

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти та туризму
«27» травня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 242 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти та туризму

Розробники: доцент кафедри готельно- ресторанної справи та туризму к.е.н.
Лариса ГОПКАЛО

1. Опис навчальної дисципліни

«БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	IV курс	
Семестр	8	
Лекційні заняття	26 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	26 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	98 год.	130 год.
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Головною метою дисципліни є формування теоретичних знань та практичних навичок з бізнес-планування, як елементу управління підприємством готельного та ресторанного господарства.

У процесі вивчення дисципліни «Бізнес-планування підприємств діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу» передбачається теоретична та практична підготовка студентів з вирішення наступних завдань:

- визначення сутності, цілей та завдань розробки бізнес-плану;
- ознайомлення з технологією розробки бізнес-плану;
- ознайомлення з найчастіше застосовуваними на практиці господарювання підприємств ресторанного бізнесу методами складання окремих розділів бізнес-плану;

- обґрунтування доцільності й обов'язковості використання бізнес-планів як надійного фінансово-економічного інструменту розвитку й підвищення ефективності підприємств ресторанного бізнесу;
- розробка бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**: сутність, цілі та логіку бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу; методику планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу; види планування на підприємствах індустрії гостинності, та типізацію планування залежно від об'єкта;

вміти: визначати цілі планування, та досліджувати внутрішнє та зовнішнє середовища, як основу для планування; розробляти окремі розділи бізнес-плану: маркетинговий, виробничий, організаційний, фінансовий, оцінку ризику; здійснити фінансово-економічну діагностику спроможності бізнес-плану та надати оцінку ефективності його реалізації.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності запитам споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Бізнес-планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу» полягають:

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв’язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб’єктами готельного та ресторанного бізнесу.

1. Програма та структура навчальної дисципліни для

- повного терміну денної форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	тижнів	Кількість годин											
		денна форма						Заочна форма					
		усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу													
Тема 1. Сутність, мета та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі	1	12	2	2			8	12	2				10
Тема 2. Структура бізнес-плану: основні розділи та їх зміст	2	12	2	2			8	12		2			10
Тема 3. Аналіз середовища функціонування підприємства: PESTEL, SWOT, конкурентне поле	3	12	2	2			8	12	2				10
Тема 4. Маркетингове дослідження ринку готельних і ресторанних послуг	4	12	2	2			8	12		2			10
Тема 5. Сегментація, позиціонування та вибір цільової аудиторії для послуг ГРБ	5	12	2	2			8	10					10
Тема 6. Виробничий план: визначення обсягів послуг, технологічний процес, матеріально-технічна база	6	12	2	2			8	12		2			10
Разом за змістовим модулем 1		72	12	12			48	70	4	6			60
Модуль 2. Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства													
Тема 7. Організаційний план: управлінська	7	12	2	2			7	12	2				10

структура, кадрове забезпечення, підбір персоналу													
Тема 8. Юридичне забезпечення бізнес-плану: форма власності, ліцензування, дозволи	8	11	2	2			7	10					10
Тема 9. Розробка маркетингової стратегії та бюджету просування послуг підприємства	9	12	2	2			7	12	2				10
Тема 10. Фінансовий план: розрахунок витрат, доходів, прибутку, точки беззбитковості	10	12	2	2			8	12		2			10
Тема 11. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	11	11	2	2			7	12	2				10
Тема 12. Страхування в готельно-ресторанному бізнесі: види, принципи, особливості	12	11	2	2			7	10					10
Тема 13. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	13	11	2	2			7	12		2			10
Разом за змістовим модулем 2	13	78	14	14			50	80	6	4			70
Всього за семестр		150	26	26			98	150	10	10			130

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
1	Тема 1. Сутність, мета та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі	2
2	Тема 2. Структура бізнес-плану: основні розділи та їх зміст	2
3	Тема 3. Аналіз середовища функціонування підприємства: PESTEL, SWOT, конкурентне поле	2
4	Тема 4. Маркетингове дослідження ринку готельних і ресторанних послуг	2
5	Тема 5. Сегментація, позиціонування та вибір цільової аудиторії для послуг готельно-ресторанного підприємства	2

6	Тема 6. Виробничий план: визначення обсягів послуг, технологічний процес, матеріально-технічна база	2
Модуль 2. Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства		
7	Тема 7. Організаційний план: управлінська структура, кадрове забезпечення, підбір персоналу	2
8	Тема 8. Юридичне забезпечення бізнес-плану: форма власності, ліцензування, дозволи	2
9	Тема 9. Розробка маркетингової стратегії та бюджету просування послуг підприємства	2
10	Тема 10. Фінансовий план: розрахунок витрат, доходів, прибутку, точки беззбитковості	2
11	Тема 11. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	2
12	Тема 12. Страхування в готельно-ресторанному бізнесі: види, принципи, особливості	2
13	Тема 13. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	2
	Разом	26

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
1	Тема 1. Сутність, мета та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі	2
2	Тема 2. Структура бізнес-плану: основні розділи та їх зміст	2
3	Тема 3. Аналіз середовища функціонування підприємства: PESTEL, SWOT, конкурентне поле	2
4	Тема 4. Маркетингове дослідження ринку готельних і ресторанних послуг	2
5	Тема 5. Сегментація, позиціонування та вибір цільової аудиторії для послуг готельно-ресторанного підприємства	2
6	Тема 6. Виробничий план: визначення обсягів послуг, технологічний процес, матеріально-технічна база	2
Модуль 2. Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства		
7	Тема 7. Організаційний план: управлінська структура, кадрове забезпечення, підбір персоналу	2
8	Тема 8. Юридичне забезпечення бізнес-плану: форма власності, ліцензування, дозволи	2
9	Тема 9. Розробка маркетингової стратегії та бюджету просування послуг підприємства	2
10	Тема 10. Фінансовий план: розрахунок витрат, доходів, прибутку, точки беззбитковості	2
11	Тема 11. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	2
12	Тема 12. Страхування в готельно-ресторанному бізнесі: види, принципи, особливості	2
13	Тема 13. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	2
	Разом	26

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
1	Тема 1. Вивчення формування мети та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі	8
2	Тема 2. Ознайомлення з підходами формування структур бізнес-плану: основні розділи та їх зміст	8
3	Тема 3. Аналіз середовища функціонування підприємства: PESTEL, SWOT, конкурентне поле	8
4	Тема 4. Маркетингове дослідження ринку готельних і ресторанних послуг	7
5	Тема 5. Здійснення сегментації, позиціонування та вибору цільової аудиторії для послуг	7
6	Тема 6. Формування виробничого плану : визначення обсягів послуг, технологічний процес, матеріально-технічна база	8
Модуль 2. Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства		
7	Тема 7. Формування організаційного плану підприємства	8
8	Тема 8. Ознайомлення з юридичним забезпеченням бізнес-плану	7
9	Тема 9. Розробка маркетингової стратегії та бюджету просування послуг підприємства	8
10	Тема 10. Формування фінансового плану: розрахунок витрат, доходів, прибутку, точки беззбитковості	8
11	Тема 11. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	7
12	Тема 12. Вивчення системи страхування в готельно-ресторанному бізнесі	7
13	Тема 13. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	7
	Разом	98

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних, розрахункових/графічних робіт, проєктів;

7. Методи навчання метод проблемного навчання;

- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
Практичне заняття 1. Сутність, мета та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі	<i>ПРН 15, 17</i> знати: – основні цілі бізнес-планування в умовах готельно-ресторанного підприємства – завдання бізнес-плану на різних етапах життєвого циклу підприємства уміти: – формулювати мету створення бізнес-плану відповідно до концепції бізнесу – визначати основні завдання планування залежно від типу та масштабу підприємства	7
Самостійна робота 1.		4
Практичне заняття 2. Структура бізнес-плану: основні розділи та їх зміст	<i>ПРН 15, 16, 17</i> знати: – типову структуру бізнес-плану та зміст кожного з розділів – особливості побудови бізнес-плану для готельного чи ресторанного закладу уміти: – визначати логічну послідовність розділів бізнес-плану – формулювати зміст ключових розділів відповідно до обраного формату бізнесу	7
Самостійна робота 2.		4
Практичне заняття 3. Аналіз середовища функціонування підприємства: PESTEL, SWOT, конкурентне поле	<i>ПРН 15, 16, 17</i> знати: – методику проведення PESTEL-аналізу зовнішнього середовища – принципи складання SWOT-аналізу та оцінки конкурентного середовища уміти: – проводити аналіз зовнішніх і внутрішніх факторів, що впливають на діяльність підприємства – виявляти конкурентні переваги та загрози для майбутнього бізнесу	7
Самостійна робота 3.		5
Практичне заняття 4. Маркетингове дослідження ринку готельних і ресторанних послуг	<i>ПРН 15, 16, 17</i> знати: – методи збору первинної та вторинної інформації про ринок – інструменти аналізу ринкової ситуації, трендів і попиту уміти: – скласти анкету або інтерв'ю для дослідження споживчого попиту – оцінювати ринкову привабливість і рівень конкуренції у вибраному сегменті	7
Самостійна робота 4.		5
Практичне заняття 5. Сегментація, позиціонування та вибір цільової аудиторії для	<i>ПРН 15, 16, 17</i> знати: – критерії сегментування споживачів готельних та ресторанних послуг	7

послуг готельно-ресторанного підприємства	– стратегії позиціювання товарів і послуг на ринку уміти: – визначати та описувати цільову аудиторію бізнесу – обґрунтовувати вибір стратегії позиціювання на основі аналізу ринку	
Самостійна робота 5.		5
Практичне заняття 6. Виробничий план: визначення обсягів послуг, технологічний процес, матеріально-технічна база	<i>ПРН 10, 15, 16, 17</i> знати: – складові виробничого плану та їх значення для ефективної роботи підприємства – вимоги до матеріально-технічного забезпечення готельно-ресторанного бізнесу	7
Самостійна робота 6.	уміти: – розраховувати необхідні ресурси для надання послуг – описувати технологічні етапи надання послуг та їх організацію	5
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства		
Практичне заняття 7. Організаційний план: управлінська структура, кадрове забезпечення, підбір персоналу	<i>ПРН 10, 15, 16, 17</i> знати: – моделі організаційної структури підприємств у сфері гостинності – основні посадові функції персоналу уміти: – скласти організаційну структуру підприємства – розробляти штатний розпис відповідно до обсягів діяльності	7
Самостійна робота 7.		3
Практичне заняття 8. Юридичне забезпечення бізнес-плану: форма власності, ліцензування, дозволи	<i>ПРН 15, 16, 17</i> знати: – правові форми господарювання та особливості їх реєстрації – основні нормативні вимоги до діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	7
Самостійна робота 8.	уміти: – визначати оптимальну правову форму для відкриття бізнесу – формувати перелік дозвільної документації та ліцензій	3
Практичне заняття 9. Розробка маркетингової стратегії та бюджету просування послуг підприємства	<i>ПРН 15, 16, 17</i> знати: – основні елементи маркетингового комплексу (product, price, place, promotion) – інструменти цифрового та традиційного маркетингу	7
Самостійна робота 9.	уміти: – формувати маркетингову стратегію з урахуванням особливостей цільової аудиторії – скласти кошторис рекламної кампанії та розраховувати її ефективність	3
Практичне заняття 10. Фінансовий план: розрахунок витрат,	<i>ПРН 15, 16, 17</i> знати: – структуру фінансового плану: доходи, витрати,	7

доходів, прибутку, точки беззбитковості	прибуток, амортизація – методику розрахунку точки беззбитковості	
Самостійна робота 10.	уміти: – складати фінансові таблиці та прогнози для бізнес-плану – проводити оцінку рентабельності та фінансової стійкості проєкту	3
Практичне заняття 11. Оцінка бізнес-ризиків: ідентифікація, кількісний і якісний аналіз, шляхи мінімізації	<i>ПРН 15, 16, 17</i> знати: – типи ризиків, що загрожують підприємствам готельно-ресторанного сектору – методи аналізу та оцінки ймовірності ризикових подій	7
Самостійна робота 11.	уміти: – проводити ризик-аналіз із використанням якісних та кількісних методів – розробляти заходи мінімізації ризиків та плани реагування	3
Практичне заняття 12. Страхування в готельно-ресторанному бізнесі: види, принципи, особливості	<i>ПРН 15, 16, 17</i> знати: – види страхування, актуальні для підприємств сфери гостинності – нормативно-правову базу страхування бізнесу в Україні	7
Самостійна робота 12.	уміти: – визначати необхідні види страхового захисту для конкретного підприємства – співпрацювати зі страховими компаніями на етапі планування діяльності	3
Практичне заняття 13. Презентація та захист бізнес-плану перед потенційними інвесторами або партнерами	<i>ПРН 16, 17</i> знати: – вимоги до структури та змісту презентації бізнес-плану – принципи публічного виступу та переконливої подачі інформації	7
Самостійна робота 13.	уміти: – готувати професійну презентацію бізнес-проєкту з візуальним супроводом – ефективно представляти бізнес-ідею перед аудиторією з урахуванням зворотного зв'язку	3
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

8.2. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Пропущенні практичні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе, презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

9. Навчально-методичне забезпечення:

- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Варналій З.С., Васильців Т.Г., Лупак Р.Л., Білик Р.Р. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. Чернівці: Технодрук, 2019. - 264 с.
2. Должанський І.З., Загорна Т.О. Бізнес-план: технологія розробки. – К.: Вид-во «Центр навчальної літератури», 2019. – 384 с.
3. Алієв, В., С. Практикум з бізнес-планування з використанням програми Project Expert: Навчальний посібник / В. С. Алієв. - М.: Форум, 2021. - 160 с.
4. Варналій З.С., Васильців Т.Г. Бізнес-планування підприємницької діяльності. – Чернівці: Технодрук, 2020. – 264с.
5. Липсиц І.В. Що таке бізнес-план і як його скласти. – К.: „АСК”, 2019. -178 с.
6. Покропивний С.Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г.О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. – К.: КНЕУ, 2018. – 132 с.
7. Шудра В.Ф., Белічка А.Н. Як підготувати успішний бізнес-план. 2-е вид., Іспр. і доп. - К.: Капрал, 2019. – 226 с.
8. How to Write a Business Plan Step by Step in 2022 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://youtu.be/n6ecdYd8T6o>.
9. 500+ Free Sample Business Plans – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.bplans.com/sample-businessplans/> Entrepreneur by Adam Hayes – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.investopedia.com/terms/e/entrepreneur.asp>