

Силабус навчальної дисципліни
«Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Курс: 4
Семестр: 7

| | |
|--|--|
| Факультет | Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти |
| Кафедра | Кафедра маркетингу, менеджменту та управління бізнесом |
| Викладач | ПІБ: Білошкурська Наталія Володимирівна Посада: доцент кафедри маркетингу, менеджменту та управління бізнесом E-mail: biloshkurska.n@udpu.edu.ua |
| Лінк на освітній контент дисципліни | https://moodle.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7568 |
| Статус дисципліни | Навчальна дисципліна обов'язкового компонента |
| Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години | 3/90 |
| Обсяг дисципліни (години) та види занять | Денна форма: лекції (20 год.), практичні (24 год.), самостійна робота (46 год.) |
| | Заочна форма: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 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. 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. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону. |
| Як можна використати набуті знання та уміння? | Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Здатність працювати в команді. |

| | |
|--|---|
| | <p>Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p> |
| Зміст дисципліни | <p>Бізнес-план у ринковій системі господарювання підприємств індустрії гостинності. Підготовча стадія розробки бізнес-плану. Структура, логіка розробки й оформлення бізнес-плану. Продукт (послуги) фірми і ринок. Маркетинг – план. Виробничий план. Організаційний план. Оцінка ризиків. Фінансовий план. Оформлення, презентація та експертиза бізнес-плану.</p> |
| Обов'язкові завдання | <p>Навчитись визначати цілі діяльності підприємства. Вміти проводити зовнішній та внутрішній аналіз стану фірми. Навчитись розробляти бізнес-план та приміняти сукупність методів, способів та інструментів, які використовуються в процесі його розробки. Вміти розробляти всі розділи бізнес-плану. Здійснювати дослідження ринку товарів та послуг, визначати цільовий ринок та місцезнаходження фірми. Здійснювати різноманітні розрахунки, необхідні для розробки виробничого плану. Вибирати стратегію ціноутворення, канали збуту продукції тощо. Навчитись оцінювати ризики, які можуть виникнути при виконанні бізнес-плану, та мінімізувати їх. Розраховувати показники оцінки фінансового стану підприємства. 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, Організація туризму</p> |
| Інформаційне забезпечення (з репозитарію та фонду бібліотеки УДПУ та ін.) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Тарасюк, Г. М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз. Київ : Каравела, 2023. 279 с. 2. Іванова, В. В. Планування і контроль на підприємстві : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2023. 442 с. 3. 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. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с. 4. Кучеренко В. Р., Карпов В. А., Маркітан О. С. Бізнес-планування фірми: навч. посібник. К.: Знання, 2006. 423 с. 5. Македон В. В. Бізнес-планування: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2009. 234 с. 6. Ясинський В. В., Гайдей О. О. Бізнес-планування: теорія і практика: навч. |

| | |
|-----------------------------|--|
| | <p>посібник для студентів ВНЗ освіти . К.: Каравела, 2004 . 232 с.</p> <p>7. Покропивний С. Ф., Соболев 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.</p> <p>8. Покропивний С. Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г. О. Бізнес-план: технологія розробки і обґрунтування: навч. метод, посібник для самостійного вивчення дисципліни. К.: КНЕУ, 2001. 379 с.</p> |
| 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



Наталія БІЛОШКУРСЬКА