

Силабус навчальної дисципліни
«Бізнес-планування у сфері обслуговування»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: IV
 Семестр: 7

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	маркетингу, менеджменту та управління бізнесом
Викладач	ПІБ: Бондарук Ігор Сергійович Посада: к.е.н., доцент кафедри маркетингу, менеджменту та управління бізнесом E-mail: bondaruk.i@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=180
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.)
	Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Здобувачі вищої освіти повинні дотримуватись принципів академічної доброчесності, визначених Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Здобувачі вищої освіти повинні відвідати всі лекції і практичні заняття курсу. Пропуски практичних занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до тем практичних занять, визначених робочою програмою, опрацювати поглиблено окремі теми або питання.
Що будемо вивчати?	Вивчення методів та засобів ефективної організації виробництва продукції, забезпечення просування товару на ринках збуту, а також зменшення ризиків від реалізації комерційної ідеї в конкретних умовах, виходячи з поставлених цілей та завдань.
Чому це треба вивчати?	Забезпечення необхідної теоретичної підготовки та формування практичних навичок складання бізнес-плану.
Яких результатів можна досягнути?	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

	<p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</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>
Зміст дисципліни	<p>Бізнес-план у ринковій системі господарювання.</p> <p>Підготовча стадія розробки бізнес-плану.</p> <p>Структура, логіка розробки й оформлення бізнес-плану.</p> <p>Продукт (послуги) фірми і ринок.</p> <p>Маркетинг – план.</p> <p>Виробничий план.</p> <p>Організаційний план.</p> <p>Оцінка ризиків.</p> <p>Фінансовий план.</p> <p>Оформлення, презентація та експертиза бізнес-плану.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Навчитись визначати цілі діяльності фірми.</p> <p>Вміти проводити зовнішній та внутрішній аналіз стану фірми.</p> <p>Навчитись розробляти бізнес-план та приміняти сукупність методів, способів та інструментів, які використовуються в процесі його розробки.</p> <p>Вміти розробляти всі розділи бізнес-плану.</p> <p>Здійснювати дослідження ринку товарів та послуг, визначати цільовий ринок та місцезнаходження фірми.</p> <p>Здійснювати різноманітні розрахунки, необхідні для розробки виробничого плану.</p> <p>Вибирати стратегію ціноутворення, канали збуту продукції тощо.</p> <p>Навчитись оцінювати ризики, які можуть виникнути при виконанні бізнес-плану, та мінімізувати їх.</p> <p>Розраховувати показники оцінки фінансового стану фірми.</p> <p>Здійснювати презентацію бізнес-плану.</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Готельно-ресторанний бізнес регіону, організація ресторанного господарства, організація готельного господарства, планування та організація готельного і ресторанного господарства</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію та фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кучеренко В. Р., Карпов В. А., Маркітан О. С. Бізнес-планування фірми: навч. посібник. К.: Знання, 2006. 423 с. 2. Македон В. В. Бізнес-планування: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2009. 234 с. 3. Ясинський В. В., Гайдей О. О. Бізнес-планування: теорія і практика: навч. посібник для студентів ВНЗ освіти. К.: Каравела, 2004. 232 с. 4. Покропивний С. Ф., Соболь С.М., Швиданенко Г.О., Дерев'яно О.Г. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: навч. посібник. вид. 2-ге, доп. К.: КНЕУ, 2002. 379 с. 5. Покропивний С. Ф., Соболь С.М., Швиданенко Г. О. Бізнес-план: технологія розробки і обґрунтування: навч. метод, посібник для самостійного вивчення дисципліни. К.: КНЕУ, 2001. 379 с.
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен.</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Бондарук І.С.