

«Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»
Павлюк С.І.
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 03 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНСВА

« 16 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

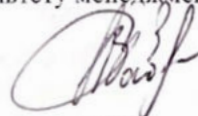
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	8
Форма здобуття освіти	Очна (Денна)
Викладачі	Павлюк С.І., канд.екоп.наук, доцент svetlanapavliyk@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.
Протокол № 11 від «12» червня 2023 року.
Завідувач кафедри



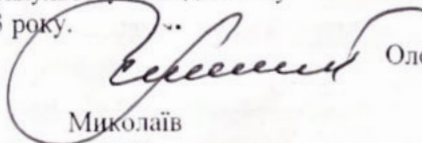
Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.
Протокол №11 від «14» червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії



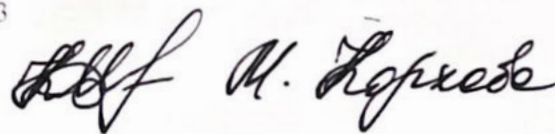
Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.
Протокол №11 від «15» червня 2023 року.
Голова вченої ради



Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023



1. Призначення навчальної дисципліни	<p>Створення, функціонування та розвиток будь-якого суб'єкта підприємницької діяльності потребує, насамперед, детального планування, саме бізнес-планування є дієвим інструментом останнього. Особлива роль бізнес-планування розкривається при започаткуванні нової справи чи виду діяльності як детального попереднього аналізу та прогнозу перспектив підприємницького проекту.</p> <p>Як свідчить практика, роль сфери обслуговування в розвитку економіки країни досить помітна, оскільки все більше людей залучаються до її різноманітних галузей. Тому важливим є визначення основних задач на вирішення яких орієнтовані сучасні бізнес-процеси в готельно-ресторанному бізнесі, зокрема: визначення понять, основних ознак, суб'єктів та принципів підприємництва в сфері гостинності; розгляд підприємництва як процесу та його особливостей організації; планування діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу; фінансове забезпечення підприємництва та ін.</p>
2. Мета навчальної дисципліни	<p><i>Мета дисципліни:</i> формування у здобувачів вищої освіти, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» системи знань та вмінь щодо планування всіх етапів підприємницького циклу в готельно-ресторанному господарстві та складання бізнес-плану.</p> <p><i>Завдання дисципліни:</i> формування у здобувачів вищої освіти навичок обґрунтування економічної цілеспрямованості напрямлень діяльності суб'єктів готельно-ресторанного господарства (стратегій, концепцій, проектів); розвиток комплексу аналітичних, прогностичних, інноваційних здібностей, необхідних майбутньому підприємцю для розрахунку очікуваних фінансових результатів; набуття здобувачами вищої освіти вмінь визначення джерел фінансування реалізації проекту; формування навичок підбору робітників, які здібні реалізувати даний план.</p> <p><i>Предмет дисципліни:</i> теоретичні та прикладні аспекти підприємництва та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.</p>
3. Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність:</i></p> <p>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.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.- ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

	<p><i>Фахові компетентності:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.- СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.- СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.- 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.
<p>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</p>	<p><i>Програмні результати навчання:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.- РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу- РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.- РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.- РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
	<ul style="list-style-type: none">- РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.- РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.- РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5.Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3,0
	- лекції	26/0,87
	- практичні заняття	26/0,87
	- самостійна робота	38/1,26

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
1	Економічна природа бізнесу і підприємництва	2	2	3
2	Соціальна відповідальність бізнесу та ділова етика	2	2	3
3	Створення власної справи	2	2	2
4	Вибір способу входження у бізнес	2	2	6
5	Структура бізнес-плану, особливості розробки резюме	2	2	4
6	План маркетингу: зміст, структура та особливості складання	4	4	4
7	План виробництва	4	4	4
8	Організаційний план як складова частина бізнес-плану	4	4	4
9	Методика розробки фінансового плану	2	2	4
10	Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування»	2	2	4
Всього		26	26	38

Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час семінарських і практичних занять та виконання індивідуальних завдань проводиться за такими критеріями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються; 2) повноти та ступеня нестандартного підходу до виконання практичних занять; 3) участь в неформальних та інформальних заходах (тренінги, майстер-класи, семінари, дистанційні курси, вебінари та ін.); 4) результати самоорганізованого здобуття ЗВО певних компетентностей (під час занять); 5) розуміння, ступінь засвоєння теорії та набуття практичних навичок під час дистанційного, змішаного, дуального та інклюзивного навчання (під час виконання практичних занять, самостійних та індивідуальних завдань).
-----------------------------------	---

	<p>При оцінюванні індивідуальних завдань (підготовка доповідей, рефератів та наукових статей за наведеною тематикою, підготовка есе з тем) – увага приділяється також інноваційності та креативності у виконанні.</p> <p>При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів вищої освіти оцінювання проводиться відповідно до критерію – рівень повноти засвоєння питань, що винесені на самостійне опрацювання.</p> <p>При оцінюванні результатів ступеню засвоєння теорії та набуття практичних навичок під час дистанційного, змішаного, дуального та інклюзивного навчання – рівень повноти та якісного наповнення.</p> <p>При оцінюванні результатів неформальної освіти – сертифікат про походження онлайн курсу, скріншот екрану.</p> <p>Порядок зарахування пропущених занять, зокрема: у формі усного опитування (при пропусценні лекції) та виконання індивідуального завдання (при пропусценні практичного завдання).</p>
--	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
Підготовка презентацій (доповідей)	10	1	1	10	10
Самостійна робота	10	1	1	10	10
Тестування	2	8	10	16	20
Індивідуальна робота	1	-	5	-	5
Написання аналітичного есе (вебінари) та/або наукова робота	1	-	10	-	10
Прослуховування он-лайн курсу	1	-	5	-	5
Поточний контроль	x	x	x	36	60
Підсумковий контроль (екзамен)	x	x	x	24	40
Разом по дисципліні				60	100

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену у письмовій формі.

Здобувач вищої освіти має право складати підсумковий семестровий екзамен у письмовій формі під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 36 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за екзамен (24-40 балів).

За будь-якої форми освіти перелік, зміст та оцінка роботи і знань здобувача є ідентичною.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання - екзамен

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	4 (добре)
64-74	D	3 (задовільно)
60-63	E	3 (задовільно)
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)

7. Політика курсу

1. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті.
2. Пропущені заняття відпрацьовувати відповідно затвердженого графіку консультацій.
3. Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття.
4. Додаткові вимоги формулюються викладачем враховуючи специфіку навчальної дисципліни.

8. Інформаційні джерела

Базова література

1. Ануфрієва О. Л., Пальчевська Т. Г., Лагоцька Г. М. Підприємницька діяльність. Навчальний посібник. Івано-Франківськ, «Лілея НВ», 2014. 304 с. URL:http://umo.edu.ua/images/content/depozitar/navichki_pracevlasht/pidpryemn_diyaln.pdf
2. 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. URL : <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8691/1/173-689.pdf>.
3. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Дупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с. URL :

- http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/kafedry/Ekonomiky/Docs/2020_Biznes-planuvannja_pidprijemnickoji_dijalnosti.pdf.
4. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. Київ : Знання, 2013. 173 с. URL:<http://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/kafedry/Ekonomiky/Docs/Biznes-planuvannja.pdf>
4. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranni%20bussniss.pdf
5. Карпюк Г.І. Основи підприємництва: Навчальний посібник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти. URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/2021/04/19/Osnovy%20pidpryemnytstva.pdf>.
6. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. (2019). Управління бізнес-процесами в ГРС: навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ. 331 с. <http://socrates.vsau.org/b04213/html/cards/getfile.php/22266.pdf>
7. Основи бізнесу: навчальний посібник / Добрава Н.В., Осипова М.М. Одеса: Бондаренко М. О., 2018. 305 с. URL: https://dut.edu.ua/uploads/l_1860_50378142.pdf.
8. Підприємництво : підручник / С. В. Панченко, В. Л. Дикань, О. В. Шраменко [та ін.]. Харків : УкрДУЗТ, 2018. Ч. 1. Теоретичні основи організації підприємницької діяльності. 241 с. URL:<http://lib.kart.edu.ua/bitstream/123456789/2426/1/%D0%9F%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA.pdf>
9. Підприємництво : підручник / С. В. Панченко, В. Л. Дикань, О. В. Шраменко [та ін.]. Харків : УкрДУЗТ, 2018. Ч. 2. Реалізація підприємницької діяльності у сучасних ринкових умовах. 228 с. URL: https://dut.edu.ua/uploads/l_2081_73402061.pdf.
10. Створення власного бізнесу : навч. посібник / А. М. Колот, Г. О. Швиданенко, та ін. Київ : КНЕУ, 2017. 311 с. URL: https://ir.kneu.edu.ua/bitstream/handle/2010/25208/stvoren_vlasn_17.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Допоміжна література*
11. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. Чернівці: ПБКФ «Технодрук», 2017. 174 с. URL: http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/34024/1/Bezrodna_Upravlinnia_yakistiu_2017.pdf.
12. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник . Харків : Вид-во

Іванченка І.С., 2018. 488 с.

13. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с. URL: https://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teorii_ta_praktyka.pdf.

14. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 348 с. URL: <http://surl.li/dtiha>.

15. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олаболі, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/32930/3/gotel.pdf>.

16. Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. І. Павлюк. Миколаїв : МНАУ, 2023. 134 с.

17. Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. І. Павлюк.

Миколаїв : МНАУ, 2023. 59 с.

18. Сушик І.В. Етика бізнесу: навч. посіб./ І.В. Сушик, О.Г. Сушик, Я.М. Мартинюк, В.В. Вісин – Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2019. 268 с. URL: <https://lib.lntu.edu.ua/sites/default/files/2021-11/%D0%95%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%B1%D1%96%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81%D1%83%20%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%87%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD.pdf>

19. Топольник, В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посібник. Львів : Магнолія-2006, 2017. 328 с.

20. Фінансова грамотність. Фінанси. Що? Чому? Як?: навчальний посібник / авт. кол.; Київ, 2019. 272 с. URL: http://www.fst-ua.info/wp-content/uploads/2019/08/Financial_Literacy_Textbook_Aug2019.pdf

21. Державна служба статистики України. URL : <https://www.ukrstat.gov.ua/>

22. Дія. Бізнес. URL : <https://business.diaa.gov.ua/>

23. Корисні онлайн-сервіси для підприємців. URL :

	<p>https://export.gov.ua/294-korisni_onlain-servisi_dlia_pidpriemtsiv</p> <p>24. Господарський кодекс України. Урядовий портал [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/436-15.</p> <p>25. Цивільний кодекс України. Урядовий портал [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/go/435-15</p> <p>26. Податковий кодекс України. Урядовий портал [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17</p> <p>27. Топ-5 книг про ресторанный бізнес. URL: https://joinposter.com/ua/post/top-5-knyg-pro-restorannyi-bisnes</p> <p>28. Poster POS — Автоматизація кафе та ресторану. URL: https://www.youtube.com/@joinposter.</p> <p>29. Restetika. PRO ресторанный бізнес. URL: https://www.youtube.com/@Restetika</p> <p>30. Бізнес-модель CANVAS для громадських організацій. URL: https://www.prostir.ua/?kb=biznes-model-canvas-dlya-hromadskiyh-orhanizatsij.</p> <p>31. Ресторанный консалтинг. URL: https://restaurant-consulting.com.ua/uk/vidkriti-kafe</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром. В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливості набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Теоретичний матеріал, завдання та рекомендації щодо виконання практичних завдань розміщені в MOODLE окремим курсом «Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3991).2. Платформа дистанційного навчання MOODLE технології JeetSi, онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо.

	3. Електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів (http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/). 4. Спілкування через електронну пошту (svetlanapavliyk@gmail.com ; pavliyk@mnau.edu.ua) та телефонний зв'язок.
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни, її силабус та навчально-методичний комплекс з необхідним наповненням розташовано на офіційних ресурсах МНАУ https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3991

Силабус навчальної дисципліни розроблено:
канд.ekon.nauk. доцент



(підпис)

Світлана ПАВЛЮК