

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«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 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
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,
посада

Рибаківа Світлана Сергіївна

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://w/www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом. Лекції (проблемні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусія, виконання вправ (тренувальних, творчих, контрольних); самостійна аудиторна робота (виконання письмових робіт репродуктивного та творчого характеру, підготовка відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові, добір інформаційних джерел, реферування наукових та навчальних інформаційних джерел).
Система поточного та підсумкового контролю	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 (ПМК).

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

Перелік компетентностей, програмні результати навчання, забезпечення яких підсилює дана навчальна дисципліна

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 10)	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ПРН)%
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 (ПРН 15)

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Методологічні та організаційні основи планування		
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. Стратегічне 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 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.

1. Басюк Т.П. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Т.П. Басюк, Т.Л. Керанчук. – Київ : НУХТ, 2018. – 282 с.
2. Яркіна Н.М. Економіка підприємства. Вид. 2-ге перероблене і доповнене: навч. Посібник/Н.М. Яркіна. – Київ Ліра-К, 2019. – 596 с .
3. Планування діяльності підприємства : навч. посібник / А.Ф. Бурик. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 260 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. Павлов В.І. Основи підприємництва: бізнес-планування : навч. посібник / В.І. Павлов. – Луцьк : Надстир'я, 2017. – 541 с.
6. Пасічник В.Г. Планування діяльності підприємства : навч. посібник / В.Г. Пасічник, О.В. Акіліна. – Київ : Центр навчальної літератури, 2016. – 256 с.
7. Примак Т.О. Економіка підприємства : навч. посібник / Т.О. Примак. – Київ : Вікар, 2016. – 178 с.
8. 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
9. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>
10. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
11. Державна податкова служба України. URL: <http://www.sta.gov.ua/>
12. Господарський кодекс України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- **Політика щодо термінів виконання, перекладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перекладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Порядок допуску студентів до екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf. Дострокова здача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострову здачу заліково- екзаменаційної сесії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf).
- **Політика щодо академічної доброчесності** (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf): під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно на платформі Moodle.
- **Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:** http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf. Інфографіка: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

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), підсумковий тест	57
Разом	100

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
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