

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Міжнародний готельний бізнес

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № від

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
Викладач	Новосьолов Олександр Васильович
E-mail викладача	alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредити ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/0d629383a4fd5a24d343
Консультації	Згідно з графіком консультацій
2. Опис дисципліни (
Дисципліна «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» зорієнтована на те, що б навчити майбутніх фахівців готельної сфери вмінню створювати бізнес-плани. Дисципліна орієнтує студентів на те, що бізнес-план це основний плановий документ, який допомагає суб'єктам готельно-ресторанного бізнесу вести ефективну діяльність. Під час вивчення дисципліни студенти засвоюють практичні навички створення бізнес-планів.	
3. Мета та цілі навчальної дисципліни	
<p>Мета курсу: Метою вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців системи спеціальних знань спрямованих вивчення теорії і практики планування діяльності організацій і складання бізнес-планів, розробки комплексного підходу до бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вивчення теорії та практики діяльності готельно-ресторанного підприємства; – розвиток умінь самостійно виконувати відбір показників для складання плану, оцінювати фінансово-економічний стан підприємства та розробляти оперативні плани. – набуття навичок планування виробничої діяльності підприємства та – складання бізнес-плану підприємства. 	
4. Програмні компетентності та результати навчання	
<p>Компетентності:</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність працювати в команді.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Лекції	30/10 годин
Семінарські заняття	30/10 годин
Самостійна робота	120/160 годин

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний /вибірковий
	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибірковий

Тематика навчальної дисципліни

№	Тема	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	1. Базові основи бізнес-планування у діяльності підприємств сфери гостинності Бізнес-план як необхідний інструмент діяльності підприємств сфери гостинності Функції та цілі розробки бізнес-плану Формування інформаційного поля бізнес-плану Методологія та стадії розробки бізнес-плану	6	6	24
2.	2. Структура, логіка розробки та оформлення бізнес-плану підприємств готельно-ресторанної справи Структура бізнес-плану Логіка розробки бізнес-плану Титульний лист, анотація та концепція бізнесу Вимоги до написання та оформлення бізнес-плану	6	6	24
3.	3. Підготовча стадія розробки бізнес-плану підприємств готельно-ресторанної справи Процес стратегічного планування на підготовчій стадії Визначення місії, бачення та формулювання цілей підприємства сфери гостинності Зовнішній і внутрішній аналіз. Виявлення сильних і слабких сторін діяльності підприємства сфери гостинності Аналіз стратегічних альтернатив і вибір стратегії	6	6	24

4.	4. Оцінка ризиків і страхування підприємств готельно-ресторанної справи Суть і класифікація ризиків. Управління ризиками Причини виникнення та фактори впливу на динаміку ризиків Розрахунок ризиків бізнес-плану Способи зниження ризиків	6	6	24
5.	5. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану підприємств готельно-ресторанної справи Процедура оформлення бізнес-плану Цілі, завдання і організація проведення презентації бізнес-плану Експертиза бізнес-плану.	6	6	24
		30	30	120
6. Система оцінювання навчальної дисципліни				
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (екзамен)			
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел			
Семінарські заняття	Оцінюються у 100-бальній шкалі			
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт			
Підсумковий контроль (екзамен)	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю			
7. Політика навчальної дисципліни				
Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану			
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це			

	означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована література

Методична література

1. Барроу, Колін. Бізнес-план: практ. посібник: Пер. з англ. Київ: Знання, 2002. 285 с.
2. Бізнес-планування в підприємстві: навчально-методичний посібник для студентів ОР "бакалавр" спеціальності 076 "Підприємство, торгівля та біржова діяльність". / Васильченко С.М. Івано-Франківськ : ВДВ ЦІТ Прикарпатського національного університету ім. Василя Стефаника, 2020. 57 с.
3. Васильців Т. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: тест. завдання для контролю знань студ. напряму підготов. 6.140101 "Готельно-ресторанна справа" (галузь знань 1401 "Сфера обслуговування") всіх форм навчання. Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. 63 с.
4. Васильців Т. Бізнес-планування у готельному та ресторанному господарстві: завдання до практ. та семінар. занять і самост. роботи для студ. напряму підготов. 6.140101 "Готельно-ресторанна справа" (галузь знань -1401-"Сфера обслуговування") всіх форм навчання (з використ. інформ. технологій). Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. 60 с.
5. Васильців Т. Бізнес-планування: індивід. навч.-дослід. завдання для студ. напряму підготов. 6.140101 "Готельно-ресторанна справа" всіх форм навчання. Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. 31 с.
6. Воротіна Л.Д. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2010. 223 с.
7. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа: Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування: Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів. Івано-Франківськ: „Плай” ЦІТ, 2011. 200 с.
8. Гуменюк В.В. Фінансово-економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання туристичної галузі. Навчальний посібник. Івано-Франківськ: Видавництво „Плай” ЦІТ Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2009. 260 с.
9. Карінцева, О. І., Харченко, М. О., Пономарьова, Г. С. Підвищення ефективності бізнес-процесів на виробничому підприємстві // Механізм регулювання економіки. 2020. № 4. С. 58-69.
10. Мельник Л. Г., Карінцева О. І. Економіка і бізнес : підручник / за ред. Л. Г. Мельника, О. І. Карінцевої. Суми : Університетська книга, 2021. 316 с
11. Мендела І.Я. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2017. 116 с.
12. Методика проведення поглибленого аналізу фінансово-господарського стану підприємств та організацій” Наказ агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій „Про затвердження № 81 від 27.06.97. 14.

13. Наливайченко С. П. Бізнес-планування у туріндустрії: навч. посіб. для студ. екон. напрямів підготов. ден. та заоч. форм навчання вищ. навч. закл. Сімферополь, Саки: Підприємство Фенікс, 2011. 190 с.
14. Тарасюк Г. М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз: навч. посіб. для студ. ВНЗ. Житомир: ЖДТУ, 2006. 419 с.
15. Цьохла С.Ю. Бізнес-планування у туріндустрії: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Сімферополь: Фенікс, 2010. 133 с.

Викладач



доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Новосьолов О.В.