



СИЛАБУС КУРСУ
«БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»
2021/2022 н.р.

Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 2 (IV) рік, семестр – IV (VII- VIII)
Кількість кредитів: 5,5 Мова викладання: українська

Дні занять: **Понеділок, 11.45 – 13.05, ауд. 8а;**
П'ятниця, 10.00 – 11.20, ауд. 8а.

Консультації: **Понеділок, 14.50, ауд. 8а.**

Керівник курсу – канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи
Муха Роксолана Андріївна,
Контактна інформація – rokso@ukr.net

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» представляє собою комплексну навчальну дисципліну, орієнтовану на підготовку кваліфікованих спеціалістів підприємницького типу у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Основною метою навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є оволодіння комплексом знань і вмінь для планування всіх етапів підприємницького циклу в готельно-ресторанному господарстві та складання бізнес-плану.

Предметом навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є практика підприємництва. Бізнес-план є результатом дослідження й організаційної роботи підприємця, що ставить за мету вивчення конкретного напрямку діяльності фірми на визначеному ринку в конкретних організаційно-економічних умовах.

Дисципліна орієнтується на формування бізнес-моделей розвитку підприємств сфери обслуговування та обрання напрямків удосконалення планування діяльності.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самоств.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
24/26	Змістовий модуль I. Основи бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві		
4/6	Тема 1.1. Сутність та особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	Знати економічну термінологію, вміти пояснювати функції сфери послуг, аналізувати особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
4/4	Тема 1.2. Методика розробки бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного бізнесу	Знати методику розробки бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного бізнесу.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
4/6	Тема 1.3. Аналіз потенціалу та кон'юнктури ринку підприємства готельно-ресторанного господарства	Знати та аналізувати потенціал та кон'юнктури ринку підприємства готельно-ресторанного господарства.	Захист рефератів, усне опитування, виконання ситуаційних завдань

			завдань
8/6	Тема 1.4. Дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи	Проводити дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи	Усне опитування, виконання ситуаційних кейсів
4/4	Тема 1.5. Структура бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства	Знати структуру бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань, модульна контрольна робота
56/59	Змістовий модуль 2. Бізнес-план як кінцевий продукт планування діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства		
10/10	Тема 2.1. Розробка маркетинг-плану підприємства	Знати завдання розділу, логіку його розробки. Розуміти стратегію маркетингу, фінансові потреби на реалізацію плану маркетингу. Знати прогнозування обсягів продаж. Вміти здійснювати дослідження заходів по просуненню готельних послуг на ринку.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
8/10	Тема 2.2. Формування виробничого плану підприємства готельно-ресторанного господарства	Знати цілі та завдання виробничого плану, його структура Знати про формування матеріально-технічної бази підприємства, здійсненні нормування ресурсного забезпечення бізнес-плану	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
8/10	Тема 2.3. Організаційний план підприємства готельно-ресторанної справи	Знати основні цілі та завдання організаційного плану, його структуру. Вміти здійснювати вибір організаційної структури та визначення потреби в управлінському персоналі. Знати календарний план-графік реалізації підприємницького проекту.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
8/10	Тема 2.4. Оцінювання комерційних ризиків та страхування	Знати сутність та види ризиків, які враховуються при бізнес-плануванні.; структуру та цілі розробки розділу "Оцінювання комерційних ризиків". Знати методику оцінювання впливу ризиків та напрями їх мінімізації. Розуміти ризики, що супроводжують реалізацію підприємницького проекту суб'єкта підприємницької діяльності.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань
10/10	Тема 2.5. Фінансовий план підприємства готельно-ресторанної справи.	Знати принципи, методи та види фінансового планування, характеризувати основні типи планів, визначати та аналізувати їхні показники. Необхідність фінансового прогнозу	Захист рефератів, усне опитування, виконання ситуаційних кейсів
12/9	Тема 2.6. Презентація бізнес-плану	Знати термінологічне значення понять, структуру, типи, форми та методи, вміти пояснити необхідність презентації бізнес-плану на підприємствах сфери обслуговування.	Усне опитування, виконання ситуаційних завдань, модульна контрольна робота

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні семінарських занять використовуються активні форми їх проведення, дискусії, ситуативні кейси, розв'язування ситуаційних завдань.

На лекціях, у формі активної бесіди з елементами дискусії, розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. Вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на семінарських заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування ситуаційних завдань.

В процесі семінарського заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування ситуаційних завдань.

Питання для обговорення, індивідуальні завдання для підготовки до семінарських занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках, які розміщені у електронному форматі за е-адресою <http://moodle.gi.edu.ua/course/view.php?id=494>

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і ситуаційних завдань, які не виносяться на аудиторне опрацювання.

Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- ☐ *поточний контроль;*
- ☐ *модульний контроль;*
- ☐ *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання;*
- ☐ *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- ☐ робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- ☐ презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- ☐ дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- ☐ кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування ситуаційних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у

процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію, розв'язувати ситуаційні завдання тощо.

Таблиця розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

I семестр

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 \cdot 0,7 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 + 80 \cdot 0,3 = 82$$

II семестр

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 \cdot 0,4 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 + 80 \cdot 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Балабанова Л. В, Холод В. В.. Стратегічне маркетингове управління конкурентоспроможністю підприємств : навч. посіб. К. : Професіонал, 2006. 448 с.
2. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
3. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с.
4. Варналій З. С. Конкуренція і підприємництво : монографія. К. : Знання України, 2015. 463 с.
5. Васильців Т. Г. Економічна безпека підприємництва України: стратегія та механізми зміцнення : монографія. Львів : Арал, 2008. 386 с.
6. Васильців Т. Г., Качмарик Я. Д., Блонська В. І., Лупак Р. Л. Бізнес-планування : навч. посіб. К. : Знання, 2013. 173 с.
7. Власова, Н.С. Краснокутська, О.А. Круглова, Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2015. 389 с.
8. Герчикова И. Н. Менеджмент : учеб.[3-е изд., перераб. и доп.]. М. : ЮНИТИ, 2002. 501 с.
9. Должанський І. З., Загорна Т. О. Бізнес-план: технологія розробки. Навчальний посібник. 2"ге вид. К.: Центр учбової літератури. 2009 р., 384 с.
10. Должанський І. З., Загорна Т. О. Конкурентоспроможність підприємства : навч. посіб. К. : ЦНЛ, 2006. 384 с.
11. ДСТУ 4268:2003. Засоби розміщування. Загальні вимоги
12. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
13. ДСТУ ISO 9004-2-96 «Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг».
14. Качмарик Я. Д., Куцик П. О., Лупак Р. Л., Качмарик І. Я. Економічний механізм забезпечення конкурентоспроможності торговельного підприємства : моногр. Львів : Літературна агенція "Піраміда", 2012. 208 с.
15. Клименко С. М., Барабась Д. О. та ін Управління конкурентоспроможністю підприємства : навч. посіб. К. : КНЕУ, 2006. 527 с.
16. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
17. Кошелупов І. Ф. Управління конкурентоспроможністю підприємства : моногр. Одеса : ОДЕУ, 2009. 152 с.
18. Кулик А.М. Бізнес – планування у готельно-ресторанном у господарстві: методичні вказівки до семінарських, практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 164 с.
19. Кулик А.М. Бізнес – планування у готельно-ресторанном у господарстві: методичні вказівки до семінарських, практичних занять. Тернопіль. Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2019. 164 с.
20. Лупак Р. Л. Державна політика імпортозаміщення в системі забезпечення економічної безпеки України: пріоритети та інструменти реалізації : монографія. Львів : ННБК "АТБ", 2018. 527 с.
21. Лупак Р. Л. Конкурентоспроможність підприємства : навч. посіб. Т. Г. Васильців. Львів : в-во ЛКА, 2016. – 486 с.
22. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
23. Механізми та функціонально-структурні інструменти забезпечення конкурентоспроможності національної економіки в умовах сучасних загроз економічної безпеки : монографія / за ред. Т. Г. Васильціва, Р. Л. Лупака. –Львів : Вид-во ННБК "АТБ", 2019. 552 с.
24. Стратегія та засоби конвергенції системи соціальної безпеки України та ЄС у процесі євроінтеграції : монографія / за ред. Т. Г. Васильціва, Р. Л. Лупака. Львів : Вид-во ННБК "АТБ", 2018. 303 с.
25. Фатхутдинов Р. А. Управление конкурентоспособностью организации : учеб.. : Эксмо, 2009. 544 с.
26. Шершньова З. Є., Оборська С. В. Стратегічне управління : навч. посіб. К. : КНЕУ, 1999. 384 с.

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

I СЕМЕСТР

	1тиждень	2тиждень	3тиждень	4тиждень	5 тиждень	6тиждень	7тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10тиждень	11тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень
Лекції	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	
Семінарські			С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С
Контроль знань							МК1							ІНД3	МК2	залік

Л – лекційне заняття по темі

С – семінарське заняття по темі

II СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень
Лекції	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	
Семінарські			С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С
Контроль знань						МК1							МК2	ІНД3

Л – лекційне заняття по темі

С – семінарське заняття по темі