

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталя КИРИЧЕНКО

“1” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГРБ

(назва навчальної дисципліни)

освітній рівень

перший (бакалаврський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

спеціальність

242 Туризм

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма

«Туризм»

(назва освітньої програми)

факультет

економічний

(назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма _____ дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ» _____ для
(назва навчальної дисципліни)
 здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою
 «Туризм», спеціальністю _____ 242 «Туризм»
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

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

Вікторія Бойко, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.е.н., доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри _____ готельно-ресторанного та
 туристичного бізнесу

Протокол від „ 1 ” _____ вересня 20 23 року № 2

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 1 ” _____ вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету _____ економічного

Протокол від „ 1 ” _____ вересня 20 23 року № 2

Завідувач кафедри _____ готельно-ресторанного
 та туристичного бізнесу



(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 1 ” _____ вересня 20 23 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>242 Туризм</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання - курсова робота		4-й	5-й
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		7-й	10-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,0 самостійної роботи здобувача – 3,0	Освітній рівень: <u>перший (бакалаврський)</u>	Лекції	
		30 год.	10
		Практичні, семінарські	
		30 год.	12
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		60 год.	98 год.
Індивідуальні завдання:			
-	-		
Вид контролю: іспит			

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 60/60
для заочної форми навчання – 22/98

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ» є оволодіння комплексом знань і вмінь для планування всіх етапів підприємницького циклу в готельно-ресторанному господарстві та складання бізнес-плану.

Основними завданнями навчальної дисципліни є:

- формування у студентів навичок обґрунтування економічної цілеспрямованості напрямлень діяльності суб'єктів готельно-ресторанного господарства (стратегій, концепцій, проєктів);
- розвиток комплексу аналітичних, прогностичних, інноваційних здібностей, необхідних майбутньому підприємцю для розрахунку очікуваних фінансових результатів;
- опанування студентами вмінь визначення джерел фінансування реалізації проєкту;
- формування навичок підбору робітників, які здібні реалізувати даний план.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

знати:

- мету й завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві і туризмі;
- відмінності бізнес-планів від інших видів плану;
- основні документи, що описують інвестиційний проєкт;
- основні вимоги до складання бізнес-планів у готельно-ресторанному господарстві;
- структуру бізнес-плану;
- особливості складання розділів бізнес-плану в готельно-ресторанному господарстві.

уміти:

- аналізувати ринкову ситуацію з метою визначення сфери планування своєї підприємницької діяльності;
- професійно складати програму підприємницької діяльності з урахуванням основних факторів ризику в готельно-ресторанному господарстві;
- обґрунтовувати правильність вибору організаційно-правових форм підприємництва в готельно-ресторанному господарстві;
- оцінювати результативність і підвищувати конкурентоспроможність підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві;
- розробляти бізнес-план.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
ЗК01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні	ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії	ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
ФК20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).	ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

ФК21. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.	ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.
ФК22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем	ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
ФК27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.	
ФК30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу	

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА

Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ і туризмі».

Характер і зміст навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ і туризмі», зв'язок з іншими дисциплінами. Сутність і принципи бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві. Завдання навчальної дисципліни. Фінансові, техніко-економічні й організаційні механізми, що використовуються в економіці для реалізації конкретних проєктів. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї в готельному та ресторанному господарстві. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.

Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства

Актуальність бізнес-планування в умовах ринкової економіки. Місце бізнес-планів у плануванні діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Відмінність бізнес - планів від внутрішньогосподарських планів. Основні документи, що описують інвестиційний проєкт. Техніко-економічне обґрунтування проєкту. Відмінності техніко-економічного обґрунтування проєкту від бізнес-плану. Інвестиційний меморандум. Витрати часу та грошових коштів на розробку інвестиційних документів.

Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві

Місце бізнес-планів у системі стратегічного планування підприємств готельного та ресторанного господарства. Головна мета й цілі складання бізнес-плану. Завдання бізнес-планування. Функції бізнес-планування. «Споживачі» бізнес-планів. Типи бізнес-планів за об'єктами планування. Бізнес-планування як складова інвестиційного процесу. Бізнес-план як етап розвитку підприємництва в готельно-ресторанному господарстві. Використання бізнес-планів у процесі санації підприємств готельного та ресторанного господарства. Інформаційне поле бізнес-плану. Загальні принципи та зауваження під час розробки бізнес-плану. Основні вимоги до бізнес-планів.

Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.

Визначення мети та завдань складання бізнес-плану. Особливості створення бізнес-плану для внутрішніх та зовнішніх цілей. Визначення часової орієнтації бізнес-плану. Формування інформаційного поля бізнес-планування. Регламентація процесу бізнес-планування.

Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану

Чинники, які впливають на структуру бізнес-плану. Вимоги інвесторів до наявності та змісту розділів бізнес-плану. Логіка послідовності розділів бізнес-плану. Міжнародні стандарти бізнес-планування. Мета розробки резюме. Технологія складання резюме. Основні вимоги до резюме проєктів у готельному та ресторанному господарстві.

Змістова частина 2.

МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»

Основна мета складання розділу «Загальна характеристика підприємства». Огляд та аналіз інформації, що формує уявлення про суб'єкт господарювання в готельному й ресторанному господарстві та його діяльність. Перелік основної інформації про підприємство готельно-ресторанного господарства. Опис продукції (послуг) підприємства готельного та ресторанного господарства. Джерела інформації для складання розділу. Аналіз господарської діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства за минулий період. SWOT-аналіз. Визначення пріоритетності напрямів діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства. Розробка стратегії для досягнення поставлених цілей.

Тема 7. Маркетинг – план

Складові частини опису ринку. Оцінка потенційної ємності ринку готельно-ресторанного господарства. Оцінка потенційного та реального об'єму реалізації продукції (послуг) підприємства готельного та ресторанного господарства. Методика аналізу ринкової кон'юнктури. Характеристика, стратегія і тактика конкурентів підприємств готельно-ресторанного господарства. Цілі та стратегії маркетингової діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Ціноутворення. Схема розповсюдження продукції (послуг). Методи стимулювання продажу (збуту). Організація післяпродажного обслуговування клієнтів у готельно-ресторанному господарстві. Види та засоби реклами. Формування громадської думки про суб'єкти готельно-ресторанного господарства, їх продукцію (послуги).

Тема 8. Виробничий – план

Основна мета розробки плану виробництва. Перелік інформації, що містить план виробництва. Розробка продукту, технологія виготовлення продукції (надання послуги) підприємством готельно-ресторанного господарства. Аналіз витрат виробництва. Умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Чинники, що впливають на виробництво (надання послуги) на підприємстві готельно-ресторанного господарства. Обґрунтування вибору продукції (послуг) підприємством готельного та ресторанного господарства. Аналіз і визначення переваг асортименту продукції (послуг), вибраного фірмою. Особливості оформлення розділу з урахуванням спеціалізації підприємства готельного та ресторанного господарства.

Тема 9. Організаційний план

Цілі складання організаційного плану. Перелік інформації організаційного плану. Аналіз і характеристика організаційної структури фірми (підприємства) готельно-ресторанного господарства. Основні засновники та учасники фірми. Визначення та розробка кадрової

політики підприємства готельного та ресторанного господарства. Характеристика управлінського персоналу фірми. Відомості про персонал та робочу силу. Визначення потреби у працівниках. Кваліфікаційні вимоги до працівників готельно-ресторанного господарства.

Тема 10.Фінансовий план

Мета розробки фінансового плану. Джерела інформації для складання фінансового плану. Програма інвестицій. Особливості розробки плану доходів та витрат. Складання плану руху грошових коштів. Розробка балансового плану. Розрахунок точки беззбитковості. Інтегровані показники фінансово-економічної оцінки проєкту: строк окупності, інтегрований дохід від проєкту, ефективність інвестицій.

Тема 11.Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»

Поняття ризику проєкту. Види ризиків у готельно-ресторанному господарстві. Визначення можливих видів ризику для даного проєкту. Організаційні заходи щодо зменшення можливих наслідків визначених ризиків. Розробка програми страхування й захисту від ризиків для підприємств готельного та ресторанного господарства.

Тема 12.Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану

Сутність і значення попереднього оцінювання (експертизи) бізнес-плану, напрями його перевірки. Діагностика досяжності поставлених цілей та інтегральне бальне оцінювання бізнес-плану як документа. Вимоги до презентації бізнес-плану. Організаційні особливості проведення презентації бізнес-плану. Способи підвищення ефективності презентації бізнес-плану.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Змістова частина 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА												
Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ і туризмі»	8	2	2	-	-	4	10	-	-	-	-	10
Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	8	2	2	-	-	4	8	1	1	-	-	6
Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	10	2	2	-	-	6	8	1	1	-	-	6
Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.	16	4	4	-	-	8	12	1	1	-	-	10
Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану	10	2	2	-	-	6	10	1	1	-	-	8
ПКЗЧ 1												
Разом за змістовою частиною 1	52	12	12	-	-	28	48	4	4	-	-	40

Змістова частина 2 МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ												
Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»		4	4	-	-	6	10	1	1	-	-	8
Тема 7. Маркетинг - план		2	2	-	-	4	10	1	1	-	-	8
Тема 8. Виробничий - план		2	2	-	-	4	10	1	1	-	-	8
Тема 9. Організаційний план		2	2	-	-	4	10	1	1	-	-	8
Тема 10. Фінансовий план		2	2	-	-	4	13	1	2	-	-	10
Тема 11. Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»		2	2	-	-	4	10	1	1	-	-	8
Тема 12. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану		4	4	-	-	6	9	-	1	-	-	8
ПКЗЧ 2												
Разом за змістовою частиною 3	68	18	18	-	-	32	72	6	8	-	-	58
Усього годин	120	30	30	-	-	60	120	10	12	-	-	98

6. Темі лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ і туризмі»	2	-
2	Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	2	1
3	Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	2	1
4	Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.	4	1
5	Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану	2	1
6	Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»	4	1
7	Тема 7. Маркетинг - план	2	1
8	Тема 8. Виробничий - план	2	1
9	Тема 9. Організаційний план	2	1
10	Тема 10. Фінансовий план	2	1
11	Тема 11. Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»	2	1
12	Тема 12. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану	4	-
	Разом	30	10

7. Темі семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ і туризмі»	2	-
2	Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	2	1
3	Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-	2	1

	планування в готельно-ресторанному господарстві		
4	Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.	4	1
5	Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану	2	1
6	Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»	4	1
7	Тема 7. Маркетинг - план	2	1
8	Тема 8. Виробничий - план	2	1
9	Тема 9. Організаційний план	2	1
10	Тема 10. Фінансовий план	2	2
11	Тема 11. Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»	2	1
12	Тема 12. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану	4	1
	Разом	30	12

8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ і туризмі»	4	10
2	Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	4	6
3	Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	6	6
4	Тема 4. Організація процесу бізнес-планування діяльності підприємств ГРК.	8	10
5	Тема 5. Підготовча стадія розробки бізнес-плану	6	8
6	Тема 6. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»	6	8
7	Тема 7. Маркетинг - план	4	8
8	Тема 8. Виробничий - план	4	8
9	Тема 9. Організаційний план	4	8
10	Тема 10. Фінансовий план	4	10
11	Тема 11. Особливості розділу «Оцінка ризику та страхування»	4	8
12	Тема 12. Оформлення, презентація і експертиза бізнес-плану	6	8
	Разом	60	98

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів

задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальної дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможливають тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

Перелік тем рефератів:

1. Фінансові, техніко-економічні й організаційні механізми, що використовуються в економіці для реалізації конкретних проєктів.
2. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї готельного бізнесу.
3. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї ресторанного бізнесу.
4. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.
5. Сучасний стан бізнес-планування в економіці України.
6. Застосування бізнес-планів на підприємствах ресторанного бізнесу.
7. Створення бізнес-планів у готельній справі.
8. Розробка бізнес-планів для отримання інвестицій.
9. Особливості складання бізнес-планів під час приватизації підприємств готельно-ресторанного господарства.
10. Типи бізнес-планів за об'єктами планування.
11. Бізнес-планування як складова інвестиційного процесу розвитку готелів і ресторанів.
12. Бізнес-план як етап розвитку підприємництва у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
13. Використання бізнес-планів у процесі санації підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
14. Особливості складання бізнес-планів підприємств готельно-ресторанного господарства.
15. Технологія складання бізнес-планів.
16. Особливості змісту розділів бізнес-плану залежно від мети планування.
17. Висвітлення в резюме стратегії фірми.
18. Спільні риси бізнес-планів різних укладачів.
19. Структура бізнес-планів різних проєктів.
20. Особливості створення резюме в різних проєктах
21. Огляд та аналіз інформації, що складають уявлення про фірму та її діяльність.
22. Перелік основної інформації про підприємство готельно-ресторанного господарства.
23. Використання SWOT-аналізу як методу стратегічного планування.
24. Визначення пріоритетності напрямів діяльності підприємства готельно-ресторанного

господарства.

25. Розробка стратегії для досягнення поставлених цілей у готельно-ресторанному бізнесі.

9. Індивідуальне завдання

Індивідуальне завдання включає підготовку та захист курсової роботи на відкритому засіданні комісії кафедри по захисту курсових робіт. Якість виконання та успішність захисту курсової роботи визначається за 100 бальною шкалою.

10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Туризм», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу.

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, у бібліотеці, Інтернет-ресурс.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів).
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Бізнес-планування в ГРБ і туризмі» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін тощо.

Дисципліна «Бізнес-планування в ГРБ і туризмі» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі здають іспит.

Для оцінювання знань здобувачів використовуються: поточний контроль (контрольні роботи) та підсумковий контроль (ПКЗЧ). Метод усного контролю: індивідуальне / фронтальне опитування; метод тестового контролю, поточні контрольні роботи, підсумкова контрольна робота; метод самоконтролю. Рівень знань, підготовленості, ерудиції, активності здобувачів на семінарах оцінюється викладачем самостійно.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали. Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 60 - та балам.

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;
- самостійна робота – до 4 балів;

- домашня робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 2 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;
- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та висновками) – до 4 балів;

Критерії оцінювання аудиторної роботи здобувачів

4 бали

Відмінне володіння теоретичним матеріалом, відповідь відзначається вичерпністю знання матеріалу, вміння вмотивувати власне бачення аналізованих питань, базуючись на нормативних документах. Виклад матеріалу має належний рівень логічності та доказовості, наявність самостійних міркувань і висновків, що свідчить про опрацювання навчальної і нормативної літератури і використання її при висвітленні питання. Теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Уміння застосувати теоретичні знання на практиці. Практичні завдання в аудиторії і задані додому виконані повністю. На додаткові запитання відповідь є чіткою, послідовною, аргументованою. Є вміння робити самостійні висновки, дискутувати й аргументувати, посиляючись на першоджерела.

3 бали

Знання проблемних питань, відповідь є повною й аргументованою, що свідчить про знання матеріалу. Використані знання нормативних документів, опрацьована рекомендована література, але у викладі матеріалу допущені незначні помилки щодо певного джерела. Чіткі відповіді на поставлені додаткові питання, але не завжди відповідь підкріплена прикладами. Відповідь логічна, структурована. Проте допускаються деякі неточності у формулювання узагальнень та висновків й у використанні понятійного апарату.

2 бали

У викладі теоретичного матеріалу допускаються деякі неточності, відповідь є неповною, поверховою, недостатньо аргументованою. Знання значної частини матеріалу, але знання мають не системний характер. На додаткові питання дається не завжди правильна, точна відповідь. Знання стандартних дефініцій, основної термінології теми.

1 бал

Здобувач не володіє матеріалом, допускає неточності і помилки при посиланні на факти і приклади. На додаткові питання відповідає лише частково, не обізнаний з рекомендованою літературою, не володіє термінологією і не здатен сформулювати дефініції.

Критерії оцінювання поточного контролю знань здобувачів

4 бали

Володіння повною мірою навчальним матеріалом, вільний самостійний та аргументований виклад під час усних та письмових відповідей, всебічне розкриття змісту теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової і додаткової літератури. Усі практичні завдання виконані в повному обсязі та без помилок.

3 бали

Достатнє володіння навчальним матеріалом, обґрунтований його виклад під час усних виступів та письмових відповідей, здебільшого розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової літератури. Під час висвітлення окремих питань немає достатньої глибини відповіді та аргументації, допущені окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильне виконання більшості практичних завдань.

2 бали

Часткове володіння навчальним матеріалом, є лише базові знання. Усні та письмові відповіді викладені фрагментарно, поверхово, недостатньо розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань, допущені суттєві неточності, правильно виконана половина практичних завдань.

1 бал

Недостатнє володіння навчальним матеріалом, зміст більшості питань теми не викладений, допущені суттєві помилки. Правильно виконані окремі практичні завдання.

Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів

4 бали

Повне і всебічне розкриття питань самостійного опрацювання, вільне оперування поняттями і термінологією, демонстрація глибоких знань джерел, є власна думка щодо відповідної теми і аргументованість. Усі види практичних завдань правильно виконані та оформлені.

3 бали

Розкриті питання, винесені для самостійного опрацювання, оперування поняттями і термінологією, продемонстровані знання джерел, є власна думка щодо відповідної теми, однак не доведена. Усі види практичних завдань виконані та оформлені належним чином, допущені несуттєві помилки.

2 бали

Розкриті не всі питання самостійного опрацювання, невпевненість щодо понять і термінології, є знання більшості джерел. При виконанні практичних завдань допущені помилки, виконані завдання оформлені належним чином, деякі завдання не виконані.

1 бал

Питання розкриті у загальних рисах, демонструє нерозуміння їх сутності, допущені помилки у висновках, матеріал викладений нелогічно. Виконані лише окремі завдання, не дотримуючись вимог при їх оформленні.

Критерії оцінювання тестових завдань

Тест складається з **12 завдань**, за які здобувач може набрати 6 балів (кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 балів).

5 балів – здобувач дав не менше 90% правильних відповідей.

4 бали – здобувач дав не менше 70% правильних відповідей.

3 бали – здобувач дав не менше 50% правильних відповідей.

2 бали – здобувач дав менше 50% правильних відповідей.

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах. За навчальну дисципліну при поточному оцінюванні здобувачем може бути отримано максимально 60 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною шкалою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

Підсумковий контроль

Підсумкове оцінювання знань здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється у формі іспиту, на якому здобувач може отримати максимально 40 балів. Загальна сума балів підсумкового та поточного оцінювання максимально може складати 100 балів.

Критерії оцінювання курсової роботи

Завершену курсову роботу, оформлену згідно чинних вимог, здобувач вищої освіти подає для рецензування на кафедру. Роботу рецензує викладач-керівник. У рецензії відзначаються позитивні сторони і недоліки роботи, допущена чи не допущена вона до захисту. Після перевірки керівником курсова робота повинна бути доопрацьована відповідно до висловлених зауважень. Робота, що має позитивну оцінку, допускається до захисту на засіданні комісії, до складу якої входять викладачі кафедри.

На захисті здобувач вищої освіти повинен розкрити основний зміст, обґрунтувати свої

висновки, відповіді на запитання викладачів. За результатами роботи і захисту здобувач вищої освіти отримує оцінку («відмінно» (А / 90-100 балів), «добре» (В, С / 74-89 балів), «задовільно» (D, E / 60-73 бали), «незадовільно»).

Види роботи	Бали
Оцінка інформаційної бази курсової роботи: - опрацювання наукової (монографічної) літератури; - використання законодавчих матеріалів; - опрацювання економічної періодики; - опрацювання іноземних джерел	10
Оцінка відповідності вимогам до оформлення курсової роботи, у т.ч.: - своєчасне надання роботи на перевірку; - відповідність загальним вимогам згідно з методичними рекомендаціями; - грамотність роботи, дотримання кількісних пропорцій в обсягах параграфів	10
Оцінка змісту курсової роботи:	
Вступ, зміст якого відповідає вимогам	5
Повнота розкриття змісту роботи в теоретичній частині	10
Повнота розкриття змісту роботи в аналітично-рекомендаційній частині	30
Наявність самостійних висновків	5
Загальна максимальна оцінка за написання курсової роботи	
Повнота та обґрунтованість відповідей на запитання і зауваження, аргументований захист своїх переконань	20
Культура мовлення, ораторські навички в дискусії	10
Загальна максимальна оцінка за захист курсової роботи	30
Загальна оцінка	100

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)														Іспит	Підсумкова оцінка
Змістова частина 1						Змістова частина 2									
T1	T2	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 1	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	ПК ЗЧ 2	Max 40	Max 100
Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 8	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 4	Max 10		

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Шкала рейтингу	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

зараховано

не зараховано

14.Методичне забезпечення

1. Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 242 «Туризм».
2. Конспект лекцій з дисципліни «Бізнес планування у ГРБ».
3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Бізнес планування у ГРБ» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Туризм» /В.О. Бойко. Херсон: ХДАЕУ, 2021.
4. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з дисципліни «Бізнес планування у ГРБ» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Туризм» /В.О. Бойко. Херсон: ХДАЕУ, 2021.
5. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з дисципліни «Бізнес-планування в ГРБ і туризмі» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня економічного факультету за спеціальністю 241 Готельно - ресторанна справа та 242 Туризм денної форми навчання-Херсон: ХДАЕУ, 2021. – 27с.

15. Рекомендована література

Основна література

1. 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 /І. В. Юрко, О. М. Михайленко. – Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.
2. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. /З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці:Технодрук, 2019. 264 с. ISBN 978-617-7611-59-1
3. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] /О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова,Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А.Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL:ISBN978-966-385-379-6
4. Должанський З. І. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. / З. І. Должанський, Т. О. Загорна. – К. : ЦУЛ, 2019. – 384 с.
5. Економіка туризму: навчальний посібник / В.Г.Грановська, В.М. Крикунова, О.С.Морозова, Я.В.Кацемір, В.О.Бойко, В.О.Дуга – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020 – 316 с.

Додаткова література

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. – Київ: НУХТ,2018. – 282 с.
2. Бізнес-планування: навчальний посібник до виконання розрахункової роботи для студентів першого (бакалаврського) рівня галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент і бізнес-адміністрування» першого. Уклад.: Ж. Жигалкевич. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 36 с.
3. Салоїд С. В., Драгомощенко А. О. Роль бізнес-планування в оцінці ефективності діяльності організації. URL: <file:///D:/Downloads%20OPERA/201204-Текст%20статті-449811-1-10-20200422.pdf>
4. Що таке бізнес план – планування бізнесу. URL: https://webzarobitok.com/tag/biznes-plan-pidpriyemstva-tse/?gclid=CjwKCAiA_6yfBhBNEiwAkmXy57wWoTbo8h1olFkhv8QACBg19unAiUKUMAYCfq7fHvAp6hdVIVyxexoCDewQAvD_BwE
5. Organisation of the Restaurant Industry : [Electronic resource] textbook / О. Akhmedova, О. Sushchenko. – Kharkiv : S. Kuznets KhNUE, 2019. –185 p.

Інформаційні ресурси та Інтернет

1. Офіційний сайт Верховної Ради України: www.rada.gov.ua
2. Головний правовий портал України: www.liga.ua
3. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

URL: <http://www.consumer.gov.ua/>

4. Державна служба статистики України URL: <http://www.ukrstat.g>
5. Національна бібліотека України ім. В.І.Вернадського <http://www.nbuv.gov.ua/>