

# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

вибіркової дисципліни

### «Основи планування в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5 семестр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПШБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Рибаків 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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/index.php">http://www.grks.puet.edu.ua/index.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 універсальних компетенцій, які забезпечує дана навчальна дисципліна, універсальні програмні результати навчання**

<b>Універсальні програмні результати навчання</b>	<b>Універсальні компетенції, якими повинен оволодіти здобувач</b>
Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (УРН)	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (УК)
Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (УРН)	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (УК)

**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. 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.

#### Інформаційні джерела

1. П'ятницька Г. Т. Економіка і планування діяльності підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : КНЕУ, 2021. – 342 с.
2. Дробот В. І., Кравченко М. Ф. Планування та організація діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2022. – 304 с.

3. Архипов В. В. Економіка підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2022. – 416 с.
4. Бойко М. Г., Ковальчук Л. Я. Стратегічне та оперативне планування у сфері гостинності // Туризм і гостинність. – 2023. – № 2. – С. 41–49.
5. Савченко І. А., Романюк Н. В. Бізнес-планування в готельно-ресторанному бізнесі : навч.-метод. посіб. – Львів : Новий Світ–2000, 2023. – 228 с.
6. Кравченко М. Ф. Фінансове планування та бюджетування на підприємствах ресторанного господарства // Економіка та управління у сфері послуг. – 2024. – № 1. – С. 66–74.
7. Методичні рекомендації з планування господарської діяльності підприємств сфери послуг / Міністерство освіти і науки України. – Київ, 2023. – 60 с.
8. Стратегія розвитку туризму та курортів України до 2030 року : схвалено розпорядженням КМУ. – Київ, 2021. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 10.01.2026).
9. World Tourism Organization. Tourism and Hospitality Business Planning and Management. – Madrid : UNWTO, 2022. – 96 p. – URL: <https://www.unwto.org> (date of access: 10.01.2026).
10. Organisation for Economic Co-operation and Development. SME and Entrepreneurship Outlook: Services and Hospitality Sector. – Paris : OECD Publishing, 2023. – 120 p. – URL: <https://www.oecd.org> (date of access: 10.01.2026).
11. Walker J. R. Introduction to Hospitality Management. – 9th ed. – Boston : Pearson Education, 2022. – 720 p.
12. Ivanov S., Webster C. Strategic Management in Tourism and Hospitality. – London : Routledge, 2021. – 352 p.
13. Hayes D. K., Ninemeier J. D. Hotel Operations Management. – 4th ed. – New York : Pearson, 2023. – 496 p.
14. Statista. Hospitality Industry: Business Planning and Financial Forecasts. – Hamburg : Statista GmbH, 2024. – URL: <https://www.statista.com> (date of access: 10.01.2026).

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Дистанційний курс «Основи планування в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти:** 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). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoji-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**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 з використанням платформи Moodle.

**Політика щодо академічної доброчесності:** під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_students.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf).

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf).

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacziy-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidcontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidcontr.pdf)

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studenty-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvediyalnosti/>

**Інклюзивність навчання:** Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklyuzyvno-go-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity.pdf>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Теми 1-5: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Теми 6-10: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у науковій роботі за тематикою дисципліни	10
	Участь у наукових студентських конференціях	5

*Примітка:* За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються 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