

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра менеджменту

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

«БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ»

<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1974>

Викладач (і): к.е.н., доц. Олена Шевчук

<http://feb.tsatu.edu.ua/teacher/shevchuk-olena-yuriyivna/>

Кількість кредитів 3

Загальна кількість годин 90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу.

Програма вивчення навчальної дисципліни «Бізнес-планування готельних та ресторанних послуг» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Предметом вивчення дисципліни є алгоритм розв'язання проблем, пов'язаних із розробкою бізнес-плану. У ньому крок за кроком подається процедура підготовки бізнес-плану. Матеріал курсу дає уявлення про інформацію, необхідну для розроблення бізнес-плану і щодо її доступнішого викладу; містить рекомендації щодо формування структури бізнес-плану та розглядає питання, до яких підприємцю потрібно особливо уважно поставитися під час його підготовки; визначає, до чого будуть особливо чутливими користувачі бізнес-плану та на основі чого вони прийматимуть рішення про фінансування проекту

Метою є формування теоретичних знань та вироблення практичних навичок з бізнес-планування як елементу управління діяльністю готельно-ресторанним комплексом (ГРК), обґрунтування стратегічної економічної цілеспрямованості напрямлень діяльності ГРК; розвиток комплексу аналітичних, прогностичних, інноваційних здібностей, необхідних майбутньому підприємцю для розрахунку очікуваних фінансових результатів та реалізації запланованих бізнес-проектів.

Завданням дисципліни є забезпечення науково-методичного підґрунтя опанування студентами основних інструментів управління проектами готельної та ресторанної організації, розробка і обґрунтування поняття управління проекту; визначення цілей проекту; оцінка ефективності проекту з урахуванням фактора ризику і невизначеності; розробка кошторису і бюджету проекту.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	<p>ЗК 2. 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.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. 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>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Планування в системі управління підприємством.
2. Бізнес-план у системі планування діяльності ГРК.
3. Організація процесу бізнес-планування діяльності ГРК.
4. Структура та основні розділи бізнес-плану.
5. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства».
6. План маркетингу: зміст, структура та особливості складання
7. Технологія складання розділу «План виробництва».
8. Організаційний план як складова бізнес-плану ГРК.
9. Методика розробки фінансового плану.

10. Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування».
11. Особливості підготовки та презентації бізнес-планів.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.
2. Основні показники якості інформації під час складання бізнес-плану.
3. Процедура створення бізнес-плану
4. Типи бізнес-планів за об'єктами планування
5. Особливості створення бізнес-плану для внутрішніх цілей, для зовнішніх цілей.
6. Техніко-економічне обґрунтування створення готельно-ресторанного комплексу «Камелот»
7. Техніко-економічне обґрунтування проекту за допомогою табличного процесору «Microsoft Excel»
8. Особливості складання розділу для нових і діючих підприємств. Програма «PROJECT EXPERT».
9. Оцінка потенційної ємності ринку, потенційного об'єму продажів та реального об'єму продажів. Характеристика конкурентів, їх стратегія і тактика
10. Розробка операційного плану виробництва в готельно-ресторанному господарстві.
11. Аналіз та характеристика організаційної структури фірми (підприємства). Основні чинники впливають на вибір ОПФ.
12. Планування джерел фінансування бізнес-проекту в готельно-ресторанному господарстві.
13. Способи зменшення ризику в підприємницькій діяльності в готельно-ресторанному господарстві.
14. Презентація бізнес-плану.

Політика курсу

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література


Базова

1. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навч.-метод. посіб. для самостійного вивчення дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / І. В. Юрко, О. М. Михайленко. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 123 с.
2. Агафонова Л. Г. Підготовка бізнес-плану : практикум / Агафонова Л. Г., Рога О. В. – Київ : Знання, 2013. – 158 с.
3. Варналій З. С. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. – Чернівці : Технодрук, 2019. – 264 с.
4. Должанський З. І. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. / З. І. Должанський, Т. О. Загорна. – К. : ЦУЛ, 2019. – 384 с.
5. Покропивний С. Ф. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навч. посіб. / Покропивний С. Ф., Соболь С. М., Швиданенко Г. О. – Київ : КНЕУ, 2019. – 208 с.
6. Юрко І. В. Бізнес-план : опорний конспект лекцій / Юрко І. В., Хурса М. М. – Полтава : ПУСКУ, 2011. – 27 с.
7. Хурса М. М. Бізнес-план у ринковій системі господарювання : текст лекції / Хурса М. М., Тягунова Н. М. – Полтава : ПУСКУ, 2012. – 18 с.

Допоміжна

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. – Київ: НУХТ, 2018. – 282 с.
2. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа: Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування: Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів. / В.В. Гуменюк. – ІваноФранківськ: „Плай” ЦІТ, 2011. – 200 с.
3. Organisation of the Restaurant Industry : [Electronic resource] textbook / O. Akhmedova, O. Sushchenko. – Kharkiv : S. Kuznets KhNUE, 2019. – 185 p.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Олеся ПРІСС