

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор неперервної освіти і туризму
проф. Гриценко І.С.
«09» «06» 2023 року

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму

Протокол № 12 від «31» травня 2023 р.

В.о. завідувача кафедри

 д.е.н., проф. Мельниченко С.В.

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»

 к.е.н., доц. Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробник: к.е.н. доцент Тривайло А.Ю.

Київ – 2023 р.

1. Опис навчальної дисципліни

«БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

(назва)

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	13 год.	
Практичні, семінарські заняття	13 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	124 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	1 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 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:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

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 підприємств готельно-ресторанного бізнесу» полягають:

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

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

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

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Сутність та зміст бізнес-планування підприємства готельного та ресторанного господарства

Предмет і зміст бізнес-планування (корпоративного планування) в готельному та ресторанному господарстві. Бізнес-планування як необхідний елемент управління підприємством готельного та закладом ресторанного господарства. Цілі та завдання бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві. Функції бізнес-плану в готельному та ресторанному господарстві. Основні принципи бізнес-планування. Класифікація бізнес-планів в готельному та ресторанному господарстві: за сферою бізнесу, за масштабами бізнесу, за характеристиками продукту бізнесу, за адресністю замовника (повний бізнес-план комерційної ідеї, інвестиційного проекту; бізнес-план підприємства; бізнес-план структурного підрозділу; скорочені бізнес-

плани). Види бізнес-планів в готельному та ресторанному господарстві (бізнес-план реконструкції підприємства, бізнес-план розвитку послуг, бізнес-план будівництва нового підприємства готельного та ресторанного господарства, бізнес-план розвитку комерційної ідеї, бізнес-план реального інвестиційного проекту, бізнес план інноваційного проекту). Особливості розробки бізнес-планів: *існуючого бізнесу* – аналіз та оцінка фінансово-господарської діяльності, план змін, операційний (виробничий) план, програма реструктуризації, фінансовий план; план *нового бізнесу* – бізнес-ідея, операційний (виробничий) план, план start-up, план маркетингу та прогноз продажів, план invest, фінансовий план.

Зміст та структура бізнес-плану в готельному та ресторанному господарстві. Формування інформаційного поля бізнес-плану. Джерела отримання інформації для розробки бізнес-плану. Показники якості інформації. Організація процесу бізнес-планування на підприємстві готельного та ресторанного господарства.

Тема 2. Дослідження ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства

Загальна характеристика регіонального ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства. Ступінь насичення ринку, розміри (потенціал) ринку, основні способи задоволення попиту споживачів на послуги та продукцію готельного та ресторанного господарства, тенденції розвитку ринку. Визначення обсягу попиту та можливостей ринку. Визначення та обґрунтування потенційної місткості цільового ринку. Сегментування ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства за різними ознаками: географічними, демографічними, соціально-економічними, культурними, особистими. Визначення цільового ринку. Позиціювання продукції та послуг підприємства готельного та ресторанного господарства на ринку. Місцезнаходження підприємства готельного та ресторанного господарства. Вплив зовнішніх факторів на ринок послуг та продукції готельного та ресторанного господарства. Ступінь розвитку конкуренції в ресторанному та готельному бізнесі: профіль конкурентів, сильні та слабкі сторони бізнесу конкурентів, потенційно можливі (майбутні) джерела конкуренції. Використання SWOT – аналізу при дослідженні ринку.

Тема 3. План і стратегія маркетингу

Завдання та цілі розробки маркетинг-плану підприємства готельного та ресторанного господарства. Технологія розробки маркетинг-плану: визначення цілей і завдань маркетингової діяльності, розрахунок бюджету маркетингу, визначення можливих обсягів продажупослуг та продукції підприємством готельного та ресторанного господарства.

Життєвий цикл послуг та продукції підприємств готельного та ресторанного господарства, основні етапи.

Вибір та обґрунтування стратегії щодо структури маркетингу-мікс: формування товарної політики; вибір цінової політики, методи встановлення цін на продукцію та послуги; визначення каналів розподілу послуг та продукції, управління взаємовідносинами зі споживачами (CRM); формування збутової політики та політики розповсюдження послуг та продукції підприємств готельного та ресторанного господарства. Особливості проведення рекламної кампанії. Розрахунок рекламного бюджету.

Формування бренду, іміджу та фірмового стилю підприємства готельного та ресторанного господарства.

Тема 4. Операційний (виробничий) план

Завдання операційного (виробничого) плану послуг та продукції підприємства готельного та ресторанного господарства. Складові виробничого плану: обсягу послуг та продукції, які будуть вироблятися в підприємстві готельного та ресторанного господарства.

Основні виробничі операції в готельному та ресторанному господарстві. Характеристика виробничих цехів закладу ресторанного господарства – виробнича програма цехів, загальна характеристика технологічних ліній та обладнання робочих місць у цехах, розрахунок устаткування, розрахунок площі цехів, характеристика джерел постачання сировини, напівфабрикатів.

Зовнішні та внутрішні фактори впливу на показники виконання виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства. Методика розробки виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства на прогностичний період з врахуванням сезонності попиту та інших факторів. Методика розрахунку планової пропускної спроможності підприємств готельного господарства та коефіцієнта завантаженості на плановий період. Особливості планування обсягу основних

і додаткових послуг. Характеристика будівель, житлових та нежитлових приміщень підприємства готельного господарства.

Визначення потреби в сировині, матеріалах, обладнанні, устаткуванні та трудових ресурсах. Розрахунок чисельності працівників виробництва, прогноз сумарних витрат, їх розподіл на умовно-постійні та умовно-змінні. Використання виробничих потужностей та програм контролю якості послуг та продукції.

Вплив зовнішніх факторів на операційну (виробничу) діяльність підприємства готельного та ресторанного господарства. Вимоги до навколишнього середовища. Засоби правового захисту нової продукції (патенти, ліцензії, товарні знаки, авторські права).

Обґрунтування операційної (виробничої) стратегії підприємства готельного та ресторанного господарства.

Тема 5. Організаційно-юридичний план

Цілі та етапи розробки організаційно-юридичного плану. Обґрунтування вибору юридичної форми організації бізнесу. Зміст основних розділів організаційно-юридичного плану. Визначення потреби підприємства готельного та ресторанного господарства в персоналі. Власники підприємства, команда менеджерів і зовнішніх консультантів. Організаційна схема управління. Кадрова політика та стратегія. Джерела фінансування. Фінансова участь учасників бізнесу.

Тема 6. Фінансовий план. Оцінка та страхування ризику

Фінансовий план – ключовий розділ бізнес-плану. Мета розробки фінансового плану підприємства готельного та ресторанного господарства. Основні підрозділи фінансового плану. План доходів і видатків (план прибутків та збитків), послідовність складання. Показники плану доходів і видатків: загальний обсяг продажу, собівартість продукції, витрати, прибуток та ін. План грошових надходжень і виплат (план руху готівки), порядок складання. Плановий баланс, складові частини: активи, пасиви, власний капітал. Вимоги до складання планового балансу для бізнес-плану. Аналіз чутливості – оцінка достовірності висновків отриманих в результаті розробки бізнес-плану. Розрахунок точки беззбиткової діяльності. Строк окупності. Критерії оцінки проекту. Економічна оцінка (ефективність інвестицій): прості статистичні методи, методи дисконтування. Коефіцієнти фінансової оцінки.

Оцінка усталеності (устойчивості) та ефективності проекту в умовах невизначеності: укрупнена оцінка усталеності; розрахунок рівнів беззбитковості; метод варіації параметрів; оцінка очікуваного ефекту проекту з врахуванням кількісних характеристик невизначеності.

Поняття підприємницького ризику. Види ризиків готельному та ресторанному бізнесі. Способи реагування на небезпеки та загрози бізнесу. Концепція управління ризиками. Страхування ризиків.

Тема 7. Вимоги до написання та презентація бізнес-плану

Вимоги до написання бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства. Оформлення бізнес-плану: титульний аркуш, виконавче резюме, зміст, додатки.

Цілі та завдання презентації бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства. Організація проведення презентації бізнес-плану: характеристика підприємства готельного та ресторанного господарства, його послуг та продукції; маркетингова, виробнича та фінансова стратегія підприємства; власники підприємства; календар повернення інвестованих коштів.

Способи підвищення ефективності презентації бізнес-плану: попереднє ознайомлення учасників презентації з бізнес-планом; використання наочних матеріалів; встановлення контактів з учасниками презентації.

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	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
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу												
Тема 1. Сутність та зміст бізнес-планування підприємства готельного та ресторанного господарства	22	2	2			18						
Тема 2. Дослідження ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства	22	2	2			18						

<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	44	4	4			36						
Змістовий модуль 2. Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства												
Тема 3. План і стратегія маркетингу	22	2	2			18						
Тема 4. Виробничий план	22	2	2			18						
Тема 5. Організаційно-юридичний план	22	2	2			18						
Тема 6. Фінансовий план. Оцінка та страхування ризику.	22	2	2			18						
Тема 7. Презентація бізнес-плану	18	1	1			16						
<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	106	9	9			88						
<i>Всього за семестр</i>	150	13	13			124						

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування діяльності туристичних підприємств		
1	Тема 1. Сутність та зміст бізнес-планування підприємства готельного та ресторанного господарства (2 год)	2
2	Тема 2. Аналіз внутрішнього середовища підприємства готельного та ресторанного господарства. Дослідження ринку продукції (послуг)	2
Змістовий модуль 2. Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства		
3	Тема 3. План і стратегія маркетингу	2
4	Тема 4. Виробничий план	2
5	Тема 5. Організаційно-юридичний план	2
6	Тема 6. Фінансовий план. Оцінка та страхування ризику	2
7	Тема 7. Презентація бізнес-плану	1
Всього за семестр		13
Підсумковий контроль		Екзамен

5. Контрольні питання

1. Цілі, завдання, функції та принципи бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві.

2. Класифікація бізнес-планів в готельному та ресторанному господарстві.

3. Види бізнес-планів готельного та ресторанного господарства, особливості їх розробки.

4. Структура та основні розділи бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.

5. Концепція, її сутність, зміст та місце в бізнес-плані.

6. Дослідження стану та тенденцій розвитку ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства.

7. Сегментування ринку готельних послуг та ресторанної продукції.

8. Вибір цільового ринку готельних послуг та ресторанної продукції.

9. Визначення місткості регіонального ринку покупця.

10. Визначення обсягу попиту на послуги та продукцію готельного та ресторанного господарства.

11. Оцінка впливу зовнішніх факторів та ступеня конкуренції на ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства.

12. Завдання та цілі розробки маркетинг-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.

13. Формування стратегії маркетингу-мікс.

14. Життєвий цикл послуг готельного та продукції ресторанного господарства, характеристика основних етапів.

15. Формування бренду, іміджу та фірмового стилю підприємства готельного та ресторанного господарства.

16. Завдання та складові операційного (виробничого) плану послуг та продукції підприємства готельного та ресторанного господарства.

17. Зміст операційного (виробничого) плану послуг та продукції підприємства готельного та ресторанного господарства.

18. Обґрунтування операційної (виробничої) стратегії підприємства готельного та ресторанного господарства.

19. Цілі, структура та зміст основних розділів організаційно-юридичного плану, як складової бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.

20. Визначення потреби підприємства готельного та ресторанного господарства в персоналі.

21. Визначення організаційної структури підприємства готельного та ресторанного господарства.

22. Формування кадрової політики підприємства готельного та ресторанного господарства.

23. Значення, зміст й технологія розробки фінансового плану підприємства готельного та ресторанного господарства.

24. Стратегія фінансування.
25. План доходів і видатків.
26. План грошових надходжень і витрат.
27. Плановий баланс активів та пасивів.
28. Методи оцінки усталеності та ефективності проекту в умовах невизначеності.
29. Види та страхування ризиків. Фінансовий механізм управління ризиками.
30. Вимоги до написання та оформлення бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.
31. Цілі та завдання презентації бізнес-плану.
32. Організація проведення презентації бізнес-плану.
33. Способи підвищення ефективності презентації бізнес-плану.

5. Методи навчання.

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

- 1) в аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація);
- 2) в аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні);
- 3) в аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача;
- 4) в аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові бали за реферати, статті, тези);
- 5) в аспекті самостійної діяльності: навчальний модуль: питання типу «есе»; вибіркові тести.

7. Форми контролю

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу» є лекції, практичні заняття, консультації, самостійна індивідуальна робота студентів.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання модульних контрольних робіт, виконання курсової роботи та іспит за період вивчення дисципліни.

Контрольні заходи, які проводяться в університеті визначають відповідність рівня набутих студентами знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо вищої освіти і забезпечують своєчасне коригування навчального процесу.

При вивченні навчальної дисципліни «Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу» використовуються такі види контролю: вхідний, поточний, рубіжний, підсумковий та відстрочений.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за змістовими модулями.

Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному модульному контролі.

Рубіжний модульний контроль – це контроль знань студентів після вивчення логічно завершеної частини навчальної програми дисципліни змістового модуля. Рубіжний модульний контроль є необхідним елементом модульно-рейтингової технології навчального процесу. Частота проведення цього виду контролю визначається кількістю змістових модулів протягом навчального семестру.

Семестровий контроль з дисципліни «Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу» проводиться відповідно до навчального плану у вигляді заліку в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з «Положенням про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України».

У НУБіП України використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) певної дисципліни. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки.

Рейтингове оцінювання знань студентів не скасовує традиційну систему

оцінювання, а існує поряд із нею. Воно робить систему оцінювання більш гнучкою, об'єктивною і сприяє систематичній та активній самостійній роботі студентів протягом усього періоду навчання, забезпечує здорову конкуренцію між студентами у навчанні, сприяє виявленню і розвитку творчих здібностей студентів.

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна - при проведенні співбесіди, частково письмова - при відповідях на теоретичні питання та тестуванні тощо), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням кафедри та зазначаються у робочій програмі навчальної дисципліни «Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу» й доводяться до відома студентів на першому занятті.

Екзамен – це вид підсумкового контролю, при якому засвоєння студентом навчального матеріалу з дисципліни оцінюється на підставі результатів поточного модульного контролю та підсумкової атестації). За рівнем виділяють такі види контролю: самоконтроль, кафедральний, факультетський, ректорський та міністерський.

Самоконтроль при вивченні дисципліни «Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу» призначений для самооцінки студентами якості засвоєння навчального матеріалу. З цією метою у робочій програмі навчальної дисципліни передбачаються питання для самоконтролю.

6. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни РДИС (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи RHP (до 70 балів): $R_{ДИС} = R_{HP} + R_{AT}$

7. Методичне забезпечення

1. Силабус навчальної дисципліни «Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу».

2. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни «Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу».

3. Методичні рекомендації до проведення практичних занять з «Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу» (план 2022-2023 навчальний рік).

4. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з «Бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу» (план 2022-2023 навчальний рік).

8. Рекомендована література

- нормативно-правові акти

1. Конституція України.-К.: Україна, 1996.
2. Господарський Кодекс України № 436-IV від 16.01.2003 р. (зі змінами та доповненнями).
3. Про власність: Закон України № 697-XII від 7.12.1991(зі змінами та доповненнями).
4. Про внесення змін до Закону України “Про антимонопольний комітет України” № 1907-14 від 13.07.2000 р.: Закон України // Голос України. – 01.09.2000.
5. Про господарські товариства: Закон України від 19.09.1991 р. № 1576-XII (зі змінами і доповненнями).
6. Про захист прав споживачів: Закон України № 1023-XII від 12.05.1993 (зі змінами та доповненнями).
7. Про захист споживчого ринку в Україні: Закон України №1255- XII від 25.06.1991
8. Про інвестиційну діяльність: Закон України № 1560-XII від 18.09.1991 (зі змінами та доповненнями).
9. Про податок на додану вартість: Закон України № 168/97-ВР від 3.04.1997 (зі змінами та доповненнями).
10. Про систему оподаткування: Закон України № 1251 -XII від 25.06.1991 (зі змінами та доповненнями).
11. Про спрощену систему оподаткування, обліку та звітності суб'єктів малого підприємництва. Указ Президента України № 746/99 від 28.06.1999 (зі змінами та доповненнями).

– основна

1. Барроу К., Барроу П., Браун Р. Бізнес-план: практич. посіб. Пер. з 4-го англ.вид. Київ: Знання, 2005. - 434 с.
2. Варналій З.С., Васильців Т.Г., Лупак Р.Л., Білик Р.Р. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. Чернівці: Технодруку, 2019. - 264 с.
3. Васильців Т.Г., Качмарик Я.Д., Блонська В.І., Лупак Р.Л. Бізнес-планування : навч. посіб. Київ : Знання, 2013. - 173 с.
4. Верланов Ю.Ю., Верланов О.Ю. «Бізнес-планування: теорія та практика» - Миколаїв: Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2014. – 244 с.

5. Гетало В.П., Гончаров Г.О., Колісник А.В. Бізнес-планування: Навч.посібник. – «Видавничий дім «Професіонал», 2008. – 240 с.
6. Должанський І.З., Загорна Т.О. Бізнес-план: технологія розробки. – К.: Вид-во «Центр навчальної літератури», 2019. – 384 с.
7. Макаренко Н.М., Олійник Н.М. Бізнес-планування. Навчально-методичний посібник. Херсон : ТОВ «ВКФ «СТАР» ЛТД», 2017. - 224 с.
8. Остервальдер О., Піньє І., Бернарда Г., Алан С. Розробляємо ціннісні пропозиції. Як створити продукти та послуги, яких хочуть клієнти/ пер. з англ. Р. Корнута. Київ: Наш формат, 2018. – 324 с.
9. Покропивний С.Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г.О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування. - К.: КНЕУ, 2003.
10. Розробка бізнес-плану (довідник по плануванню малого бізнесу).-К.: Венчур, 2004.-14с.
11. Скворцов Н.Н. Бизнес-план предприятия. - К.: Вища школа, 2001. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства та туризму: Навч. посібник. – Київ: КНТЕУ, 2005.

– додаткова

1. Левицька І.В., Чорна Л.О., Корж Н.В. Економіка підприємства: навчальний посібник. Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2008. 369 с.
2. Левицька І.В., Корж Н.В., Кізюн А.Г., Онищук Н.В. Стратегія розвитку регіонального туризму: монографія. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2013. 192 с.
3. Левицька І.В. Маркетингове управління процесом формування туристичного продукту суб'єктами господарської діяльності. Менеджмент суб'єктів господарювання в умовах забезпечення сталого розвитку: кол. монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. Тарасюк Г.М. Житомир: ЖДТУ, 2017. 300 с. (С.259-275)
4. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навчальний посібник. Вінниця: «ПП «ТД Едельвейс і К», 2015. 580 с.
5. Левицька І.В., Климчук А.О. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019. № 3. С. 56-61.
6. Левицька І.В. Формування попиту та стимулювання збуту послуг готельних підприємств. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019, № 4. С. 43-50
7. Левицька І.В. Стратегія ефективного використання і розвитку підприємств туристично-рекреаційної сфери. Формування ринкових відносин. 2018. №6. Т.2 С. 54-62.
8. Левицька І.В., Климчук А.О. Механізм формування конкурентоспроможності готельних підприємств. Бізнесінформ. Харків, 2018. №9 (488). С. 232-238.
9. Левицька І.В., Климчук А.О. Формування стратегії управління персоналом в системі ефективного управління підприємством. Формування

ринкових відносин в Україні. 2019. Вип. 7-8. С. 68-74

10. Levytska I.V., Mykytsei T.D. Current situation of the tourist industry in Ukraine: problems of development and ways of improvement. Біоекономіка і аграрний бізнес. 2020. №1. С. 63-72.

11. Levytska I., Klymchuk A., Biletska N., Kotseruba N. Strategy of tourism development for the middle-sized town: from scenarios to strategic maps. Journal of Environmental Management and Tourism/ 2020. Volume XI, Issue 6(46). S. 1445-1454.

12. Левицька І.В., Климчук О.А., Басюк Д.І., Москвічова О.С. Економіка туризму: навчальний посібник. Житомир: «ПП «ТД Едельвейс і К», 2020. 488 с

9. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Management.com.ua (Менеджмент-Дайджест), 2001-2022 – [Режим доступу:] www.management.com.ua