

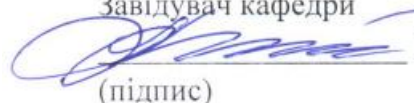
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 П. Ю. Балабан

(підпис)

«17» жовтня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

«Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

Освітня програма/спеціалізація	Готельно-ресторанна справа <i>назва освітньої програми</i>
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа <i>код і назва спеціальності</i>
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» <i>код і назва галузі знань</i>
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

Робоча програма схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності
Протокол засідання кафедри від 17 жовтня 2023 р., № 2

Полтава – 2023 рік

Укладач програми: Юрко І. В., к. е. н., доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності Полтавського університету економіки і торгівлі.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ступеня «бакалавр»

 О.В. Володько
«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	7
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	9
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів	13
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу	18
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації	19

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки – після вивчення навчальних дисциплін: – Основи готельної індустрії – Служба матеріально-технічного забезпечення готелю – Ресторани в готельній індустрії – Організація готельного господарства – Організація ресторанного господарства – Організація ресторанно-готельного бізнесу – Світове готельне господарство – Виставкова та сервісна діяльність
2. Кількість кредитів за ЄКТС - 3.
3. Кількість модулів - 2.
4. Обов'язкова у відповідності до навчального плану
5. Курс - 4
6. Семестр - 8
7. Кількість годин: – загальна кількість: 8 семестр - 90
– лекції: 8 семестр - 16
– практичні заняття: 8 семестр - 20
– самостійна робота: 8 семестр - 54
– вид підсумкового контролю - ПМК (залік), 8 семестр

Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є оволодіння комплексом знань і умінь для планування всіх етапів підприємницького циклу в готельно- ресторанному господарстві і складання бізнес-плану.

Завдання дисципліни:

- формування наукового світогляду на місце бізнес-планів в підприємницькій діяльності та проблеми бізнес-планування,
- засвоєння основних термінів та понять бізнес-планування на рівні їх відтворення і тлумачення;
- здобуття навичок та елементарних умінь застосовувати їх у практичній діяльності для підвищення конкурентоспроможності фахівця в економічній сфері;
- формування у студентів навичок обґрунтування економічної цілеспрямованості напрямлень діяльності фірми (стратегій, концепцій, проектів); розвиток комплексу аналітичних, прогностичних, інноваційних здібностей, необхідних майбутньому підприємцю для розрахунку очікуваних фінансових результатів;
- опанування студентами вмінь визначення джерел фінансування реалізації проекту; формування навичок підбору робітників, що здібні реалізувати даний план.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 15.Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ

Тема 1. Предмет, зміст та завдання курсу “Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві”

Характер і зміст курсу, зв'язок з іншими дисциплінами. Сутність та принципи бізнес-планування. Завдання курсу. Фінансові, техніко-економічні і організаційні механізми, що використовуються в економіці для реалізації конкретних проектів. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї. Законодавче регулювання питань, пов'язаних з бізнес-плануванням.

Тема 2. Бізнес-план в системі планування діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства

Актуальність бізнес-планування в умовах ринкової економіки. Місце бізнес-планів в плануванні діяльності підприємства. Відмінність бізнес-планів від внутрішньогосподарських планів. Основні документами, що описують інвестиційний проект. Техніко-економічне обґрунтування. Відмінності ТЕО від бізнес-плану. Інвестиційний меморандум. Витрати часу та грошових коштів на розробку інвестиційних документів.

Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та задачі бізнес-планування

Визначення бізнес-плану. Місце бізнес-планів в системі стратегічного планування підприємства. Головна мета і цілі складання бізнес-плану. Задачі бізнес-планування. Функції бізнес-планування. «Споживачі» бізнес-планів. Типи бізнес-планів по об'єктах планування. Бізнес-планування як складова інвестиційного процесу. Бізнес-план як етап розвитку підприємництва. Використання бізнес-планів в процесі санації підприємства. Загальні принципи та зауваження при розробці бізнес-плану. Особливості складання бізнес-планів підприємств різних сфер діяльності. Основні вимоги до бізнес-планів.

Модуль 2. СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ РОЗДІЛІВ

Тема 4. Структура бізнес-плану, особливості розробки резюме

Фактори впливу на структуру бізнес-плану. Вимоги інвесторів до наявності та змісту розділів бізнес-плану. Відповідність розділів до структури бізнес-плану. Логіка послідовності розділів. Комп'ютерна програма Project Expert. Коло задач, що вирішуються за допомогою PE. Мета розробки резюме. Технологія складання резюме. Основні вимоги до резюме.

Тема 5. Технологія складання розділу “Характеристика підприємства готельно-ресторанного господарства”

Основна мета складання розділу «Характеристика підприємства». Огляд та аналіз інформації, що складають уявлення про фірму та її діяльність.

Перелік основної інформації про підприємство. Джерела інформації для складання розділу. Аналіз господарської діяльності підприємства за минулий період. SWOT-аналіз. Визначення пріоритетності напрямків діяльності підприємства. Розробка стратегії для досягнення поставлених цілей

Тема 6. Організаційний план як складова частина бізнес-плану

Цілі складання організаційного плану. Перелік інформації організаційного плану. Аналіз та характеристика організаційної структури фірми (підприємства). Основні засновники та учасники фірми. Визначення та розробка кадрової політики. Характеристика управлінського персоналу готельної фірми. Відомості про персонал та робочу силу. Визначення потреби в працівниках в готельно-ресторанному бізнесі. Кваліфікаційні вимоги до працівників.

Тема 7. Зміст розділу “План виробництва”. Особливості розробки розділу “Торговельний план”

Основна мета розробки плану виробництва. Перелік інформації, що містить план виробництва. Розробка продукту, технологія виготовлення товару. Аналіз витрат виробництва. Умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Фактори, що впливають на виробництво. Обґрунтування вибору товарів (послуг) для проекту. Аналіз та визначення переваг асортименту, вибраного фірмою. Особливості оформлення розділу з врахуванням спеціалізації підприємства. Особливості виробничого плану для торговельних підприємств.

Тема 8. План маркетингу: зміст, структура та особливості складання

Складові частини опису ринку. Оцінка потенційної ємності ринку. Оцінка потенційного та реального об'єму продаж. Методика аналізу ринкової кон'юнктури. Характеристика конкурентів, їх стратегія і тактика. Цілі та стратегії маркетингу. Ціноутворення. Схема розповсюдження товарів. Методи стимулювання продажу (збуту). Організація післяпродажного обслуговування клієнтів. Види та засоби реклами. Формування громадської думки про фірму та товар.

Тема 9. Методика розробки фінансового плану. Особливості складання розділу “Оцінка ризику та страхування”

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 проекту: строк окупності, інтегрований дохід від проекту, ефективність інвестицій. Поняття ризику проекту. Види ризиків. Визначення можливих видів ризику для даного проекту. Організаційні міри щодо зменшення можливих наслідків визначених ризиків. Розробка програми страхування та захисту від ризиків.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>1. ПРЕДМЕТ, ЗМІСТ ТА ЗАВДАННЯ КУРСУ "БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ"</p> <p>1.1. Характер і зміст курсу "Бізнес-планування в ГРГ"</p> <p>1.2. Сутність та принципи бізнес-планування.</p> <p>1.3. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької ідеї.</p> <p>1.4. Законодавче регулювання питань, пов'язаних з бізнес-плануванням.</p>	-	-	1, 5, 6, 15, 19
<p>2. БІЗНЕС-ПЛАН В СИСТЕМІ ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.</p> <p>2.1. Місце бізнес-планів в плануванні діяльності підприємства.</p> <p>2.2. Відмінність бізнес-планів від внутрішньогосподарських планів</p> <p>2.3. Основні документами, що описують інвестиційний проект.</p> <p>2.4. Витрати часу та грошових коштів на розробку інвестиційних документів.</p>	<p>Семінарське заняття "Бізнес-план в системі планування діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу"</p> <p>1. Відмінність бізнес-планів від внутрішньогосподарських планів</p> <p>2. Основні документами, що описують інвестиційний проект.</p> <p>3. Роль бізнес-планів для започаткування готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>4. Особливості бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Ділова гра «Конвертор»</p>	<p>Підготовка доповідей:</p> <p>1. Особливості розробки і зміст бізнес-планів підприємств різних напрямків діяльності.</p> <p>2. Особливості структури і змісту бізнес-плану підприємства готельного бізнесу.</p> <p>3. Особливості структури і змісту бізнес-плану підприємства ресторанного</p>	1, 5, 6, 15, 19

		бізнесу. 4. Особливості структури і змісту бізнес-плану підприємства сфери послуг. 5. Характерні риси та особливості змісту і структури бізнес-планів підприємства готельно-ресторанного бізнесу. 6. Сутність та призначення бізнес-планів в підприємницькій діяльності.	
<p>3. ВИЗНАЧЕННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ, ЦІЛІ ТА ЗАДАЧІ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ.</p> <p>3.1. Визначення бізнес-плану. Особливості складання бізнес-планів для підприємств різних сфер діяльності.</p> <p>3.2. Цілі, задачі, що вирішуються за допомогою бізнес-плану.</p> <p>3.3. Класифікація бізнес-планів. Основні типи бізнес-планів.</p> <p>3.4. «Споживачі» бізнес-планів</p> <p>3.5. Основні вимоги до складання бізнес-плану. Технологія складання бізнес-плану.</p>	Лабораторне заняття «Використання табличного процесору “Microsoft Excel” для складання техніко-економічного обґрунтування проекту»	Розробка індивідуальної концепції майбутнього інвестиційного проекту готельно-ресторанного бізнесу	1, 5, 6, 15, 19
<p>4. СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ РОЗДІЛІВ БІЗНЕС-ПЛАНУ, ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ РЕЗЮМЕ</p> <p>4.1. Міжнародні стандарти бізнес-плану.</p> <p>4.2. Структура бізнес-плану. Фактори впливу на структуру бізнес-плану.</p> <p>4.3. Основний зміст розділів бізнес-плану.</p>	Лабораторне заняття «Структура та зміст розділів бізнес-плану. Автоматизація розрахунку бізнес-плану»	Збір цифрових даних для складання індивідуального бізнес-плану	2, 3, 5, 14, 19

4.4. Особливості розробки резюме			
5. ТЕХНОЛОГІЯ СКЛАДАННЯ РОЗДІЛУ «ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА» 5.1. Основна мета та завдання розділу 5.2. Особливості складання розділу для нових та діючих підприємств 5.3. Основні джерела інформації для складання розділу «Характеристика підприємства» 5.4. Зміст розділу та основні вимоги до розробки	Лабораторне заняття «Програма “PROJECT EXPERT”. Опис проекту та фінансової ситуації на ринку»	Збір даних щодо загальних тенденцій розвитку вибраного сегменту готельно-ресторанного бізнесу	3,5,7, 15
6. ПЛАН МАРКЕТИНГУ: ЗМІСТ, СТРУКТУРА ТА ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ 6.1. Складові частини опису ринку. Оцінка потенційної ємності ринку. 6.2. Оцінка потенційного об'єму продаж та реального об'єму продаж 6.3. Характеристика конкурентів, їх стратегія і тактика 6.4. Цілі та стратегії маркетингу 6.5. Методи стимулювання продаж (збуту)	Лабораторне заняття «Програма “PROJECT EXPERT”. Інформація про товари та умови їх збуту»	Опис ситуації на ринку товарів/послуг, обраних для дослідження. Розрахунок прогнозованих обсягів реалізації продукції/послуг	3,5,7, 15
7. ЗМІСТ РОЗДІЛУ “ПЛАН ВИРОБНИЦТВА”. ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ РОЗДІЛУ “ТОРГОВЕЛЬНИЙ ПЛАН”. 7.1. Аналіз технології розробки продукту та витрат на виробництво. 7.2. Розробка операційного плану виробництва, етапи проекту. 7.3. Обґрунтування вибору обладнання у виробничому плані. 7.4. Особливості складання торговельного плану	Лабораторне заняття “Програма “PROJECT EXPERT”. Планування технологічного процесу в інвестиційному плані”	Розробка календарного плану індивідуального проекту та витрат за проектом	3,5,7, 15
8. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ПЛАН ЯК СКЛАДОВА	Лабораторне заняття “Програма “PROJECT	Визначення структури	3,5,7, 15

<p>ЧАСТИНА БІЗНЕС-ПЛАНУ</p> <p>8.1. Аналіз та характеристика організаційної структури фірми (підприємства).</p> <p>8.2. Відомості про персонал, робочу силу, визначення потреби, кваліфікаційних вимог та ін.</p> <p>8.3. Характеристика управлінського персоналу фірми.</p> <p>8.4. Визначення та розробка кадрової політики.</p>	<p>EXPERT”. План персоналу. Постійні витрати. Змінні витрати”</p>	<p>управління та плану персоналу в індивідуальному проекті</p>	
<p>9. МЕТОДИКА РОЗРОБКИ ФІНАНСОВОГО ПЛАНУ.</p> <p>9.1. Планування джерел фінансування бізнес-проекту</p> <p>9.2. Планування планів доходів та витрат. Визначення прибутків по проекту</p> <p>9.3. Складання плану руху грошових коштів. Розробка балансового плану.</p> <p>9.4. Інтегральні фінансові показники, що характеризують бізнес-проект</p>	<p>Лабораторне заняття “Програма “PROJECT EXPERT”. Фінансування проекту”</p>	<p>Розрахунок основних фінансово-економічних показників індивідуального проекту</p>	<p>3,5,7, 15</p>
<p>10. ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ РОЗДІЛУ “ОЦІНКА РИЗИКУ ТА СТРАХУВАННЯ”</p> <p>10.1. Визначення можливих видів ризику для даного проекту</p> <p>10.2. Розробка програми страхування та захисту від ризиків</p>	<p>Лабораторне заняття “Програма “PROJECT EXPERT”. Аналіз отриманих результатів</p>	<p>Визначення можливих ризиків для індивідуального проекту та методів їх страхування</p>	<p>3,5,7, 15</p>
<p>11. ФОРМУВАННЯ ЗВІТІВ ТА ОФОРМЛЕННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ</p>	<p>Лабораторне заняття “Програма “PROJECT EXPERT”. Підготовка звіту, побудова графіків.</p>	<p>Підготовка презентації індивідуального проекту</p>	<p>3,5,7, 15</p>

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Система поточного і підсумкового контролю має за мету оцінювання рівня сформованості тих чи інших компетентностей та досягнення програмних результатів навчання за навчальною дисципліною «Бізнес- планування в готельно-ресторанному господарстві».

Компетентність як інтегрований результат індивідуальної навчальної діяльності студентів, формується на основі оволодіння ними змістовими (знання), процесуальними (уміння) і мотиваційними компонентами, його рівень виявляється в процесі оцінювання. Визначення рівня сформованості дисциплінарних компетентностей (результатів навчання) здійснюється за: певним розділом (темою) робочої програми навчальної дисципліни; практичними заняттями (контрольна робота, перевірка та захист індивідуального завдання, тестування тощо).

Об'єктами контролю є: робота студентів на лекціях, практичних, заняттях, якість та своєчасність виконання індивідуальних і домашніх завдань, поточних модульних робіт. Контрольні заходи здійснюються науково-педагогічними працівниками і включають поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни та оцінювання набутих компетентностей. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

При проведенні практичних занять – контроль здійснюється при розв'язуванні окремими студентами біля дошки та «малими групами» комплексу практичних задач і проблемних ситуацій та інше. Поточний контроль виконання студентами індивідуальних завдань здійснюється за допомогою перевірки науково-педагогічним працівником результатів розв'язання ситуаційних завдань.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється при перевірці виконання 15 відповідних тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу, при перевірці виконання практичних ситуацій в письмовій формі тощо.

Підсумкове оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється у формі підсумкового модульного контролю (ПМК, залік). Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни при формі контролю у формі заліку (ПМК) дорівнює сумі всіх балів, які студент отримує за поточну успішність та виконання поточних модульних робіт. З метою мотивації студентів до активного та якісного виконання усіх видів навчальної роботи протягом семестру до загальної підсумкової оцінки можуть бути додані бали у розмірі до 10 % від загальної підсумкової оцінки, коефіцієнт мотивації (0,1).

Мотивація студентів застосовується за умови виконання ними всіх видів навчальної роботи, які передбачені робочим навчальним планом підготовки студентів і робочою програмою з навчальної дисципліни незалежно від результатів виконання. Застосування та конкретне значення коефіцієнту мотивації пізнавальної діяльності студентів визначається науково- педагогічним працівником кафедри враховуючи активність студента при вивченні навчальної дисципліни (відвідування навчальних занять, виконання видів навчальної діяльності, виконання поточних модульних робіт, участь у науково-дослідній роботі тощо). Загальна підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни не може перевищувати 100 балів.

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-proorganizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

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

Положення про повторне навчання 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_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність:

https://puet.edu.ua/wpcontent/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

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wpcontent/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-zdobutyhshlyahom-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-pravy-la-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену
https://puet.edu.ua/wpcontent/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/studentskyjombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення 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-zhyttyediynosti/>

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

Компонент	Параметри оцінювання	Оціночні нормативи	Максимально можливих балів
1. Лекція	Присутність на лекційному занятті	2 бали за відвідування кожної лекції	16
2. Практичне заняття	Присутність і робота на практичному занятті	1 бал за відвідування і роботу на кожному семінарському і лабораторному занятті	10
	Доповідь, презентація на семінарському занятті	до 5 балів	5
3. Самостійна та індивідуально-консультаційна робота	Виконання самостійних завдань за навчальним планом	до 5 балів	5
	Розробка індивідуального бізнес-плану	до 48 балів	48
4. Модульна контрольна робота	Успішне виконання контрольної роботи	До 6 балів	6
	Успішне виконання підсумкової модульної роботи	До 10 балів	10

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

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

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь в предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5
	2. Участь в конкурсах на кращого знавця дисципліни: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5
	3. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь в наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських клубах	5
	3. Участь в конкурсах студентських робіт: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5
	4. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5

*За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 35 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів, – програма для розрахунку фінансової частини бізнес-плану Project Expert.
3. Дистанційний курс «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації

1. Господарський кодекс України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://portal.rada.gov.ua>.
2. Алієв, В., С. Практикум з бізнес-планування з використанням програми Project Expert: Навчальний посібник / В. С. Алієв. - М.: Форум, 2021. - 160 с.
3. Юрко І.В., Хурса М.М. Бізнес-план. Опорний конспект лекцій. -- Полтава: ПУСКУ, 2017.- 27с.
4. Варналій З.С., Васильців Т.Г. Бізнес-планування підприємницької діяльності. – Чернівці: Технодрук, 2020. – 264с.
5. Кучеренко В.Р., Карпов В.А., Маркітан О.С. Бізнес-планування фірми. - К.: Знання, 2016. – 423с.
6. Липсиц І.В. Що таке бізнес-план і як його скласти. – К.: „АСК”, 2019.
7. Покропивний С.Ф., Соболь С.М., Швиданенко Г.О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. – К.: КНЕУ, 2018.
8. Шудра В.Ф., Белічка А.Н. Як підготувати успішний бізнес-план. 2-е вид., Іспр. і доп. - К.: Капрал, 2019.
9. How to Write a Business Plan Step by Step in 2022 – [Электронный ресурс]. – Режим доступу : <https://youtu.be/nbecdYd8T6o>.
10. 500+ Free Sample Business Plans – [Электронный ресурс]. – Режим доступу : <https://www.bplans.com/sample-businessplans/>
Entrepreneur by Adam Hayes – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.investopedia.com/terms/e/entrepreneur.asp>

Електронні ресурси для пошуку законодавчих документів : Internet, сайт: www.rada.gov.ua