



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

Ступінь вищої освіти - **Бакалавр**
 Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
 Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**
 Рік навчання **4**, семестр **8**
 Форма навчання **денна**
 Кількість кредитів ЄКТС **5**
 Мова викладання **українська**

Лектор дисципліни	д.е.н., професор <u>Левицька Інна Ванадійвна</u>
Контактна інформація лектора (e-mail)	професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму inna_levytska@ukr.net ilevytska@nubip.edu.ua

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна “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.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування діяльності туристичних підприємств				
Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські/самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу				
Тема 1. Сутність та зміст бізнес-планування підприємства готельного та ресторанного господарства	2/2/14	Оволодіти сутністю та змістом бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного господарства, знати види бізнес-планів, структуру та основні розділи бізнес-плану, володіти технологією розробки бізнес-плану	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування, опитування, дискусії	15
Тема 2. Дослідження ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства	4/4/16	Вміти визначити місткість регіонального ринку покупця. Визначити обсяг попиту на послуги та продукцію готельно-ресторанного господарства	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування, опитування, дискусії	15
Тема 3. План і стратегія маркетингу	4/4/14	Володіти методикою розробки маркетингу-плану, вміти сформулювати стратегію маркетингу – мікс, вміти розробити проекти фірмового стилю, сформулювати бренд та імідж підприємства готельно-ресторанного господарства	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу. Тестування (в т.ч. в elearn), опитування, дискусії. <i>Самостійна робота 1</i>	15 25
Модульний контроль 1				30
Всього за модуль 1	10/10/44	x	x	100
Модуль 2. Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства				
Тема 4. Виробничий план	4/4/12	Знати зміст та складові операційного плану послуг та продукції підприємства готельного та ресторанного господарства	Тестування, опитування, дискусії. Виконання самостійної роботи	10

Тема 5. Організаційно-юридичний план	4/4/14	Володіти методичним інструментарієм розробки організаційно-юридичного плану	Тестування, опитування, дискусії. Виконання самостійної роботи	10
Тема 6. Фінансовий план. Оцінка та страхування ризику	4/4/14	Розуміти фінансовий план, володіти технологією розробки фінансового плану готельного та ресторанного господарства, правильно визначити стратегію фінансування підприємства, знати всі види страхових ризиків з якими може зіштовхнутися підприємство	Тестування, опитування, дискусії. Виконання самостійної роботи	15
Тема 7. Презентація бізнес-плану	4/4/14	Володіти вимогами до написання та презентації бізнес-плану, вміти створити бізнес-план готельного та ресторанного господарства, і дало проводити презентації бізнес-плану	Тестування (в т.ч. в elearn). Презентація бізнес-плану <i>Самостійна робота 2</i>	15 20
Модульний контроль 2				30
Всього за модуль 2	16/16/54	x	x	100
Навчальна робота				70
Підсумковий контроль - <u>екзамен</u>				30
Всього за курс	26/26/98	x	x	100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Лабораторні, самостійні та модульні роботи необхідно здавати у заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Порушення термінів здачі без поважної причини надає право викладачу знизити оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля.
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використання мобільних пристроїв та додаткової літератури під час написання модульних контрольних робіт, заліку та екзамену категорично заборонено.

Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів групи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри, інформація про відпрацювання вноситься до кафедрального журналу відпрацювання пропущених занять.
--	---

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи	Рейтинг з додаткової роботи	Рейтинг штрафний R штр	Підсумкова атестація	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4	R _{нр}	R _{др}		(екзамен чи залік)	
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи **R_{нр}** стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$R_{нр} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{зм} \cdot K^{(1)} + \dots + R^{(n)}_{зм} \cdot K^{(n)}_{зм})}{K_{дис}} + R_{др} - R_{штр},$$

де $R^{(1)}_{зм}, \dots, R^{(n)}_{зм}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}, \dots, K^{(n)}_{зм}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{дис} = K^{(1)} + \dots + K^{(n)}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

R_{др} – рейтинг з додаткової роботи;

R_{штр} – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)} = \dots = K^{(n)}_{зм}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{нр} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)} + \dots + R^{(n)}_{зм})}{n} + R_{др} - R_{штр}.$$

Рейтинг з додаткової роботи R_{др} додається до **R_{нр}** і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний R_{штр} не перевищує 5 балів і віднімається від **R_{нр}**. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

2. Згідно із зазначеним Положенням **підготовка і захист курсового проекту (роботи)** оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

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