

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Бізнес планування в готельно-ресторанному господарстві»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма: «Міжнародний готельний бізнес»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 1 від 29.08.2023р.

м. Івано-Франківськ – 2023

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Бізнес планування в готельно-ресторанному господарстві
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	2/3
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота –120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/0d629383a4fd5a24d343

2. Опис дисципліни

Мета: 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.

Завдання:

- 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. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

Компетентності:

ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.

ЗК 4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.

ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю та розвитком організації на ринку. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій.

ФК 4. Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля.

ФК 7. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах.

ФК 12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств.

ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ФК 14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

Програмні результати навчання:

ПРН 7. Здатність здійснювати креативне розроблення комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.

ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.

ПРН 12. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.

ПРН 17. Здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень. Здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг, асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і послуги.

ПРН 18. Здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств.

ПРН 19. Здатність визначати характеристики цільового для підприємства сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень. Здатність підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	ЕКОНОМІЧНА РОЛЬ І ЗНАЧЕННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ	Поняття бізнес-плану, мета, завдання, його розробки. Принципи бізнес-планування. Види бізнес планів, їх характеристика.	Питання, тести, практична робота
2.	ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ	Поняття інформаційного забезпечення. Джерела даних, класифікація користувачів інформаційного забезпечення. Збір, систематизація, аналіз інформації. Предмет комерційної таємниці.	Питання, тести, практична робота
3.	МЕТОДОЛОГІЯ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ	Поняття методу, методики, методології. Класифікація та характеристика методів, які використовуються у бізнес-плануванні. Методики розробки бізнес-плану та особливості їх застосування у практичній діяльності..	Питання, тести, практична робота
4.	РОЗРОБКА БІЗНЕС-ПЛАНІВ ЗА ФУНКЦІОНАЛЬНИМ ПРИЗНАЧЕННЯМ	Бізнес план нового будівництва. Бізнес-план фінансового оздоровлення Бізнес-план реорганізації. Бізнес-план інноваційного проекту.	Питання, тести, практична робота
5.	ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ БІЗНЕС-ПЛАНУ.	Вимоги до техніко-економічне обґрунтування. Показники виробничого плану. Програма інвестицій. Оцінка доцільності капіталовкладень.	Питання, тести, практична робота
6.	УЗАГАЛЬНЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ. ПРЕЗЕНТАЦІЯ.	Соціальна ефективність проекту. План охорони навколишнього середовища. Фінансовий план. Вимоги до презентації, порядок її проведення.	Питання, тести, практична робота
7.	АНАЛІЗ, ЕКСПЕРТИЗА БІЗНЕС-ПЛАНУ.	Аналіз ризиків проекту та шляхи їх нейтралізації. Фінансовий аналіз бізнес-плану. Експертні висновки. Аудит бізнес-плану.	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20					20						40
Екзамен																		
Всього за тиждень		5		5		5	20	5		5		5	20	5	25			100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
Методична література
<ol style="list-style-type: none"> 1. Мендела І.Я. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2017. 116 с. 2. Методика складання бізнес-планів, розроблена агентством з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій. Наказ Агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій від 21 квітня 1997 р. № 56 3. Методика інтегральної оцінки інвестиційної привабливості підприємств та організацій” № 22 від 23.02.98. Українська інвестиційна газета. 1998. 21 квітня. С. 29 32. 4. 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.
Рекомендована література
<ol style="list-style-type: none"> 5. Барроу, Колін. Бізнес-план: практ. посібник: Пер. з англ. Київ: Знання, 2002. 285 с. 6. Наливайченко С. П. Бізнес-планування у туриндустрії: навч. посіб. для студ. екон. напрямів підготов. ден. та заоч. форм навчання вищ. навч. закл. Сімферополь, Саки: Підприємство Фенікс, 2011. 190 с. 7. Воротіна Л.Д. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2010. 223 с. 8. 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. 9. 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. 10. Тарасюк Г. М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз: навч. посіб. для студ. ВНЗ. Житомир: ЖДТУ, 2006. 419 с. 11. Цьохла С.Ю. Бізнес-планування у туриндустрії: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Сімферополь: Фенікс, 2010. 133 с. 12. 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. 13. 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.

14. 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.

Інформаційні ресурси

15. Бюро фінансового моделювання <http://www.bfm-ua.com/>
 16. Державна служба статистики: www.ukrstat.gov.ua
 17. Міністерство економічного розвитку і торгівлі: www.me.gov.ua
 18. Державне агентство України з туризму і курортів: <http://www.tourism.gov.ua/ua/>

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201д, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач	доц. Новосьолов Олександр Васильович
Контактна інформація викладача	alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

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 академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. 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 не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо

	ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber , також отримують відповідь впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

Викладач



Новосьолов О.В.