

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-155S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

SYLLABUS

Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	Business planning in the hotel and restaurant industry	
Шифр за ОП	ЦПП 2.7	Code in Degree Programme
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Level of Education: bachelor's (first)
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Field of Knowledge Service sector
Спеціальність Готельно-ресторанна справа	241	Field of Study: Hotel and Restaurant Business
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Degree Programme: Hotel and Restaurant Business

РІВНЕ – 2024

Силабус навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2024. 12 стор.

ОПП на сайті університету:
<https://ep3.nuwm.edu.ua/22021/>

Розробник силабусу: *е-підпис* Конарівська О.Б., к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 1 від "03" вересня 2024 року

Завідувач кафедри:
е-підпис Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП:
е-підпис Конарівська О.Б., к.е.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроекології та землеустрою

Протокол № 1 від "03" вересня 2024

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:
e-підпис Прищепа А.М., д.с.-г.н., професор

© НУВГП, 2024

ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	4 рік навч., 8 сем. / 5 рік навч., 9 сем.
Кількість кредитів	4,0
Лекції:	22/2 години
Практичні заняття:	20/12 години
Самостійна робота:	78/106 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА *	
Лектор	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
	
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Окаса́на_Богданівна
ORCID	ORCID: 0000-0002-1760-9264
Канали комунікації	o.b.konarivska@nuwm.edu.ua

Мета та завдання

«Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є обов'язковою компонентою ОП, що вивчається на рівні вищої освіти бакалавр спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа». В процесі вивчення дисципліни студенти розробляють конкретний проект виробництва певного товару (послуги), вивчають процес створення нового типу послуг, аналізують господарську діяльність підприємств, вивчають фінансові, техніко-економічні та організаційні механізми з метою реалізації конкретних завдань.

Предметом навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є практика підприємництва. Бізнес-план є результатом дослідження й організаційної роботи підприємця, що ставить за мету вивчення конкретного напрямку діяльності фірми на визначеному ринку в конкретних організаційно-економічних умовах.

Метою навчальної дисципліни є підготовка фахівців, які за рахунок набутих знань, навичок і вмінь, зможуть на практиці планувати всі етапи підприємницького циклу в готельно-ресторанному господарстві.

Завдання дисципліни:

- вивчення особливостей бізнес-планування у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств;
- вивчення структури бізнес-плану;
- формування вмінь щодо технології бізнес-плану;
- формування навичок щодо методики розробки фінансового плану;
- вивчення ризиків у готельно-ресторанному господарстві;
- формування вмінь щодо розробки програм страхування і захисту від ризиків для підприємств готельного та ресторанного господарства.

Студенти повинні **знати:**

- мету й завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві;
- відмінні риси бізнес-планів від інших видів планів;
- основну документацію при складанні бізнес-плану;
- основні вимоги до складання бізнес-планів в готельно-ресторанному господарстві.

Студенти повинні **вміти:**

- здійснювати оцінку ринкової ситуації з метою визначення сфери планування підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві;
- складати програму підприємницької діяльності з урахуванням основних факторів ризику в готельно-ресторанному господарстві;
- здійснювати обґрунтування правильності вибору організаційно-правових форм підприємництва в готельно-ресторанному господарстві;
- оцінювати результативність і підвищувати конкурентоспроможність підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві;
- здійснювати процедуру розробки бізнес-плану.

Посилання на розміщення освітнього компоненту на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4996>

Передумови вивчення*

(місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)

Освітні компоненти: Економіка підприємства, Менеджмент сфери туризму та гостинності, Маркетинг сфери туризму та гостинності, Ресторанна справа, Готельна справа.

Компетентності

- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 02. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та.
- СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
- СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- 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.

Програмні результати навчання

- РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- 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 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- РН 23. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Лекцій – 22/2 год. Практичні – 20/12 год. Самостійна робота – 78/106 год.

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні вправи
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення

ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ

Тема

Кількість годин, результати навчання, література	Опис дисципліни
--	-----------------

Тема 1. Предмет, зміст та завдання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН 04 Література: [1, 3, 5]	Характер і зміст навчальної дисципліни, зв'язок з іншими дисциплінами. Сутність і принципи бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві. Завдання навчальної дисципліни. Фінансові, техніко-економічні й організаційні механізми, що використовуються в економіці для реалізації конкретних проектів. Значення бізнес-планування для розвитку підприємницької діяльності в готельному і ресторанному господарстві. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.
Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН 06; РН 15 Література: [3, 5, 7, 13]	Актуальність бізнес-планування в умовах ринкової економіки. Місце бізнес-планів у плануванні діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Відмінність бізнес-планів від внутрішньогосподарських планів. Основні документи, що описують інвестиційний проект. Техніко-економічне обґрунтування проекту. Відмінності техніко-економічного обґрунтування проекту від бізнес-плану. Інвестиційний меморандум. Витрати часу та грошових коштів на розробку інвестиційних документів.
Тема 3. Визначення бізнес-плану, цілі та завдання бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН 06 Література: [1-5, 14]	Визначення бізнес-плану. Місце бізнес-планів у системі стратегічного планування підприємств готельного та ресторанного господарства. Головна мета й цілі складання бізнес-плану. Завдання бізнес-планування. Функції бізнес-планування. «Споживачі» бізнес-планів. Типи бізнес-планів за об'єктами планування. Бізнес-планування як складова інвестиційного процесу. Бізнес-план як етап розвитку підприємництва в готельно-ресторанному господарстві. Використання бізнес-планів у процесі санації підприємств готельного та ресторанного господарства. Інформаційне поле бізнес-плану. Загальні принципи та зауваження під час розробки бізнес-плану. Основні вимоги до бізнес-планів.
Тема 4. Структура бізнес-плану, особливості розробки резюме	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН 11 Література: [3, 8, 10]	Чинники, які впливають на структуру бізнес-плану. Вимоги інвесторів до наявності та змісту розділів бізнес-плану. Логіка послідовності розділів бізнес-плану. Міжнародні стандарти бізнес-планування. Комп'ютерна програма Project Expert. Задачі, що вирішуються за допомогою Project Expert. Мета розробки резюме. Технологія складання резюме. Основні вимоги до резюме проектів у готельному та ресторанному господарстві.
Тема 5. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства»	
лекцій – 4 год. практ. – 2 год. РН 11; РН 15 Література: [3-5, 9]	Основна мета складання розділу «Загальна характеристика підприємства». Огляд та аналіз інформації, що формує уявлення про суб'єкт господарювання в готельному й ресторанному господарстві та його діяльність. Перелік основної інформації про підприємство готельно-ресторанного господарства. Опис продукції (послуги) підприємства готельного та ресторанного господарства. Джерела інформації для складання розділу. Аналіз господарської діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства за минулий період. SWOT-аналіз. Визначення пріоритетності напрямів діяльності підприємства готельного та ресторанного господарства. Розробка стратегії для досягнення поставлених цілей.
Тема 6. План маркетингу: зміст, структура та особливості складання	

лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН 15; РН 16; РН 23 Література: [3-6]	Складові частини опису ринку. Оцінка потенційної ємності ринку готельно-ресторанного господарства. Оцінка потенційного та реального об'єму реалізації продукції (послуг) підприємства готельного та ресторанного господарства. Методика аналізу ринкової кон'юнктури. Характеристика, стратегія і тактика конкурентів підприємств готельно-ресторанного господарства. Цілі та стратегії маркетингової діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Ціноутворення. Схема розповсюдження продукції (послуг). Методи стимулювання продажу (збуту). Організація післяпродажного обслуговування клієнтів у готельно-ресторанному господарстві. Види та засоби реклами. Формування громадської думки про суб'єкти готельно-ресторанного господарства, їх продукцію (послуги).
Тема 7. Зміст розділу «План виробництва»	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН 06; РН 17; РН 18 Література: [3-5, 9, 14]	Основна мета розробки плану виробництва. Перелік інформації, що містить план виробництва. Розробка продукту, технологія виготовлення продукції (надання послуги) підприємством готельно-ресторанного господарства. Аналіз витрат виробництва. Умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Чинники, що впливають на виробництво (надання послуги) на підприємстві готельно-ресторанного господарства. Обґрунтування вибору продукції (послуг) підприємством готельного та ресторанного господарства. Аналіз і визначення переваг асортименту продукції (послуг), вибраного фірмою. Особливості оформлення розділу з урахуванням спеціалізації підприємства готельного та ресторанного господарства.
Тема 8. Організаційний план як складова частина бізнес-плану	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН 06; РН 15; РН 17 Література: [1-3, 5, 27-28]	Цілі складання організаційного плану. Перелік інформації організаційного плану. Аналіз і характеристика організаційної структури підприємства готельно-ресторанного господарства. Основні засновники та учасники фірми. Визначення та розробка кадрової політики підприємства готельного та ресторанного господарства. Характеристика управлінського персоналу фірми. Відомості про персонал та робочу силу. Визначення потреби у працівниках. Кваліфікаційні вимоги до працівників готельно-ресторанного господарства.
Тема 9. Методика розробки фінансового плану	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН 16; РН 18 Література: [3-5, 24]	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.
Тема 10. Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування»	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН 17; РН 18; РН 23 Література: [3-4, 5, 13, 24]	Поняття ризику проекту. Види ризиків у готельно-ресторанному господарстві. Визначення можливих видів ризику для даного проекту. Організаційні заходи щодо зменшення можливих наслідків визначених ризиків. Розробка програми страхування й захисту від ризиків для підприємств готельного та ресторанного господарства.
Форми та методи навчання	

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання:

- лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті;
- проводиться дискусійне обговорення проблемних питань;
- задаються провокаційні питання.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчаться оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

- технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;
- програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;
- програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.

Порядок та критерії оцінювання

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролю знань, а також вчасно виконати практичні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

– 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;

– 40 балів – модульні контролю (20+20).

Всього 100 балів.

Додаткові бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Модульний контроль проходить у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

Поєднання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

Інформаційні ресурси

Рекомендована література

Основна

1. Македон В.В. Бізнес-планування: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 236 с.

2. Покропивний С.Ф., Соболь С.М., Швиданенко Г.О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2002. 379 с.

3. Юрко І. В., Михайленко О. М. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навч.-метод. Посіб. для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.

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

5. Конспект лекцій з дисципліни "Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві" [Електронний ресурс] : у 2 ч. Ч. 1 : Загальні положення : для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" / уклад. Л. С. Стригуль ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Електрон. текст. дані. Харків : НТУ "ХПІ", 2024. 97 с.

URL: <https://surl.li/agtccw>.

Допоміжна література

6. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Київ : Знання України, 2006. 352с.

7. Валінкевич Н.В., Тищенко С.В. Забезпечення безпеки та страхування підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. № 40. 2022 р. С. 550-558.

8. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М. Значення бізнес-плану для ефективного функціонування підприємств туристичної індустрії в умовах кризи. Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія "Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм". 2020. Вип. 11. С. 104–110.

9. Ковтуненко Ю. В., Ольшевська Д. О., Алексєєнко А. А., Савков Є. О. Особливості використання інноваційних технологій за сучасних умов у готельному та ресторанным бізнесі. Бізнес Інформ. 2020. №12. С. 195–201. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2020-12-195-201>.

10. N. V. Kuzmynchuk, S. V. Dombrovska, O. B. Konarivska et al. Increasing marketing activity of hotel and restaurant business enterprises as a basis for the development of the tourism industry . Journal of geology, geography and geocology. 2021. Vol. 30, No. 2. P. 306-314. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53927>.

11. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Коротун О. П. Характеристика регіонального середовища розвитку готельного господарства Рівненської області Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.48-58.

URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/25099/>

12. Готельно-ресторанный бізнес : навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова,

Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: <https://surl.li/izqjtc>.

13. Рега М. Г. Перспективи розвитку бізнес-планування в готельному і ресторанному господарстві. Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова. 2014. Т. 19. Вип. 2/4. С. 38-40.

14. Січка І.І. Особливості страхування готельно-ресторанного бізнесу в Україні . Східна Європа: економіка, бізнес та управління: Електронне наукове фахове видання Випуск 1 (24). Дніпро, 2020. С. 88-92.

15. Якименко-Терещенко Н. В. Оцінка конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу під час складання бізнес плану. Інфраструктура ринку. 2018. Вип. 24. С. 299-303.

Інформаційні ресурси

16. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>

17. Про страхування : Закон України від 07.03.1996 № 85/96-ВР. Чинний, поточна редакція від 07.01.2023 . URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/85/96-%D0%B2%D1%80#Text>.

18. Про туризм : Закон України від 15.09.95р. № 325/95-ВР. Чинний, поточна редакція від 16.10.2020. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>.

19. Про підприємство : Закон України від 27.03.91р. № 887-XII. Чинний, поточна редакція від 11.02.2022. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/698-12#Text>.

20. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

21. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>

22. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://libr.rv.ua/>

23. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>

24. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php

25. Ribas Hotels Group URL: <https://ribashotelsgroup.ua/about/>.

26. Грантова програма – допомога в розробці бізнес-планів для грантів. URL: <https://profit-group.com.ua>.

27. Інформаційний портал у сфері гостинності «Hospitality ON». URL: <http://mkg-group.com/fileadmin/Emailings>.

28. Портал гостинного і ресторанного бізнесу. URL: <http://prohotelia.com.ua/>

29. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-industry>.

Методичне забезпечення

30. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/methods/>:

31. Опорний конспект лекцій (на електронному носію) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.

32. Пакети тестових завдань з кожної теми та загалом по курсу дисципліни.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10 Уміння знаходити та аналізувати інформацію з різних джерел.

Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перездавання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.
Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. з використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.
Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем.-

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/--/2012/-----.pdf>.
Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Правила академічної доброчесності

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.
За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.
Документи з Академічної доброчесності викладені сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.
Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.
Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):
Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.
Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>
Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo->

Вимоги до відвідування

Лекції і практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу.
Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час.
Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.
Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Автор
Доцент

Оксана КОНАРІВСЬКА

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №625
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 3FAA9288358EC003040000009B6C3700C8C2C100