

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталя КИРИЧЕНКО

“1” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГРБ

	(назва навчальної дисципліни)
освітній ступінь	перший (бакалаврський) (молодший бакалавр, бакалавр, магістр)
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа (шифр і назва спеціальності)
освітня програма	«Готельно-ресторанна справа» (назва освітньої програми)
факультет	економічний (назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма _____ дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ» _____ для
(назва навчальної дисципліни)
 здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою
 «Готельно-ресторанна справа», спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Вікторія Бойко, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.е.н., доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри _____ готельно-ресторанного та
 туристичного бізнесу

Протокол від „ 1 ” _____ вересня 20 23 року № 2

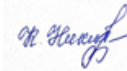
Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 1 ” _____ вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету _____ економічного

Протокол від „ 1 ” _____ вересня 20 23 року № 2

Завідувач кафедри _____ готельно-ресторанного
 та туристичного бізнесу



(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 1 ” _____ вересня 20 23 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		4-й	-
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		7-й	-
		Лекції	
		30 год.	-
		Практичні, семінарські	
		30 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		60 год.	-
		Індивідуальні завдання:	
		-	-
		Вид контролю: залік	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,0 самостійної роботи здобувача – 3,0	Освітній ступінь: <u>перший (бакалаврський)</u>		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:
для денної форми навчання – 60/60.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ» є оволодіння комплексом знань і вмінь для планування всіх етапів підприємницького циклу в готельно-ресторанному господарстві та складання бізнес-плану.

Основними завданнями навчальної дисципліни є:

- формування у студентів навичок обґрунтування економічної цілеспрямованості напрямлень діяльності суб'єктів готельно-ресторанного господарства (стратегій, концепцій, проєктів);
- розвиток комплексу аналітичних, прогностичних, інноваційних здібностей, необхідних майбутньому підприємцю для розрахунку очікуваних фінансових результатів;
- опанування студентами вмінь визначення джерел фінансування реалізації проєкту;
- формування навичок підбору робітників, які здібні реалізувати даний план.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

знати:

- мету й завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві і туризмі;
- відмінності бізнес-планів від інших видів плану;
- основні документи, що описують інвестиційний проєкт;
- основні вимоги до складання бізнес-планів у готельно-ресторанному господарстві;
- структуру бізнес-плану;
- особливості складання розділів бізнес-плану в готельно-ресторанному господарстві.

уміти:

- аналізувати ринкову ситуацію з метою визначення сфери планування своєї підприємницької діяльності;
- професійно складати програму підприємницької діяльності з урахуванням основних факторів ризику в готельно-ресторанному господарстві;
- обґрунтовувати правильність вибору організаційно-правових форм підприємництва в готельно-ресторанному господарстві;
- оцінювати результативність і підвищувати конкурентоспроможність підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві;
- розробляти бізнес-план.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
ІК 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.	РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
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.	

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА

Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ». Характер і зміст навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ», зв'язок з іншими дисциплінами. Сутність і принципи бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві. Завдання навчальної дисципліни. Фінансові, техніко-економічні й організаційні механізми, що використовуються в економіці для реалізації конкретних проєктів. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї в готельному та ресторанному господарстві. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.

Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства

Актуальність бізнес-планування в умовах ринкової економіки. Місце бізнес-планів у плануванні діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Відмінність бізнес - планів від внутрішньогосподарських планів. Основні документи, що описують інвестиційний проєкт. Техніко-економічне обґрунтування проєкту. Відмінності техніко-економічного обґрунтування проєкту від бізнес-плану. Інвестиційний меморандум. Витрати часу та грошових коштів на розробку інвестиційних документів.

Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві

Місце бізнес-планів у системі стратегічного планування підприємств готельного та ресторанного господарства. Головна мета й цілі складання бізнес-плану. Завдання бізнес-планування. Функції бізнес-планування. «Споживачі» бізнес-планів. Типи бізнес-планів за об'єктами планування. Бізнес-планування як складова інвестиційного процесу. Бізнес-план як етап розвитку підприємництва в готельно-ресторанному господарстві. Використання бізнес-планів у процесі санації підприємств готельного та ресторанного господарства. Інформаційне поле бізнес-плану. Загальні принципи та зауваження під час розробки бізнес-плану. Основні вимоги до бізнес-планів.

Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.

Визначення мети та завдань складання бізнес-плану. Особливості створення бізнес-плану для внутрішніх та зовнішніх цілей. Визначення часової орієнтації бізнес-плану. Формування інформаційного поля бізнес-планування. Регламентація процесу бізнес-планування.

Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану

Чинники, які впливають на структуру бізнес-плану. Вимоги інвесторів до наявності та змісту розділів бізнес-плану. Логіка послідовності розділів бізнес-плану. Міжнародні стандарти бізнес-планування. Мета розробки резюме. Технологія складання резюме. Основні вимоги до резюме проєктів у готельному та ресторанному господарстві.

Змістова частина 2.**МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ****Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»**

Основна мета складання розділу «Загальна характеристика підприємства». Огляд та аналіз інформації, що формує уявлення про суб'єкт господарювання в готельному й ресторанному господарстві та його діяльність. Перелік основної інформації про підприємство готельно-ресторанного господарства. Опис продукції (послуги) підприємства готельного та ресторанного господарства. Джерела інформації для складання розділу. Аналіз господарської діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства за минулий період. SWOT-аналіз. Визначення пріоритетності напрямів діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства. Розробка стратегії для досягнення поставлених цілей.

Тема 7. Маркетинг – план

Складові частини опису ринку. Оцінка потенційної ємності ринку готельно-ресторанного господарства. Оцінка потенційного та реального об'єму реалізації продукції (послуг) підприємства готельного та ресторанного господарства. Методика аналізу ринкової кон'юнктури. Характеристика, стратегія і тактика конкурентів підприємств готельно-ресторанного господарства. Цілі та стратегії маркетингової діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Ціноутворення. Схема розповсюдження продукції (послуг). Методи стимулювання продажу (збуту). Організація післяпродажного обслуговування клієнтів у готельно-ресторанному господарстві. Види та засоби реклами. Формування громадської думки про суб'єкти готельно-ресторанного господарства, їх продукцію (послуги).

Тема 8. Виробничий – план

Основна мета розробки плану виробництва. Перелік інформації, що містить план виробництва. Розробка продукту, технологія виготовлення продукції (надання послуги) підприємством готельно-ресторанного господарства. Аналіз витрат виробництва. Умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Чинники, що впливають на виробництво (надання послуги) на підприємстві готельно-ресторанного господарства. Обґрунтування вибору продукції (послуг) підприємством готельного та ресторанного господарства. Аналіз і визначення переваг асортименту продукції (послуг), вибраного фірмою. Особливості оформлення розділу з урахуванням спеціалізації підприємства готельного та ресторанного господарства.

Тема 9. Організаційний план

Цілі складання організаційного плану. Перелік інформації організаційного плану. Аналіз і характеристика організаційної структури фірми (підприємства) готельно-ресторанного господарства. Основні засновники та учасники фірми. Визначення та розробка кадрової політики підприємства готельного та ресторанного господарства. Характеристика управлінського персоналу фірми. Відомості про персонал та робочу силу. Визначення потреби у працівниках. Кваліфікаційні вимоги до працівників готельно-ресторанного господарства.

Тема 10. Фінансовий план

Мета розробки фінансового плану. Джерела інформації для складання фінансового плану. Програма інвестицій. Особливості розробки плану доходів та витрат. Складання плану руху грошових коштів. Розробка балансового плану. Розрахунок точки беззбитковості. Інтегровані показники фінансово-економічної оцінки проєкту: строк окупності, інтегрований дохід від проєкту, ефективність інвестицій.

Тема 11. Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»

Поняття ризику проекту. Види ризиків у готельно-ресторанному господарстві. Визначення можливих видів ризику для даного проекту. Організаційні заходи щодо зменшення можливих наслідків визначених ризиків. Розробка програми страхування й захисту від ризиків для підприємств готельного та ресторанного господарства.

Тема 12. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану

Сутність і значення попереднього оцінювання (експертизи) бізнес-плану, напрями його перевірки. Діагностика досяжності поставлених цілей та інтегральне бальне оцінювання бізнес-плану як документа. Вимоги до презентації бізнес-плану. Організаційні особливості проведення презентації бізнес-плану. Способи підвищення ефективності презентації бізнес-плану.

5. 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	
Змістова частина 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА												
Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ»	8	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	8	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	10	2	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.	16	4	4	-	-	8	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану	10	2	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-
ПКЗЧ 1							-	-	-	-	-	-
Разом за змістовою частиною 1	52	12	12	-	-	28	-	-	-	-	-	-
Змістова частина 2 МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ												
Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»	14	4	4	-	-	6	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Маркетинг - план	8	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 8. Виробничий - план	8	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 9. Організаційний план	8	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 10. Фінансовий план	8	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 11. Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»	8	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 12. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану	14	4	4	-	-	6	-	-	-	-	-	-
ПКЗЧ 2							-	-	-	-	-	-
Разом за змістовою частиною 3	68	18	18	-	-	32	-	-	-	-	-	-
Усього годин	120	30	30	-	-	60	-	-	-	-	-	-

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ»	2	-
2	Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	2	-
3	Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	2	-
4	Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.	4	-
5	Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану	2	-
6	Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»	4	-
7	Тема 7. Маркетинг - план	2	-
8	Тема 8. Виробничий - план	2	-
9	Тема 9. Організаційний план	2	-
10	Тема 10. Фінансовий план	2	-
11	Тема 11. Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»	2	-
12	Тема 12. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану	4	-
	Разом	30	-

7. Теми семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ»	2	-
2	Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	2	-
3	Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	2	-
4	Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.	4	-
5	Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану	2	-
6	Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»	4	-
7	Тема 7. Маркетинг - план	2	-
8	Тема 8. Виробничий - план	2	-
9	Тема 9. Організаційний план	2	-
10	Тема 10. Фінансовий план	2	-
11	Тема 11. Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»	2	-
12	Тема 12. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану	4	-
	Разом	30	-

8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ»	4	-
2	Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	4	-
3	Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	6	-
4	Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.	8	-
5	Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану	6	-
6	Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»	6	-
7	Тема 7. Маркетинг - план	4	-
8	Тема 8. Виробничий - план	4	-
9	Тема 9. Організаційний план	4	-
10	Тема 10. Фінансовий план	4	-
11	Тема 11. Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»	4	-
12	Тема 12. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану	6	-
	Разом	60	-

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальної дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможливають тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

Перелік тем рефератів:

1. Фінансові, техніко-економічні й організаційні механізми, що використовуються в економіці для реалізації конкретних проєктів.
2. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї готельного бізнесу.
3. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї ресторанного бізнесу.
4. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.
5. Сучасний стан бізнес-планування в економіці України.
6. Застосування бізнес-планів на підприємствах ресторанного бізнесу.
7. Створення бізнес-планів у готельній справі.
8. Розробка бізнес-планів для отримання інвестицій.
9. Особливості складання бізнес-планів під час приватизації підприємств готельно-ресторанного господарства.
10. Типи бізнес-планів за об'єктами планування.
11. Бізнес-планування як складова інвестиційного процесу розвитку готелів і ресторанів.
12. Бізнес-план як етап розвитку підприємництва у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
13. Використання бізнес-планів у процесі санації підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
14. Особливості складання бізнес-планів підприємств готельно-ресторанного господарства.
15. Технологія складання бізнес-планів.
16. Особливості змісту розділів бізнес-плану залежно від мети планування.
17. Висвітлення в резюме стратегії фірми.
18. Спільні риси бізнес-планів різних укладачів.
19. Структура бізнес-планів різних проєктів.
20. Особливості створення резюме в різних проєктах
21. Огляд та аналіз інформації, що складають уявлення про фірму та її діяльність.
22. Перелік основної інформації про підприємство готельно-ресторанного господарства.
23. Використання SWOT-аналізу як методу стратегічного планування.
24. Визначення пріоритетності напрямів діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.
25. Розробка стратегії для досягнення поставлених цілей у готельно-ресторанному бізнесі.

9. Індивідуальне завдання

Для проведення індивідуальної роботи між викладачем і студентом здійснюється віртуальний зв'язок, зумовлений отриманням попередньої інформації під час лекції, а також тим навчальним завданням, яке поставлено, тобто:

- ознайомлення, огляд, вивчення, аналіз наукової, науковопопулярної, навчальної літератури, інших інформаційних джерел; складання на основі опрацьованої літератури конспектів - опорних, планів-конспектів, сигнальних конспектів, тез;
- виконання творчих завдань - підготовка схем, таблиць, графіків, діаграм, що є результатом систематизації, узагальнення й аналізу різної за змістом інформації;
- написання наукових робіт: наукових оглядів, доповідей, статей, тез, рефератів.

10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);
- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації , форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Бізнес-планування в ГРБ» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін тощо.

Дисципліна «Бізнес-планування в ГРБ» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі отримують залік. На залік виносяться вузлові питання, типові і комплексні завдання, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх при вирішенні практичних завдань.

Поточний контроль проводиться впродовж семестру з метою забезпечення зворотного зв'язку між викладачем і здобувачами у процесі навчання та для перевірки рівня теоретичної й практичної підготовки здобувачів на кожному етапі вивчення навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється на семінарських та практичних заняттях. Одержані результати поточного контролю використовуються для коригування методів і засобів навчання студентів, організації їх самостійної роботи та при підсумковому контролі й оцінюванні знань здобувачів.

Види поточного контролю: усний (опитування), письмовий (тестовий).

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;
- самостійна робота – до 4 балів;
- домашня робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;
- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та

висновками) – до 4 балів;
 - участь в дискусії – до 2 балів.

Розподіл балів, які отримують здобувачі

Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань здобувачів вищої освіти може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю за змістовою частиною.

Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти

1. Робота на практичних заняттях за семестр оцінюється в 60 балів. За кожне практичне заняття – 6 бали.

2. Письмова робота за змістовним модулями – 20 балів.

Разом за семестр : 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді здобувачів вищої освіти; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

- виконання індивідуального завдання;
- підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Порядок поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

- 1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання індивідуального завдання;
- 3) виконання проміжного тестового завдання.

Контроль систематичності виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях.

Оцінювання здійснюється за наступними критеріями:

- 1) ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- 2) ознайомлення з основною та додатковою літературою;
- 3) логіка, стиль виклад матеріалу в письмових роботах та усному виступі, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- 4) якість, самостійність та своєчасність виконання необхідних завдань.

Критерії оцінювання тестових завдань

Тест складається з 20 завдань, за які здобувач може набрати 4 бали (кожна правильна відповідь оцінюється в 0,2 балів).

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах. За навчальну дисципліну здобувачем може бути отримано максимально 100 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною системою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

Підсумковий (семестровий) контроль

Підсумкове оцінювання знань здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється у формі підсумкового контролю. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у формі заліку дорівнює сумі всіх балів, які здобувач отримує за поточну успішність, виконання самостійної роботи та виконання поточних контрольних робіт.

Зміст питань комплексу підсумкового контролю повністю охоплює робочу навчальну програму дисципліни та забезпечує перевірку всіх знань, навичок і умінь відповідного рівня, що передбачені програмою. Кількість варіантів контрольних завдань (письмового контролю) забезпечує самостійність виконання завдання кожним здобувачем.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)														Підсумкова оцінка (залік)
Змістова частина 1						Змістова частина 2								
T1	T2	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 1	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	ПК ЗЧ 2	Max 100
Max 5	Max 5	Max 5	Max 5	Max 5	Max 20	Max 5	Max 5	Max 5	Max 5	Max 5	Max 5	Max 5	Max 20	

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Шкала рейтингу	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

14. Методичне забезпечення

1. Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

2. Конспект лекцій з дисципліни «Бізнес планування у ГРБ».

3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Бізнес планування у ГРБ» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» /В.О. Бойко. Херсон: ХДАЕУ, 2021.

4. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з дисципліни «Бізнес планування у ГРБ» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» /В.О. Бойко. Херсон: ХДАЕУ, 2021.

15. Рекомендована література

Основна література

1. Юрко І. В. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра /І. В. Юрко, О. М. Михайленко. – Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.

2. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. /З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с. ISBN 978-617-7611-59-1
3. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] /О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова,Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А.Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL:ISBN978-966-385-379-6
4. Должанський З. І. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. / З. І. Должанський, Т. О. Загорна. – К. : ЦУЛ, 2019. – 384 с.
5. Економіка туризму: навчальний посібник / В.Г.Грановська, В.М. Крикунова, О.С.Морозова, Я.В.Кацемір, В.О.Бойко, В.О.Дуга – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020 – 316 с.

Додаткова література

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. – Київ: НУХТ,2018. – 282 с.
2. Бізнес-планування: навчальний посібник до виконання розрахункової роботи для студентів першого (бакалаврського) рівня галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент і бізнес-адміністрування» першого. Уклад.: Ж. Жигалкевич. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 36 с.
3. Салоїд С. В., Драгомощенко А. О. Роль бізнес-планування в оцінці ефективності діяльності організації. URL: <file:///D:/Downloads%20OPERA/201204-Текст%20статті-449811-1-10-20200422.pdf>
4. Що таке бізнес план – планування бізнесу. URL: https://webzarobitok.com/tag/biznes-plan-pidpriemstva-tse/?gclid=CjwKCAiA_6yfBhBNEiwAkmXy57wWoTbo8h1olFkhv8QACBg19unAiUKUMAYCfq7fHvAp6hdVIVyxexoCDewQAvD_BwE
5. Organisation of the Restaurant Industry : [Electronic resource] textbook / О. Akhmedova, О. Sushchenko. – Kharkiv : S. Kuznets KhNUE, 2019. –185 p.

Інформаційні ресурси та Інтернет

1. Офіційний сайт Верховної Ради України: www.rada.gov.ua
2. Головний правовий портал України: www.liga.ua
3. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <http://www.consumer.gov.ua/>
4. Державна служба статистики України URL: <http://www.ukrstat.g>
5. Національна бібліотека України ім. В.І.Вернадського <http://www.nbuv.gov.ua/>