МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Бізнес планування в сфері гостинності

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера послуг
Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

2021

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ:кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Іванченкова Л. В., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор, доктор економічних наук

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

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанний бізнес
Протокол від «25» червня 2021 р. №17

Завідувач кафедри _____ Лебеденко Т.Є.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності
241 Готельно-рестранна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
(код та найменування спеціальності)

Голова ради _____ Ткач В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми _____ Ткач В.О.
Готельно-ресторанна справа (підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «30» червня 2021 р. №6

Секретар Методичної ради академії _____ Мураховський В.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності,які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3	Міждисциплінарнізв’язки	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2	Зміст дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Перелік лабораторних робіт	8
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	8
3	Критерії оцінювання результатів навчання	8
4	Інформаційне забезпечення	9

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Бізнес планування в сфері гостинності» є формування у студентів загальних і фахових компетентностей для успішного складання бізнес-планів та процесу ведення бізнесу у готельно-ресторанному господарстві, що передбачає набуття студентами теоретичних знань та формування практичних навичок з питань планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Бізнес планування в сфері гостинності» є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- особливості бізнес-планування;
- викладення методологічних і організаційних основ планування;
- визначення методичних принципів функціонального планування – планування виробництва, асортименту, збуту, маркетингової діяльності, кінцевих результатів виробничо-господарчої діяльності підприємства сфери гостинності та ресурсного забезпечення;
- обґрунтування необхідності оновлення продукції, організаційно-технічного розвитку підприємства;
- визначення відповідних методів.

В результаті вивчення курсу «Бізнес планування в сфері гостинності» студенти повинні

знати:

- теоретичні засади, сутність, принципи та особливості бізнес-планування в сфері гостинності, його значення в сучасних умовах розвитку економіки України;
- систему методів бізнес-планування в умовах ринку;
- значення та зміст розділів бізнес-плану підприємства сфери гостинності;
- організацію та порядок розробки планів підприємства готельно-ресторанного господарства, підготовку необхідних аналітичних даних.

а також сформувати вміння і практичні навички :

- виявляти структурні закономірності розвитку бізнес-процесів;
- визначати джерела формування прибутку, розраховувати вплив факторів на величину прибутку й розробляти заходи щодо його зростання, формувати пропозиції щодо резервів поліпшення діяльності;
- розробляти бізнес-план підприємства сфери гостинності та обґрунтовувати його показники.

1.2. Компетентності,які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Бізнес планування в сфері гостинності» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність:

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 13. Здатність управляти колективом, делегувати повноваження планувати кадрове забезпечення реалізації бізнес-ідеї.*

Програмні результати навчання:

ПНР 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПНР 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПНР 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПНР 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів

готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 13. Вміння управляти колективом, делегувати повноваження планувати кадрове забезпечення реалізації бізнес-ідеї.*

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Дисципліна вивчається після дисциплін: Бізнес планування в сфері гостинності.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на І курсі у першому семестрі денної і заочної форм навчання

Тип дисципліни - вибіркова навчальна дисципліна		**Мова викладання** - українська		
Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у першому семестрі				
Кількість кредитів – 4, годин - 120				
Аудиторні заняття, годин:		всього	лекції	практичні
	денна	40	20	20
	заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 80		Заочна - 104	
Форма контролю	залік			

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Основи бізнес-планування в сфері гостинності.

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	**Тема 1. Сутність та особливості бізнес-планування в сфері гостинності.** Сутність та особливості бізнес-планування, його роль в ринковій економіці. Соціальні та економічні питання бізнес-планування. Мета та задачі бізнес-планування. Основні функції бізнес-планування. Основні етапи підготовки до розробки та складання бізнес-плану. Структура та основні розділи проекту. Етапи проведення передпроектних досліджень. Основні методичні підходи до розробки бізнес-плану підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Загальні вимоги, що пред'являються до складання бізнес-плану.	2	1
2.	**Тема 2. Ринок сфери гостинності.** Основні етапи дослідження туристичних потоків та інфраструктурного забезпечення ринку сфери послуг. Розрахунок обсягу туристичного ринку. Загальна структура попиту на готельні та ресторанні послуги. Фактори, що впливають на величину попиту на послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сегментування ринку послуг. Оцінка кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг..	2	1
3.	**Тема 3. Дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи.**Внутрішнє та зовнішнє середовище готельного та ресторанного бізнесу. Основні напрямки державного політики розвитку індустрії гостинності. Основні складові конкурентоспроможності підприємства сфери послуг. Аналіз ринку збуту та дослідження конкурентного середовища підприємства. Визначення сильних та слабих сторін діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Система показників економічного і соціального розвитку підприємства сфери послуг**.**	2	1

	Разом	6	3

Змістовний модуль 2: Бізнес-план – кінцевий документ планування діяльності підприємства в сфері гостинності.

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	**Тема 4. План маркетингу.**Аналіз споживачів готельно-ресторанної продукції та послуг, їх переваги на ринку. Життєвий цикл готельно-ресторанних послуг і елементи попиту, що впливають на розрахунок обсягу збуту підприємств сфери послуг. Аналіз та планування збуту послуг підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Вибір сегменту ринку реалізації продукції підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Планування реклами, обґрунтування рекламних засобів, ефективність реклами в реалізації діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Розробка маркетингової стратегії.	2	1
2.	**Тема 5. План виробництва та калькулювання собівартості послуги.**Аналіз та планування структури послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Формування товарної політики на підприємстві. Порядок розробки та вибору продукту. Оцінка основних складових якості надання готельних та ресторанних послуг. Етапи формування цінової політики. Розробка стратегії ціноутворення. Методи встановлення цін на готельні та ресторанні послуги. Калькулювання собівартості послуги. Мета та методи оптимізації виробничої програми підприємства. Формування виробничої програми, її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.	2	1
3.	**Тема 6. Організаційний план підприємства.**Аналіз напрямків організації управління підприємством готельного та ресторанного бізнесу. Організація координування та взаємодії служб та підрозділів підприємства. Планування потреби в кадрах.	2	0,5
4.	**Тема 7. Фінансовий план підприємства.**Прогноз обсягів реалізації готельних та ресторанних послуг на ринках збуту. Стратегія фінансування. Методика розрахунку витрат виробництва на матеріальні ресурси підприємства. Планування потреби та джерела формування обігових коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Балансовий звіт. Розрахунок основних фінансових показників рентабельності готельних та ресторанних продуктів. Оцінка фінансового стану підприємства та стратегія його поліпшення.	2	1
5.	**Тема 8. Аналіз потенційних ризиків.** Оцінка основних ризиків розробки та реалізації проекту: фінансові, організаційні, соціальні, екологічні. Оцінка ефективності методів управління ризиками. Програма страхування від ризиків.	2	0,5
6.	**Тема 9. Оцінка інвестиційного проекту.** Інвестиційний проект, його сутність, зміст та порядок розробки. Класифікація інвестиційних проектів. Основні показники оцінки ефективності інвестиційних проектів. Критерії оцінки інвестиційного проекту.	2	0,5
7.	**Тема 10. Презентація бізнес-плану.** Методи вибору рішень при бізнес-плануванні в індустрії гостинності. Планування ділового розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методика розробки бізнес-плану різних напрямків розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Чинники, що впливають на його зміст і структуру. Презентація інвестиційного проекту. Варіанти підвищення ефективності презентацій. Схема проведення переговорів.	2	0,5
8.	**Разом**	14	5

9.	**Разом з дисципліни**	20	8

2.2. Перелік практичних занять

№ прак. роб.	Назва практичних занять	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Сутність та особливості бізнес-планування в сфері гостинності.	2	1
2	Аналіз туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг	2	1
3	Дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи	2	1
4	План маркетингу.	2	1
5	План виробництва та калькулювання собівартості послуги.	2	1
6	Організаційний план підприємства.	2	0,5
7	Фінансовий план підприємства	2	1
8	Аналіз потенційних ризиків	2	0,5
9	Оцінки інвестиційного проекту	2	0,5
10	Презентація бізнес-плану	2	0,5
	Всього	**20**	**8**

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Опрацювання лекційного матеріалу	20	20
2	Підготовка до практичних занять	30	34
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	-	-
4	Виконання індивідуального завдання	30	50
	Всього	**80**	**104**

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий (диф. залік)

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1 Змістовий модуль 1. Основи бізнес-планування в сфері гостинності								
Робота на лекціях	1		3	3	6	1	3	6
Робота на практичних заняттях	1	2	3	3	6	1	3	6
Підготовка до практичних занять	1	2	3	3	6	1	3	6
Виконання індивідуальних завдань	5	10	1	5	10	1	5	10
Проміжна сума			–	11	28		11	28
Модульний контроль у поточному семестрі			–	44	52	–	49	72

Контроль результатів дистанційного модулю			1	5	10	–	–	–
Оцінка за змістовий модуль1				60	100		60	100
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 2 **З**містовий модуль 2. Бізнес-план – кінцевий документ планування діяльності підприємства в сфері гостинності								
Робота на лекціях	0,5		7	3,5	7	1	3,5	7
Робота на практичних заняттях	0,5	1	7	3,5	7	1	3,5	7
Підготовка до практичних занять	0,5	1	7	3,5	7	1	3,5	7
Виконання індивідуальних завдань			1	5	10	1	5	10
Проміжна сума				15,5	31		15,5	31
Модульний контроль у поточному семестрі	–	–	1	39,5	59	1	44,5	69
Контроль результатів дистанційного модулю	–	–	1	5	10	–	–	–
Рейтинг за творчі здобутки студентів	–	–	–	–	–	–	–	–
Оцінка за змістовий модуль1				60	100		60	100
Можливість отримання додаткових балів								
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	10	-	0	10	-	0	10

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та заліку

Модульні контрольні роботи складаються з відповідей на 2 теоретичні питання

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	50	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 25 балів за кожну відповідь)

4. Інформаційні ресурси

1. Конспект лекцій з курсу «Бізнес планування в сфері гостинності» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти «магістр» денної та заочної форми навчання / Укл. д.е.н., проф. Іванченкова Л.В. – Одеса: ОНАХТ, 2020. – 29 с. http://hospitality.onaft.edu.ua/distsihlini-magistr/

2. Методичнівказівки до практичних занять з курсу «Бізнеспланування в сферігостинності» для студентівспеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО магістр, денної та заочної форм навчання / Укл. д.е.н., проф. Л.В. Іванченкова, асп. В.Ю. Скляр – Одеса: ОНАХТ, 2020 – 14 с. http://hospitality.onaft.edu.ua/distsihlini-magistr/

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з курсу «Бізнес планування в сфері гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО магістр, денної та заочної форм навчання / Укл. д.е.н., проф. Л.В. Іванченкова, асп. В.Ю. Скляр – Одеса: ОНАХТ, 2020 – 11 с..http://hospitality.onaft.edu.ua/distsihlini-magistr/

4. Методичні вказівки до виконання індивідуального завдання з курсу «Бізнес планування в сфері гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО магістр, денної та заочної форм навчання / Укл. д.е.н., проф.. Л.В. Іванченкова, асп. В.Ю.

Скляр – Одеса: ОНАХТ, 2020 – 13 с.http://hospitality.onaft.edu.ua/distsihlini-magistr/