

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



05-08-149М

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання курсової роботи
з навчальної дисципліни

«Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за
освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна
справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання

Рекомендовано
науково-методичною радою з якості
ННІАЗ
Протокол № 10 від 23.01.2024 р.

Рівне – 2024

Методичні вказівки до виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. [Електронне видання] / Конарівська О. Б. – Рівне : НУВГП, 2024. – 33 с.

Укладач: Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск: Коротун С. І., к.геогр.н., доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Керівник групи забезпечення спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа» Конарівська О. Б.

© О. Б. Конарівська, 2024

© НУВГП, 2024

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| Вступ | 4 |
| 1. Загальні положення | 5 |
| 2. Рекомендації щодо виконання курсової роботи | 7 |
| 2.1. Вибір теми та об'єкта дослідження..... | 7 |
| 2.2. Опрацювання літературних джерел і складання плану..... | 8 |
| 2.3. Узгодження плану з керівником й оформлення завдання..... | 8 |
| 2.4. Збір та обробка статистичного матеріалу..... | 8 |
| 2.5. Завершення і оформлення курсової роботи..... | 9 |
| 3. Структура курсової роботи | 9 |
| 3.1. Зміст курсової роботи..... | 9 |
| 3.2. Рекомендації зі складання титульного листа бізнес-плану .. | 9 |
| 3.3. Рекомендації зі складання Резюме | 10 |
| 3.4. Рекомендації до розділу «Характеристика підприємства і галузі»..... | 11 |
| 3.5. Рекомендації до розділу «Опис продукції (послуги)»..... | 11 |
| 3.6. Рекомендації до розділу «Маркетинг і збут продукції (послуги)»..... | 12 |
| 3.7. Рекомендації до розділу «Виробничий план»..... | 13 |
| 3.8. Рекомендації до розділу «Організаційний план»..... | 14 |
| 3.9. Рекомендації до розділу «Фінансовий план»..... | 15 |
| 3.10. Рекомендації до розділу «Ризики та страхування»..... | 16 |
| 3.11. Рекомендації до написання «Заключної частини»..... | 16 |
| 3.12. Рекомендації щодо розміщення додатків до бізнес-плану.. | 16 |
| 4. Вимоги до оформлення курсової роботи | 17 |
| 4.1. Правила оформлення курсової роботи..... | 17 |
| 4.2. Оформлення таблиць | 18 |
| 4.3. Оформлення рисунків..... | 19 |
| 4.4. Оформлення формул..... | 20 |
| 4.5. Цитування та посилання на використані джерела..... | 21 |
| 4.6. Оформлення додатків..... | 22 |
| 4.7. Оформлення списку використаних джерел..... | 22 |
| 5. Захист та критерії оцінювання курсової роботи | 23 |
| 5.1. Процедура захист курсової роботи..... | 23 |
| 5.2. Критерії оцінювання курсової роботи..... | 24 |
| Список рекомендованих джерел | 28 |
| Додатки | 31 |

ВСТУП

Успіх будь-якого бізнесу, у тому числі і готельно-ресторанного, залежить від ретельно продуманої ідеї, яку керівництво підприємства аналізує і фіксує в документі. Якщо підприємство сфери гостинності не враховує ризики і не вносить пропозиції щодо перспектив свого розвитку, то воно зазнає збитків. Щоб уникнути помилок в майбутньому, потрібно розробляти бізнес-плани проєктів, які дають змогу визначити рівень життєздатності і стійкості підприємства, виявити його сильні і слабкі сторони, конкретизувати стратегії розвитку через систему кількісних і якісних показників, забезпечити підтримку з боку інвесторів та акціонерів, знизити ризики господарської діяльності.

Подальший розвиток готельно-ресторанного бізнесу вимагає підвищення конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності на внутрішньому й світовому ринках. Тому, в сучасних умовах потрібно фахівцям, при розробці бізнес-плану, особливу увагу приділяти не тільки визначенню очікуваного обсягу прибутку від реалізації бізнес-ідеї, а й вивченню умов на ринку готельно-ресторанних послуг, виявленню можливостей розширення обсягів їх реалізації у майбутньому, можливих джерел фінансування проєкту з урахуванням умов отримання кредиту та строків його погашення.

Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» містять рекомендації щодо виконання курсової роботи.

Метою написання курсової роботи з освітнього компоненту «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є розширення та поглиблення набутих теоретичних знань, розвиток навичок їх практичного використання при розв'язуванні конкретних задач організації роботи підприємств сфери гостинності в цілому, формування вмінь самостійного розв'язання конкретних професійних завдань, розробка та обґрунтування шляхів удосконалення механізмів організації ефективної роботи досліджуваних закладів.

Інформаційною базою для виконання курсової роботи є законодавчі й нормативно-правові акти України; дані Держкомстату України та обласних управлінь статистики; статистичні, інформаційно-аналітичні та нормативно-методичні матеріали ДАРТ, Управлінь обласних

державних адміністрацій, матеріали міжнародних конференцій, каталоги готелів, рекламні проспекти, прес-релізи, корпоративні звіти та інші документи готельних підприємств, матеріали з мережі Інтернет, публікації у вітчизняній і закордонній науковій літературі й періодичній пресі.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» здобувачі виконують курсову роботу з блоку обов'язкових дисциплін, до яких відносяться «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві».

Виконання курсової роботи є формою контролю засвоєних здобувачами знань, яка дозволяє систематизувати та поглибити здобуті знання, творчо застосувати їх у вирішенні конкретних завдань, розвинути навички самостійної роботи.

Методичні рекомендації мають на меті надання допомоги здобувачам у виконанні самостійної роботи і містять основні вимоги, які висуваються до змісту та оформлення курсової роботи, організації виконання, порядку захисту та критеріїв оцінювання.

Курсова робота – це індивідуальне завдання здобувача вищої освіти, яке є творчим та/або репродуктивним рішенням конкретних завдань організації діяльності закладів розміщення, виконане самостійно з елементами дослідження під керівництвом викладача згідно із завданням, на основі набутих знань з освітньої компоненти «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві».

Темою курсової роботи (предметом вивчення) є процес бізнес-планування на підприємствах готельно-ресторанної сфери. Основні етапи виконання і підготовки до захисту курсової роботи:

- складання плану курсової роботи;
- підбір (пошук) і аналіз інформаційних, нормативних та наукових джерел за темою дослідження;
- формування змісту роботи за планом, написання основних розділів курсової роботи, оформлення висновків;
- подання роботи науковому керівникові на рецензування;
- перевірка курсової роботи на унікальність тексту;
- підготовка презентації до захисту;
- захист курсової роботи.

Керівництво курсовими роботами здійснюється викладачами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, які проводять індивідуальне консультування здобувачів, допомагають скласти план і контролюють процес виконання робіт.

Виконана робота повинна відповідати таким вимогам:

- містити поглиблений аналіз досліджуваної проблеми, її теоретичного змісту, аналізу досвіду вирішення проблемних питань із теми дослідження, відбивати дійсний стан згаданої проблеми на підприємстві туристичної індустрії;

- містити розрахунки;

- містити аналіз отриманих результатів з пропозиціями щодо покращення ситуації у сфері готельного господарства в регіоні та Україні;

- мати належне оформлення;

- бути поданою на кафедру в термін, передбачений графіком навчального процесу.

Рекомендовані показники оригінальності текстів для курсових робіт здобувачів вищої освіти.

- понад 80% – текст письмової роботи є оригінальним (несуттєвий об'єм запозичень);

- від 60% до 80% – оригінальність тексту задовільна (несуттєвий об'єм запозичень), проте слід переконатись у наявності і правильному оформленні цитувань та посилань на використані джерела;

- від 40% до 60% – письмова робота приймається до розгляду після доопрацювання автором та наявності і правильного оформлення цитувань та посилань на використані джерела, оскільки має значний об'єм запозичень;

- менше 40% – письмова робота до розгляду не приймається і не може бути рекомендована до друку (захисту), оскільки має суттєвий об'єм запозичень, що трактується як плагіат

Необхідно мати на увазі, що курсова робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, написана без дотримання затвердженого плану, плагіат, а також не містить матеріалів конкретного дослідження проблеми у реальному підприємстві, до захисту не допускається і повертається на доопрацювання.

2. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

2.1 Вибір теми та об'єкта дослідження

Перший етап виконання курсової роботи починається з вибору теми. Вибір теми бізнес-плану має важливе значення, оскільки це багато в чому визначає успішність її виконання. Під час вибору теми роботи студенту слід урахувати можливості щодо збору практичного матеріалу та знань спеціальної літератури, а також практичне значення питання, що вивчається, його актуальність, ситуацію на конкретному ринку, учасником якого є підприємство, обране як об'єкт дослідження, очікуваний ступінь корисності для підприємства складеного бізнес-проекту. Тему курсової роботи здобувач обирає самостійно, відповідно до рекомендованої тематики, наведеної у Додатку А.

Здобувач за погодженням з керівником може запропонувати власну тему з інших проблем діяльності підприємств сфери гостинності при належному обґрунтуванні доцільності її дослідження (відповідно до власної науково-дослідної роботи, можливостей отримання необхідної інформації на базовому підприємстві, зібраного матеріалу).

Разом із вибором теми визначається об'єкт, за матеріалами якого буде виконуватися робота. Основними вимогами до об'єктів дослідження є: підприємство є юридичною особою; функціонує не менше двох років; має самостійну звітність; діяльність підприємства повинна створювати можливість інформаційного забезпечення дослідження обраної проблеми.

Після з'ясування об'єкта, предмета та мети дослідження необхідно зважити на те, що між ними і темою курсової роботи є системні логічні зв'язки.

Об'єктом дослідження є вся сукупність зв'язків різних аспектів теорії та практики, які складають логічно пов'язану суть і мету досліджень у цій сфері.

Предмет дослідження – це тільки ті суттєві зв'язки та відношення, які підлягають безпосередньому вивченню в курсовій роботі, є головними визначальними для конкретного дослідження.

Мета дослідження пов'язана з об'єктом і предметом. Наявність чітко визначеної мети дослідження дозволяє визначити основні завдання дослідження, які містять:

- вирішення теоретичних питань загальної проблеми дослідження;

- всебічне вивчення даної проблеми, яке ґрунтується на фактичному матеріалі (сучасного стану, недоліків та переваг, їх причин, типових особливостей об'єкту та предмету дослідження);
- обґрунтування системи заходів щодо вирішення виявлених проблем.

2.2. Опрацювання літературних джерел і складання плану

Другий етап починається з вивчення літератури з теми курсової роботи. Відповідно до передбачуваної теми здобувач самостійно або за рекомендацією керівника добирає літературні джерела (книги, брошури, статті та ін.) й відповідні нормативні документи.

Потім складає попередній план курсової роботи, який обговорює з керівником. План має передбачувати питання, які розкривають зміст теми. Структуру (типовий зміст) курсової роботи подано у **Додатку Б.**

2.3. Узгодження плану з керівником й оформлення завдання

Після складання плану курсової роботи оформлюється спеціальний бланк-завдання, в якому зазначаються реквізити автора, фіксуються тема і план, а також термін подання готової роботи на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи. Підписане науковим керівником та здобувачем завдання при оформленні курсової роботи слід розмістити після титульної сторінки (**дод. Б, дод. В.**).

Змінювати пункти плану можна в разі погодження з керівником та обґрунтування їх доцільності.

2.4. Збір та обробка статистичного матеріалу

Курсову роботу з дисципліни "Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві" потрібно виконувати на практичних матеріалах конкретних господарюючих суб'єктів. Важливо правильно зібрати матеріал (головний, основний), що характеризує роботу організації. Збір практичного матеріалу (інформації) є одним із найбільш відповідальних етапів підготовки та написання роботи. Від повноти та якості зібраного матеріалу значною мірою залежать своєчасне та якісне написання бізнес-проекту. До збору фактичного матеріалу необхідно визначити: яка та в якому обсязі необхідна інформація, у яких документах ця інформація відображена, наскільки вона є доступною, за який період необхідно зібрати інформацію.

Під час обробки та аналізу інформації, отриманої в результаті дослідження окремих процесів, слід використовувати наявне стандартне (чи спеціальне) програмне забезпечення.

2.5. Завершення і оформлення курсової роботи

На заключному етапі передбачається написання здобувачем вступу та висновків, оформлення списку використаних джерел і додатків, редагування тексту, його доопрацювання з урахуванням зауважень керівника, підготовки роботи до захисту.

3. СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ

3.1. Зміст курсової роботи

Бізнес-план має певну мету. Здобувачам слід ураховувати практичне значення питання, що вивчається, його актуальність, ситуацію на ринку готельно-ресторанних послуг. Складений студентом бізнес-план має свідчити про його вміння самостійно збирати, опрацьовувати, аналізувати та узагальнювати матеріали відповідно до обраної теми, виявляти недоліки та упущення, невикористані резерви підвищення економічної ефективності діяльності підприємств та самостійно планувати бізнес-проекти підприємства в умовах розвитку ринкової економіки.

Процес виконання індивідуального бізнес-плану складається з таких етапів: вибір теми бізнес-проекту; підбір літератури та інших інформаційно-статистичних джерел; складання та погодження з викладачем структури бізнес-плану; вивчення інформаційно-статистичних джерел та матеріалів практичної діяльності підприємства.

Під час проведення дослідження в бізнес-плані рекомендується використовувати планові цифрові дані об'єкта дослідження на наступні 2–3 роки фінансово-господарської діяльності. Цифрові показники повинні бути приведені в порівняльній формі та представлені за допомогою таблиць, графіків, діаграм, рисунків тощо.

Зміст бізнес-плану включає: вступ (резюме), основну частину (6–8 розділів), висновки по проекту. Його обсяг повинен становити 15–25 сторінок (без додатків).

3.2. Рекомендації зі складання титульного листа бізнес-плану

Титульний лист бізнес-плану – це візуальне звернення Вашого підприємства до потенційного інвестора або партнера. Також, варто на титульному листі навести емблему й логотип підприємства. На титульному листі обов'язково повинна відобразитися:

- назва проєкту (або інше призначення вашого бізнес-плану);
- назва підприємства;
- місце розташування підприємства, номери телефонів, за якими можна зв'язатися із власником (керівником) або вповноваженим на ведення переговорів особою;
- прізвище, ім'я, по батькові (повністю) власника (керівника) й розроблювача бізнес-плану;
- дата (місяць і рік) складання.

Меморандум про конфіденційність складається з метою попередження осіб, які ознайомилися з бізнес-планом, про конфіденційність інформації, що міститься в ньому. У меморандумі може міститися нагадування про те, що той, хто знайомиться з бізнес-планом, бере на себе відповідальність і гарантує нерозповсюдження інформації без попередньої згоди автора. Може бути зазначене про заборону копіювання всього бізнес-плану або окремих його частин для яких-небудь цілей або про заборону передачі третім особам.

3.3. Рекомендації зі складання Резюме

Резюме повинно привернути інтерес того, кому буде адресований бізнес-план. Саме із цього розділу потенційні інвестори одержують своє перше враження, що часто має вирішальне значення для долі проєкту в цілому. Тому резюме повинне бути лаконічним і привабливим. У цьому розділі в декількох пунктах у стислій формі викладається весь бізнес-план, розкриваючи сутність і мету вашого проєкту. Основою для написання цього розділу слугує інформація, що міститься у всіх розділах розробленого бізнес-плану. Структура, що рекомендується для резюме:

- короткий опис проєкту, його мети й завдання;
- ресурсне забезпечення;
- механізм реалізації;
- унікальність або конкурентоспроможність продукції/послуги;
- обсяг необхідного зовнішнього фінансування;
- прогноз обсягу продажів і прибутків;
- повернення позик інвесторам.

Основна вимога до резюме – простота й лаконічність викладу, мінімум спеціальних термінів. Обсяг не повинен перевищувати 1-2 машинописних сторінок.

3.4. Рекомендації до розділу «Характеристика підприємства і галузі»

Призначення розділу – показати й довести реальність виконання вашої підприємницької ідеї з урахуванням реальної ситуації на вашому підприємстві та в обраній вами сфері бізнесу. У цьому розділі повинні бути чітко й коротко пояснені два основних моменти:

1. Що представляє собою підприємство з точки зору прибутковості бізнесу?

2. На чому базуватиметься його успішна діяльність?

Приблизна структура розділу:

- чим підприємство займається (буде додатково займатися);
- дата створення, історія розвитку підприємства;
- місце розташування підприємства (адреса підприємства, характеристика будинку або приміщення, власність або оренда, необхідність реконструкції, чим гарне місце для вашого бізнесу);
- фінансово-економічні показники діяльності підприємства за останні 3–5 років;
- специфіка роботи (сезонність, час роботи, особливості, пов'язані зі сферою бізнесу або ресурсами, що використовуються);
- опис ситуації у вашій сфері бізнесу (як ваше підприємство вписується в обрану сферу бізнесу, положення справ у цій сфері, оцінка перспектив розвитку).

Якщо підприємство тільки створюється, то цей розділ повинен додатково містити обґрунтування успіху створюваного підприємства й ваш досвід у даній сфері бізнесу. Зокрема, бажані посилання на договори або попередні домовленості з постачальниками або споживачами. Розділ повинен переконати інвестора в надійності й перспективності фірми, що пропонує проєкт.

3.5. Рекомендації до розділу «Опис продукції (послуги)»

Будь-який бізнес-проєкт базується на тій продукції (послугі), що буде запропонована споживачеві (покупцеві) і принесе прибуток підприємцеві. Основою підприємницької діяльності є знання того, що отримує покупець за свої кошти – споживчі характеристики продукції (послуги) та їх переваги перед конкурентами. Під час опису продукції та послуг готельно-ресторанного господарства особлива увага приділяється сезонності попиту. Формування оптимального набору продукції та послуг, що пропонується, припускає, зокрема, вибір напрямів діяльності так, щоб забезпечити стабільний дохід і відносно

рівномірну завантаженість персоналу впродовж усього року.
Приблизна структура розділу:

- найменування продукції (послуги) готельно-ресторанного господарства, асортимент;
- короткий опис та основні характеристики продукції та послуг готельно-ресторанного господарства, ступінь новизни;
- конкурентоспроможність продукції (послуги), за якими параметрами перевершує конкурентів, за якими їм поступається;
- наявність сертифіката якості продукції або послуги;
- безпека й екологічність;
- умови проїзду та проживання тощо.

3.6. Рекомендації до розділу «Маркетинг і збут продукції (послуги)»

Інформація розділу має переконати інвестора в наявності ринку збуту для вашої продукції (послуги) і у вашій здатності її продавати. Під час підготовки бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного бізнесу проводиться аналіз поточної ситуації на ринку й тенденцій його розвитку. У рамках бізнес-плану може наводитися короткий порівняльний аналіз популярності різних видів продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.

Приблизна структура розділу:

- опис вимог споживачів до продукції (послуги) готельно-ресторанного господарства і ваших можливостей задовольнити їх;
- опис конкуренції. Визначте ваших конкурентів і проаналізуйте їх сильні й слабкі сторони. Проаналізуйте свої можливості;
- опис ринку збуту продукції (послуги) готельно-ресторанного господарства;
- стратегія залучення споживачів, виходячи з ваших можливостей (можливі варіанти: рекламні кампанії, безкоштовне надання каталогів, участь у виставках та ін.);
- ціна й обсяг збуту продукції (послуг). Саме ціна продажу продукції (послуги) визначає, в остаточному підсумку, величину прибутку, прибутковість проекту.

Значна увага під час підготовки бізнес-плану в готельно-ресторанному господарстві приділяється аналізу споживачів і їх сегментації по перевагах і за величиною можливих витрат на замовлення (придбання) продукції (послуг).

Інформація про потенційних споживачів має велике значення під час вибору цільового сегмента і визначенні набору послуг, що

надаються. Знання соціальної і демографічної структури потенційних клієнтів, а також видів відпочинку, ділових заходів і джерел інформації, якими споживачі користуються при виборі готелів та ресторанів, допомагає автору бізнес-плану не лише сформулювати оптимальний набір послуг, що пропонується, але і розробити ефективну маркетингову стратегію.

У бізнес-плані окремий розділ присвячується опису рекламної кампанії і маркетингових заходів, необхідних для просування продукції (послуг) готельно-ресторанного господарства на цільовому ринку. Також має бути представлена оцінка витрат, необхідних для реалізації маркетингової стратегії, у тому числі витрат на розміщення реклами у спеціалізованих виданнях та інших ЗМІ, друк буклетів і різноманітних рекламно-інформаційних матеріалів.

Дослідження ринку продукції та послуг готельно-ресторанного господарства, що проводиться під час підготовки бізнес-плану, повинне містити аналіз конкурентів, їх сильних і слабких сторін, а також оцінку частки ринку, яка може бути освоєна фірмою.

3.7. Рекомендації до розділу «Виробничий план»

Інформація розділу покликана переконати інвестора в реальності вироблення продукції та надання послуги підприємствами готельно-ресторанного господарства з характеристиками й обсягами, описаними в попередніх розділах. У цьому розділі також приводяться: загальні відомості про підприємство, розрахунок виробничих витрат на запланований обсяг збуту, прямі (змінні) й загальні (постійні) витрати на надання послуг, калькуляція собівартості продукції, кошторис поточних витрат.

Приблизна структура розділу:

- опис місця розташування підприємства. У багатьох випадках місце розташування є визначальним для успіху проекту. З урахуванням специфіки бізнесу вкажіть наявність необхідних транспортних зв'язків, інженерних мереж (електроенергія, вода, тепло, каналізація, зв'язок та ін.), ресурсів, а також близькість до ринку збуту вашої продукції;
- потреба в офісних площах; – потреба в новому обладнанні для здійснення проекту;
- графік реалізації проекту;
- програма з виробництва продукції та надання послуг;
- розрахунок змінних витрат (витрати на сировину, комплектуючі тощо, які визначаються на кожному продукту);

- розрахунок постійних витрат. До постійних витрат належать: витрати на виробництво (оренда, ремонт та обслуговування встаткування, паливо й енергія на виробничі потреби й т. п.), торговельні витрати (реклама, заходи щодо просування продукції, її збут, реалізацію й т. п.), адміністративні витрати (заробітна плата адміністративного персоналу, комунальні послуги, послуги зв'язку, видатки на відрядження й т. п.).

У бізнес-план включається інформація про необхідні характеристики приміщення, у якому буде розміщена компанія, і середні ставки оренди для аналогічних приміщень. Окрема увага приділяється переліку документів, необхідних для отримання ліцензії, і умовам, яким повинна задовольняти компанія, що отримує ліцензію.

Витрати часу на пошук персоналу, отримання ліцензії і пошук приміщення враховуються під час розробки графіка реалізації проекту.

Також, під час підготовки графіка реалізації проекту, враховується поступове зростання об'ємів діяльності в міру збільшення числа клієнтів. У рамках первинних витрат наводиться інформація про витрати на технологічне, торговельне обладнання, офісні меблі й оргтехніку, а також інші витрати, які необхідно здійснити перед початком діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.

3.8. Рекомендації до розділу «Організаційний план»

У цьому розділі вказуються законодавчі, нормативні й інші документи, що мають правову чинність і відношення до даного проекту, а також кадрове забезпечення проекту. У бізнес-плані описується організаційна структура підприємства готельно-ресторанного бізнесу й вимоги до персоналу.

Приблизна структура розділу:

- форма власності, організаційно-правова форма бізнесу;
- кількість засновників, учасників або пайовиків;
- повноваження виконавчого органу;
- організаційна структура, у якій вказується хто й чим займатиметься, як будуть здійснюватися взаємодії, координація і контроль діяльності служб і підрозділів;
- загальна потреба у працівниках, умови праці, організація оплати праці;
- штатний розклад із вказівкою на можливе збільшення (зменшення) чисельності працівників;
- кадрову політику і систему заохочування праці;

- характеристика керівників і провідних спеціалістів (вік, освіта, стаж роботи, кваліфікація);
- відповідність якісного складу працівників потребам виробництва продукції та надання послуг у нових умовах, необхідність перепідготовки і підвищення кваліфікації спеціалістів – видатки на персонал.

У бізнес-плані описується організаційна структура підприємства готельно-ресторанного господарства, вимоги до персоналу. Окрема увага приділяється переліку документів, необхідних для здійснення діяльності підприємства. Витрати часу на пошук персоналу, отримання дозвільних документів і пошук приміщень ураховуються під час розробки графіка реалізації проєкту. Також у ході підготовки графіка реалізації проєкту враховується поступове зростання об'ємів діяльності по мірі збільшення кількості клієнтів.

3.9. Рекомендації до розділу «Фінансовий план»

Основною метою розділу є характеристика реального стану підприємства та прогноз фінансових результатів його діяльності з визначенням ефективності проєкту. У цьому розділі приводяться розрахунки податкових платежів, розписуються витрати на придбання устаткування, на будівельно-монтажні роботи й інші, пов'язані з підготовчим періодом. Приводиться схема повернення кредитних фінансових коштів по прямому кредитуванню або лізинговій угоді. Виконуються розрахунки по планованому прибутку та грошових потоках, указуються джерела фінансування проєкту.

Розрахунок фінансового плану спирається на дані плану маркетингу (прогноз реалізації і ціни), виробничого плану (прогноз витрат виробництва й собівартості продукції, відповідність ланцюговому графіку виробництва), організаційного плану (витрати на оплату праці), а також не повинен розбігатися з даними інших розділів.

Приблизна структура розділу:

- план прибутків і збитків;
- план руху грошових коштів;
- прогнозний баланс;
- аналіз беззбитковості;
- стратегія фінансування;
- програма інвестицій;
- розрахунок податкових платежів;
- витрати, пов'язані з обслуговуванням кредиту (лізингу).

3.10. Рекомендації до розділу «Ризики та страхування»

Головною метою даного розділу є знаходження зони найбільшого ризику, оцінка його ступеню, розробка і прийняття завчасних заходів для його зменшення, а в разі неможливості – визначення способів зменшення збитків. Від ступеня розробки залежить довіра інвесторів, кредиторів і партнерів по бізнесу .

Під час аналізу ризиків проводиться оцінка чутливості основних показників діяльності компанії (прибуток, річний чистий потік грошових коштів) відносно до змін таких параметрів, як кількість клієнтів, вартість проживання, вартість продукції, заробітна плата співробітників і т. д. Також у рамках аналізу ризиків може бути проведений сценарний аналіз, який дозволяє виявити, які негативні зміни можуть призвести до збитковості компанії, а які істотно вплинуть на основні показники ефективності.

3.11. Рекомендації до написання «Заключної частини»

У заключному розділі робляться висновки щодо можливості впровадження проекту, розраховується економічний ефект від здійснення проекту. У розділі вказується вплив результатів реалізації проекту на економічні показники вашого підприємства, а також на соціально-економічне положення району (міста). Соціально-економічне значення проекту, зокрема, містить у собі:

- створення нових робочих місць;
- надання населенню нових готельних послуг;
- надання споживачам можливості для змістовного проведення дозвілля;
- розширення оподаткованої бази місцевого бюджету;
- розвиток конкурентного середовища.

3.12. Рекомендації щодо розміщення додатків до бізнес-плану

Додаток є важливою частиною бізнес-плану, сприяє розвантаженню основного тексту від подробиць і дає можливість надати потенційним партнерам та інвесторам різні додаткові матеріали:

- підтверджувальні відомості, що надають інформацію про підприємство (копії свідоцтва про реєстрацію, статуту й установчого договору підприємства, наявні дозвільні документи, дипломи й свідоцтва, копії матеріалів преси про діяльності підприємства тощо);
- характеристику продукції;
- матеріали, що підтверджують попит на продукцію (матеріали

маркетингового дослідження, порівняльні дані про конкурентів, договори, протоколи про наміри тощо);

- підтвердження можливостей про надання послуг (копії документів);

- підтвердження організаційно-правової готовності проекту (схеми організаційної структури, механізм реалізації проекту, виписки з нормативних документів тощо);

- фінансово-економічні розрахунки, що обґрунтовують загальні висновки (калькуляції, таблиці тощо);

- підтвердження значущості, масштабності та ефективності проекту (рішення, програми, плани, акти, листи тощо);

- підтвердження реальності заходів попередження ризику, нейтралізації форс-мажорних обставин і реальність гарантій повернення позики (гарантійні листи, договори, склад і вартість застави, виписка із законодавчих і нормативних документів, інші матеріали).

4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

4.1. Правила оформлення курсової роботи

Важливим етапом виконання курсової роботи з дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є оформлення її тексту. Від того, наскільки вимогливо поставиться автор до форми своєї роботи, суттєво залежатимуть її якість, а отже, і підсумкова оцінка. Мова кваліфікаційної бакалаврської роботи – українська.

Роботу друкують за допомогою комп'ютера та принтера на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210х297 мм) з використанням текстового редактора Word з вимогами: шрифт Times New Roman розміром (кеглем) 14 пт, міжрядковий інтервал – 1,5; абзацний відступ 1 – 1,25.

Текст роботи необхідно друкувати, залишаючи поля таких розмірів: ліве – не менше 25 мм, праве – не менше 10 мм, верхнє – не менше 20 мм, нижнє – не менше 20 мм. Шрифт друку повинен бути чітким. Щільність тексту роботи повинна бути однаковою, не допускається розрідження.

Заголовки структурних частин курсової роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до набору (вирівнювання по центру). Такі структурні частини курсової роботи, як «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ» не мають порядкового номера. Номер розділу ставлять тільки після слова «РОЗДІЛ», після номера крапку не ставлять, потім з нового рядка

друкують заголовок розділу великими літерами посередині рядка. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. В кінці номера підрозділу повинна стояти крапка, наприклад: «2.3.» (третій підрозділ другого розділу). Потім у тому ж рядку наводять заголовок підрозділу. Відстань між назвою підрозділу і наступним текстом повинне дорівнювати одному порожньому інтервалу. Між заголовками розділу і підрозділу витримують теж один інтервал. Відстані між рядками заголовків приймають такими ж, як у тексті. Крапку наприкінці заголовка не ставлять. Підкреслювати заголовки і переносити слова в заголовку не допускається. Заголовки всіх структурних частин роботи виділяють напівжирним шрифтом.

Вступ, кожний розділ, загальні висновки і список використаних джерел починають з нової сторінки, а наступний підрозділ – одразу після закінчення попереднього, з пропуском 1 інтервалу. Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знаку №. Розділи повинні мати порядкову нумерацію в межах усього тексту (1, 2).

Першою сторінкою курсової роботи є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок роботи. Але на самому титульному аркуші номер сторінки не ставлять, на наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

4.2. Оформлення таблиць

Таблиці необхідно подавати безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Таблиці, розміщені на окремих сторінках роботи, включають до загальної нумерації сторінок. Якщо в розділі курсової роботи одна таблиця, її нумерують за загальними правилами.

Кожна таблиця повинна мати назву, що відображає її зміст, вона має розміщуватись безпосередньо над таблицею посередині рядка. В правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Таблиці нумерують послідовно в межах розділу. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці в межах цього розділу, між якими ставиться крапка. Крапку наприкінці назви таблиці і після номера таблиці ставити не потрібно. Напис «Таблиця» та безпосередньо назву таблиці набирають розміром шрифту 14

пт. Матеріал всередині таблиці слід подавати розміром 12 пт та одинарним інтервалом.

Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на наступну сторінку. При перенесенні таблиці на наступну сторінку назву вміщують тільки над її першою частиною. Над іншими частинами друкують слова «Продовження табл.» із зазначенням номера таблиці. На таблиці, запозичені з джерел, обов'язково ставиться посилання у назві таблиці або у примітці під таблицею.

Якщо таблиця самостійно складена, або показники в ній самостійно розраховані, то після таблиці слід зробити наступне посилання. Наприклад, Джерело: Складено або розраховано за [посилання на джерело].

Таблиці кожного додатка позначають окремою нумерацією арабськими цифрами з додаванням перед цифрою позначення букви додатка. Наприклад, таблиця А-1.

На всі таблиці у курсовій роботі повинні бути посилання в тексті, при цьому слово «таблиця» в тексті, де читачеві треба вказати на неї, пишуть скорочено «табл.» з номером у вигляді виразу в круглих дужках «(табл. 3.1)» або «З даних табл. 2.2 видно ...». Не варто оформлювати посилання на таблиці як самостійні фрази, в яких лише повторюється те, що міститься у підписі. У повторних посиланнях на таблиці треба вказувати скорочено слово «дивись» (див. табл. 2.1).

4.3. Оформлення рисунків

Обов'язковою частиною роботи є графічний матеріал (рисунки), який застосовують для детального встановлення властивостей або характеристик предмета дослідження роботи.

Рисунки, так само, як і таблиці, розміщують безпосередньо після першого посилання на них, або на наступній сторінці, а за необхідності – у додатку. Ілюстрації, розміщені на окремих сторінках курсової роботи, включаються до загальної нумерації сторінок.

Рисунок повинен мати тематичну назву, яку розміщують під ним. Його позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу за винятком рисунків, поданих у додатках. Номер рисунку повинен складатися з номера розділу і його порядкового номера в межах цього розділу, між якими ставиться крапка. Крапка також ставиться після останньої цифри номера рисунку. Назву слід розміщувати безпосередньо під рисунком з абзацного відступу, вирівнюючи по центру рядка. Крапку у кінці назви рисунку ставити не треба. Номер рисунку та його назву розміщують послідовно під ілюстрацією. Якщо в розділі курсової роботи подано один рисунок, то його

нумерують за загальними правилами. Наприклад (другий рисунок першого розділу):

Рис. 1.2. Функціональний зв'язок зовнішньоекономічного відділу з іншими підрозділами готельного підприємства.

Графічний матеріал кожного додатка позначають окремою нумерацією арабськими цифрами з додаванням перед цифрою позначення букви додатка. Наприклад (другий рисунок в додатку В): Рис. В-2. Обсяги іноземного інвестування за регіонами України.

Посилання на рисунки в тексті роботи є обов'язковими. Не варто оформлювати посилання на рисунки як самостійні фрази, в яких лише повторюється те, що міститься у підписі. У тому місці, де робиться посилання на рисунок, розміщують посилання у вигляді виразу в круглих дужках «(рис. 3.1)» або: «...як це видно з рис. 3.1» або «... як це показано на рис. 3.1». У повторних посиланнях на рисунки треба вказувати скорочено слово «дивись», наприклад: «(див. рис. 3.1)».

Рисунок (схему, діаграму, графік), як правило, слід виконувати на одній сторінці. Якщо рисунок не вміщується на одній сторінці, дозволяється переносити його на інші сторінки. При цьому тематичну назву розміщують на першій сторінці, пояснювальні дані – на кожній сторінці і під ними друкують «Рис. 3.1, аркуш 2».

4.4. Оформлення формул

Формули рекомендовано розміщати на окремих рядках. Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів треба подавати безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони наведені у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта треба подавати з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки. Якщо формула не вміщується в один рядок, її слід перенести після знаку рівності (=), або після знаків плюс (+), мінус (–), множення (×).

Формули в роботі нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку. Номери формул пишуть біля правого поля аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (3.1) (перша формула третього розділу). Посилання на формули вказують порядковим номером формули в дужках, наприклад – «... у формулі 2.1».

Формули у додатках нумерують окремо арабськими цифрами в межах кожного додатка з додаванням перед цифрою позначення букви додатка (...у формулі В.1).

4.5. Цитування та посилання на використані джерела

При написанні курсової роботи здобувач повинен посилатися на джерела, матеріали з яких наводяться в роботі, або на основі яких розроблюються проблеми, задачі, питання, вивченню яких присвячена кваліфікаційна робота. Такі посилання дають змогу відшукати документи і перевірити достовірність відомостей про цитування документа.

Посилання в тексті курсової роботи на джерела слід зазначати порядковим номером літературного джерела в списку літератури, виділеним двома квадратними дужками, наприклад, «... у працях [1-7]...».

Якщо використовують відомості, матеріали з монографій, оглядових статей, інших джерел з великою кількістю сторінок, тоді в посиланні необхідно точно вказати номери сторінок, рисунків, таблиць, формул з джерела, на яке є посилання в роботі. Наприклад, «... загальний коефіцієнт споживання страв у ресторані 3,5, з них: холодні страви та закуски – 1,1; перші страви – 0,7; другі страви – 1,4; десерти – 0,3 [49, с.37]».

Для підтвердження власних аргументів шляхом посилання на авторитетне джерело або для критичного аналізу того чи іншого друкованого твору слід наводити цитати. Науковий етикет потребує точно відтворювати цитований текст, бо найменше скорочення наведеного витягу може спотворити зміст, закладений автором.

Загальні вимоги до цитування такі:

а) текст цитати починається і закінчується лапками і наводиться в тій граматичній формі, в якій він поданий у джерелі, із збереженням особливостей авторського написання;

б) цитування повинно бути повним, без довільного скорочення авторського тексту та без перекручень думок автора. Пропуск слів, речень, абзаців при цитуванні допускається без перекручення авторського тексту і позначається трьома крапками. Вони ставляться у будь-якому місці цитати (на початку, всередині, наприкінці). Якщо перед випущеним текстом або за ним стояв розділовий знак, то він не зберігається;

в) кожна цитата обов'язково супроводжується посиланням на джерело;

г) при непрямому цитуванні (переказі, викладі думок інших авторів своїми словами), що дає значну економію тексту, слід бути гранично точним у викладенні думок автора, коректним щодо оцінювання його результатів і давати відповідні посилання на джерело;

д) якщо необхідно виявити ставлення автора курсової роботи до окремих слів або думок з цитованого тексту, то після них у круглих дужках ставлять знак оклику або знак питання.

Запозичена з літературних або статистичних джерел інформація (формули, таблиці, схеми, графіки, висновки тощо) також потребує обов'язкових посилань (у квадратних дужках) на порядковий номер джерела у списку використаної літератури та номери сторінок, із яких узято інформацію.

4.6. Оформлення додатків

Додатки є частиною курсової роботи, в якій розміщують вихідні дані для проєктованого комплексу готельно-ресторанного господарства. Крім цього в додатки можна включати: наочне зображення дизайну проєктованого комплексу; рисунки дислокації та ділянки під проєктування закладу; результати маркетингового дослідження ринку проєктованого закладу.

Додатки оформлюють як продовження курсової роботи на наступних її сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті роботи. Перед усіма додатками розміщується аркуш з написом «ДОДАТКИ» по центру. Кожний додаток повинен починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований нагорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток А» і велика літера, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь.

За необхідності додаток може бути поділений на розділи, які нумерують у межах кожного додатка, у цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку. Наприклад: А.2 – другий розділ додатка А. Рисунки, таблиці та формули, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка. Наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатку Д; формула (А.1) – перша формула додатку А.

4.7. Оформлення списку використаних джерел

Здійснюється відповідно до ДСТУ 8302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ, 2016. 16 с. (Інформація та документація).

Список використаних джерел повинен містити перелік усіх першоджерел, на які є посилання у тексті роботи або які використовувалися під час здійснення дослідження. Перелік джерел укладають у алфавітному порядку або за порядком посилання в тексті роботи. Укладаючи його, необхідно додержуватися вимог державного стандарту. Кожний бібліографічний запис треба починати з нового рядка, спочатку видання українською мовою, потім – іноземними.

Бібліографічні записи в «Списку...» повинні мати порядкову нумерацію. У тексті роботи слід давати у дужках посилання на номери списку. Якщо

необхідно вказати номер сторінки, її ставлять через кому після номера видання, наприклад: [1, с. 23].

Список використаних джерел повинен складатися не менше як з 15 найменувань.

5. ЗАХИСТ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

5.1. Процедура захисту курсової роботи

Виконана здобувачем курсова робота, оформлена за всіма вимогами та зброшурована, реєструється на кафедрі на момент подання і передається на перевірку.

Прорецензована курсова робота приймається до захисту комісією в складі викладачів кафедри відповідно до графіку навчального процесу. Захист відбувається в присутності академічної групи.

В таких випадках, коли курсова робота має вагомі недоліки і оцінена рецензентом "незадовільно", здобувач повинен суттєво доопрацювати роботу та виправити недоліки.

На захисті роботи здобувач коротко доповідає комісії сутність проведеного дослідження, дає оцінку отриманим результатам, а також відповідає на запитання членів комісії.

Здобувач отримує оцінку за курсову роботу на основі рецензії виконання роботи і рівня самого захисту за 100-бальною шкалою.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

| Оцінка курсової за бальною шкалою | Оцінка за національною шкалою |
|-----------------------------------|--|
| 90 – 100 | "5" - відмінно |
| 82-89 | "4" - добре |
| 74-81 | |
| 64-73 | |
| 60-63 | "3" - задовільно |
| 35-59 | "2" - незадовільно з можливістю повторного складання |
| 0-34 | "2" - незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

Оцінки виставляються в електронний журнал.

5.2. Критерії оцінювання курсової роботи

РІВЕНЬ КОМПЕТЕНТНОСТІ: ВИСОКИЙ (ТВОРЧИЙ).

Критерії оцінювання:

Виконання:

- повна відповідність змісту курсового проєкту (роботи) завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо його виконання;
- творча самостійність розв'язання поставленої задачі, проєктного рішення, виконання розрахунків, креслень, графіків та таблиць без помилок;
- наявність елементів науково-дослідного характеру;
- використання комп'ютерних технологій при виконанні всіх розрахунків, креслень, графіків та таблиць;
- якісне оформлення пояснювальної записки, графічних матеріалів згідно з вимогами конструкторської та технологічної документації, ДСТУ.

Кількість балів: 60

Захист: здобувач виявив глибокі знання навчального матеріалу за змістом навчальної дисципліни, вміння творчо застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних задач та творчі здатності аргументованого обґрунтування прийнятих рішень та розв'язків практичних задач й аналізувати достовірність одержаних результатів.

Кількість балів: 40.

РІВЕНЬ КОМПЕТЕНТНОСТІ: ДОСТАТНІЙ (КОНСТРУКТИВНО-ВАРІАТИВНИЙ)

Критерії оцінювання:

Виконання:

- повна відповідність змісту курсового проєкту (роботи) завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо його виконання;
- самостійність розв'язання поставленої задачі, проєктного рішення, виконання розрахунків, креслень, графіків та таблиць з незначним відхиленням щодо вимог без помилок;
- наявність елементів науково-дослідного характеру;
- використання комп'ютерних технологій при виконанні всіх розрахунків, креслень, графіків та таблиць;
- якісне оформлення пояснювальної записки, графічних матеріалів згідно з вимогами конструкторської та технологічної документації, ДСТУ.

Кількість балів: 50

Захист: здобувач виявив достатні знання й розуміння навчального матеріалу за змістом навчальної дисципліни, вміння застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних задач та здатності аргументованого обґрунтування прийнятих рішень та розв'язків практичних задач.

Кількість балів: 35.**РІВЕНЬ КОМПЕТЕНТНОСТІ: ДОСТАТНІЙ
(КОНСТРУКТИВНИЙ)****Критерії оцінювання:****Виконання:**

- достатня відповідність змісту курсового проєкту (роботи) завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо його виконання;

- самостійність розв'язання поставленої задачі, проєктного рішення, виконання розрахунків, креслень, графіків та таблиць з незначним відхиленням щодо вимог та незначною кількістю помилок;

- наявність елементів науково-дослідного характеру;

- часткове використання комп'ютерних технологій при виконанні всіх розрахунків, креслень, графіків та таблиць;

- оформлення пояснювальної записки, графічних матеріалів з незначними відхиленнями від вимог конструкторської та технологічної документації, ДСТУ.

Кількість балів: 45

Захист: здобувач виявив достатні знання й розуміння навчального матеріалу за змістом навчальної дисципліни, вміння застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних задач.

Кількість балів: 30.**РІВЕНЬ КОМПЕТЕНТНОСТІ: СЕРЕДНІЙ
(РЕПРОДУКТИВНИЙ)****Критерії оцінювання:****Виконання:**

- достатня відповідність змісту курсового проєкту (роботи) завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо його виконання;

- розв'язання поставленої задачі, проєктного рішення, виконання розрахунків, креслень, графіків та таблиць з незначним відхиленням щодо вимог та значною кількістю помилок;

- часткове використання комп'ютерних технологій при виконанні всіх розрахунків, креслень, графіків та таблиць;
- оформлення пояснювальної записки, графічних матеріалів із значними відхиленнями від вимог конструкторської та технологічної документації, ДСТУ.

Кількість балів: 40

Захист: здобувач виявив середні знання основних положень навчального матеріалу за змістом навчальної дисципліни, вміння застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних задач на репродуктивному рівні.

Кількість балів: 25.

**РІВЕНЬ КОМПЕТЕНТНОСТІ: ДОСТАТНІЙ
(РЕПРОДУКТИВНИЙ)**

Критерії оцінювання:

Виконання:

- значні відхилення змісту курсового проєкту (роботи) від завдання та вимог навчально-методичних рекомендацій щодо його виконання;
- розв'язання поставленої задачі, проєктного рішення, виконання розрахунків, креслень, графіків та таблиць із значними відхиленнями щодо вимог та значною кількістю помилок;
- відсутність використання комп'ютерних технологій при виконанні всіх розрахунків, креслень, графіків та таблиць;
- оформлення пояснювальної записки, графічних матеріалів із значними помилками та відхиленнями від вимог конструкторської та технологічної документації, ДСТУ

Кількість балів: 35

Захист: здобувач виявив знання навчального матеріалу за змістом навчальної дисципліни на мінімальному рівні, вміння застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних задач на репродуктивному рівні.

Кількість балів: 25.

**РІВЕНЬ КОМПЕТЕНТНОСТІ: НИЗЬКИЙ (РЕЦЕПТИВНО-
ПРОДУКТИВНИЙ)**

Критерії оцінювання:

Виконання:

- значні відхилення змісту курсового проєкту (роботи) від завдання та вимог навчально-методичних рекомендацій щодо його виконання;

- розв'язання поставленої задачі, проектного рішення, виконання розрахунків, креслень, графіків та таблиць із значними відхиленнями щодо вимог та значною кількістю помилок;

- відсутність використання комп'ютерних технологій при виконанні всіх розрахунків, креслень, графіків та таблиць;

- оформлення пояснювальної записки, графічних матеріалів із значними помилками та відхиленнями від вимог конструкторської та технологічної документації, ДСТУ.

Кількість балів: 30

Захист: здобувач виявив знання за змістом навчальної дисципліни на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу, не володіє вміннями застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних задач.

Кількість балів: 20.

Рівень компетентності: низький (непродуктивний)

Критерії оцінювання:

Виконання:

- невідповідність змісту курсового проекту (роботи) завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо його виконання;

- не вірне розв'язання поставленої задачі, проектного рішення, виконання розрахунків, креслень, графіків та таблиць;

- відсутність використання комп'ютерних технологій при виконанні всіх розрахунків, креслень, графіків та таблиць;

- невідповідність оформлення пояснювальної записки, графічних матеріалів вимогам конструкторської та технологічної документації, ДСТУ.

Кількість балів: 0

Захист: здобувач не виявив знань за змістом навчальної дисципліни, не володіє вміннями застосовувати теоретичні положення під час розв'язання практичних задач.

Кількість балів: 0.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Базова

1. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
2. Бутко М. П. Бізнес-планування та управління проектами : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 416 с.
3. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. Організація готельного господарства : навч. посіб. Мукачєво : Мукачівський державний університет, 2008. 247 с.
4. Готельно-ресторанна справа : навч. посібн. / автори: Матвійчук Л. Ю., Чепурда Л. М., Лютак О. М., Сидорук С. В., Смаль Б. А., Лепкий М. І., Подоляк В. М., Зубехіна Т. В, Громик О. М., Дащук Ю. Є. Луцьк : РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.
5. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
6. Клапчук В. М., Польова Л. В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.
7. Корж Н. В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа : навч. посіб. Київ : Київ.нац.торг.-екон. ун-т., Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К» 2015. 580 с.
8. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2019. 368 с.
9. Македон В. В. Бізнес-планування : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури. 2009. 236 с.
10. Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 336 с.
11. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика : підруч. 2-е вид., перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.
12. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2005, 520 с.
13. Опря Б. О. Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу : навч.-метод. посіб. Кам'янець-Подільський : Друкарня "Рута", 2018. 133 с.
14. Покропивний С. Ф., Соболев С. М., Швиданенко Г. О. Бізнес-

план: технологія розробки та обґрунтування : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2002. 379 с.

15. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. Київ: Кондор, 2005, 408 с.

16. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.

17. Хурса М. М., Юрко І. В. Структура та зміст розділів бізнес-плану. Особливості розробки резюме : текст лекції. Полтава : ПУСКУ, 2002. 22 с.

18. Хурса М. М., Юрко І. В. Методика розробки розділу «Галузь, підприємство та її продукція» : текст лекції. Полтава : ПУСКУ, 2002. 18 с.

19. Агафонова Л. Г., Рога О. В. Підготовка бізнес-плану : практикум. Київ : Знання, 2000. 158 с.

20. Покропивний С. Ф. , Соболь С. М., Швиданенко Г. О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2009. 208 с.

Допоміжна

21. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. *Бізнес Інформ.* 2021. № 6. С. 151–156. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2021_6_22.

22. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: International Experience. *Knowledge, Education, Law, Management*, 2020 № 2 (30), PP. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231 URL: <http://kelmczasopisma.com/viewpdf/6815>.

23. Корчик Н. М., Конарівська О. Б. Особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африканського континенту. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки.* Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С. 59–69. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25102>.

24. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м. Рівне. *Вплив зміни клімату на розвиток Рівненської області* : збірник тез науково-практичної конференції. Рівне, 27-28 жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С. 33–36.

25. Ю. Кічук, Л. Філіпішина, А. Іванов, Л. Гопкало, О. Конарівська, О. Соловйова. Інноваційний менеджмент в індустрії гостинності. Опубліковано за ліцензією IOP Publishing Ltd. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science , Volume 1269 , 3rd International Conference on Environmental Sustainability in Natural Resources Management 2023 20/10/2023 - 20/10/2023 Батумі, Грузія, Цитата Ю. Кічук та ін. 2023 IOP Conf. Ser.: Навколишнє середовище Землі. Sci. 1269 012007 DOI 10.1088/1755-1315/1269/1/012007.

26. Готель в Мукачево: бізнес-план. URL: http://proinb.com/demo_pdf/demo_BP010005.pdf.

27. Приклад бізнес-плану з відкриття ресторану. URL: <https://ukrgroshi.com.ua/biznes-planu-restoranu-gotoviy-priklad.html>.

28. Як написати бізнес-план ресторану для України у 2023 році. URL: <https://proriat.com/uk/yak-napisati-biznes-plan-restoranu-dlya-ukrayini-u-2023-roci/>.

29. Як відкрити кав'ярню? URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-kavyarnyu-kupiti-franshizu-abo-kavyarnya-p%D1%96d-klyuch/>.

30. Як відкрити бургерню? URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-burgernu-restoran-p%D1%96d-klyuch-abo-kupiti-franshizu/>

31. Як відкрити коктейль-бар? Готовий бізнес або франчайзинг. URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-koktejl-bar-gotovij-b%D1%96znes-abo-franchajzing/>.

32. Як відкрити піцерію? URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-p%D1%96cer%D1%96yu-restoran-p%D1%96d-klyuch-abo-kupiti-franshizu/>.

33. Як відкрити суші-бар? URL: <https://proriat.com/uk/yak-v%D1%96dkriti-sush%D1%96-bar-kupiti-franshizu-abo-restoran-p%D1%96d-klyuch/>.

Додаток А

Зразок оформлення титульного аркуша

**Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни

«Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

на тему

«Бізнес-план проекту відкриття міні-пекарні»

Виконав (ла): здобувач (ка)
ННІАЗ
III курсу групи ГРС-31
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»

(Прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник: к.е.н., доц.
Конарівська О.Б.

Члени комісії:

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

Рівне – 202__

Додаток Б

Зразок завдання до курсової роботи

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та
природокористування
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАВДАННЯ

до курсової роботи з дисципліни
«Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

Видано здобувачеві _____ курсу групи _____

_____ (прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Тема:

_____ Перелік питань, що підлягають розробці:

Перелік робіт графічної частини:

Перелік робіт практичної частини:

Термін виконання: з «__» _____ 20__ р. до «__» _____ 20__ р.

Завдання отримав _____
(прізвище та ініціали)

Керівник курсової роботи _____
(прізвище та ініціали)

Додаток В
Тематика курсових робіт
з дисципліни:

«Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

1. Бізнес-план проєкту відкриття міні-пекарні.
2. Бізнес-план проєкту відкриття закускової до 50 місць.
3. Бізнес-план проєкту відкриття піцерії-ресторану швидкого обслуговування.
4. Бізнес-план проєкту відкриття кондитерської-кав'ярні.
5. Бізнес-план проєкту відкриття бару.
6. Бізнес-план проєкту відкриття бургерної.
7. Бізнес-план проєкту відкриття вареничної.
8. Бізнес-план проєкту відкриття їдальні.
9. Бізнес-план проєкту відкриття кафе домашнього морозива.
10. Бізнес-план проєкту відкриття ресторану.
11. Бізнес-план проєкту відкриття кіоску з кавою.
12. Бізнес-план проєкту відкриття кіоску з морозивом.
13. Бізнес-план проєкту відкриття пабу.
14. Бізнес-план проєкту відкриття суши-бару.
15. Бізнес-план проєкту відкриття фаст-фуду.
16. Бізнес-план проєкту відкриття крафтової броварні.
17. Бізнес-план проєкту відкриття міні-пекарні.
18. Бізнес-план проєкту відкриття кіоску з шаурмою.
19. Бізнес-план проєкту відкриття ресторану української кухні.
20. Бізнес-план проєкту відкриття ресторану японської кухні.
21. Бізнес-план проєкту відкриття ресторану кавказької кухні.
22. Бізнес-план проєкту відкриття ресторану італійської кухні.
23. Бізнес-план проєкту відкриття ресторану азійської кухні.
24. Бізнес-план проєкту відкриття хінкальні.
25. Бізнес-план проєкту відкриття ресторану української кухні.
26. Бізнес-план проєкту відкриття міні-готелю.
27. Бізнес-план проєкту відкриття хостелу.
28. Бізнес-план проєкту відкриття садиби.
29. Бізнес-план проєкту відкриття глемпінгу.
30. Бізнес-план проєкту створення екологічного будинку для туристів.