

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Науково-навчальний інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

«Основи планування в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу»  
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 4 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,

к.е.н.,

посада

курортної справи

**Михайлова Наталія Вікторівна**

доцент кафедри готельно-ресторанної та

Контактний телефон	+38-095-883-04-06
Електронна адреса	mihaiylovanata1984@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php">http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у студентів комплексу знань з питань теоретичних та методологічних основ планування в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, творчому оволодінні ними та набутті навичок їх практичного використання в сучасних умовах господарювання
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом Лекції(репродуктивні, проблемні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусія, виконання вправ (тренувальних, творчих, контрольних), ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, дедуктивного, творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові, добір інформаційних джерел, реферування наукових та навчальних інформаційних джерел, підготовка академічних есе).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік

<b>Базові знання</b>	Знання та навички, отримані при вивченні дисциплін «Основи готельної індустрії», «Організація роботи готелів», «Організація роботи ресторанів»
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<i>Загальні компетентності</i>	
Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 10)	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (РН 05)
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>	
Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (СК 13)	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (РН 15)

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Методологічні та організаційні основи планування</b>		
Тема 1. Сутність планування в ринкових умовах	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка тез, статей на теми (за вибором студента)
Тема 2. Методологічні основи планування на підприємстві	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 4. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.
Тема 3. Система планування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2. Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх

		завдань теоретичного і практичного характеру.
Тема 4. Характеристика процесу планування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру.
Тема 5. Основи прогнозування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.
Модуль 2. Планування економічного розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
Тема 6. Стратегическое планирование на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4.Виконання індивідуальних завдань за рекомендованим переліком.
Тема 7. Розробка стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4.Виконання

		індивідуальних завдань за рекомендованим переліком.
Тема 8. Бізнес-планування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4.Виконання індивідуальних завдань за рекомендованим переліком.
Тема 9. Планування прибутку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 4.Виконання індивідуальних завдань за рекомендованим переліком.
Тема 10. Фінансове планування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	1.Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу за питаннями. 2.Підготовка рефератів, доповідей за узгодженням тем з викладачем. 3. Робота з нормативно-правовими документами, що регламентують діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 4. Виконання домашніх завдань теоретичного і практичного характеру. 5. Систематизація вивченого матеріалу перед написанням модульної контрольної роботи.

Інформаційні джерела

1. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Т.П. Басюк, Т.Л. Керанчук. – Київ : НУХТ, 2018. – 282 с.
2. Бурик А.Ф. Планування діяльності підприємства : навч. посібник / А.Ф. Бурик. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 260 с.
3. Вайс Е.С. Планирование на предприятии (организации) : учебное пособие / Е.С. Вайс, В.М. Васильцова, Т.А. Вайс, В.С. Васильцов. – Москва : КНОРУС, 2018. – 336 с.
4. Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник / Н.О. Власова, О.А. Краснокутська, О.А. Круглова, І.В. Мілаш. – Харків : Світ Книг, 2015. – 389 с.
5. Коршунов В.В. Экономика организации (предприятия) : учебник / В.В. Коршунов. – Москва : Юрайт. – 2020. – 347 с.
6. Павлов В.І. Основи підприємництва: бізнес-планування : навч. посібник / В.І. Павлов. – Луцьк : Надстир'я, 2017. – 541 с.
7. Пасічник В.Г. Планування діяльності підприємства : навч. посібник / В.Г. Пасічник, О.В. Акіліна. – Київ : Центр навчальної літератури, 2016. – 256 с.
8. Примак Т.О. Економіка підприємства : навч. посібник / Т.О. Примак. – Київ : Вікар, 2016. – 178 с.
9. Чаюн І.О. Планування виробничої програми підприємства та її ресурсного обґрунтування : навч. посібник / І.О. Чаюн, І.Ю. Бондар. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 327 с.
10. Швайка Л.А. Планування діяльності підприємства : навч. посібник / Л.А. Швайка. – Луцьк : Магнолія Плюс, 2016. – 268 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

#### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

#### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (5 бали); обговорення матеріалу занять (5 бали); виконання навчальних завдань (5 бали); завдання самостійної роботи (5 бали); тестування (5 бали); поточна модульна робота (14 балів)	43
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (5 бали); обговорення матеріалу занять (5 бали); виконання навчальних завдань (5 бали); завдання самостійної роботи (5 бали); тестування (5 бали); поточна модульна робота (14 балів)	43
Підсумковий тестовий контроль	14
Разом	100

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни