



## Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	<p>ЗК 2. 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.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>

### Неспеціалізовані надпрофесійні компетентності (Soft skills) в сфері гостинності:

- Управління командою – здатність будувати стосунки в команді.
- Комунікативність - вміння слухати, переконувати, аргументувати, проводити презентації та переговори.
- Самоуправління - управління емоціями, часом, власним розвитком.
- Когнітивність - креативне та критичне мислення, когнітивна гнучкість.
- Коучинг - вміння розвивати навички.
- Розв'язання проблем – уміння приймати рішення швидко та ефективно.

- Впливовість / авторитетність – це бути здатним формувати поведінку та результативність роботи працівників шляхом постійного взаємного зворотного зв'язку.
- Культурна обізнаність - бути обізнаним у культурі та долати власні культурні упередження має вирішальне значення для побудови успішної кар'єри.
- Організаційність - уміння планувати та координувати, визначати пріоритети, управляти часом.
- Обслуговування клієнтів – це розуміння потреб та здатність забезпечити позитивний досвід обслуговування клієнтів.
- Відповідальність та прихильність - робота в цій сфері полягає в задоволенні потреб клієнтів та створенні позитивного досвіду, що вимагає повної віддачі від персоналу.
- Готовність до викликів - важливо, щоб фахівці з гостинності були готові приймати виклики на робочому місці, яким би складним не було це завдання.

### **Орієнтовний перелік тем лекцій**

1. Планування в системі управління підприємством.
2. Бізнес-план у системі планування діяльності ГРК.
3. Організація процесу бізнес-планування діяльності ГРК.
4. Структура та основні розділи бізнес-плану.
5. Технологія складання розділу «Загальна характеристика підприємства».
6. План маркетингу: зміст, структура та особливості складання
7. Технологія складання розділу «План виробництва».
8. Організаційний план як складова бізнес-плану ГРК.
9. Методика розробки фінансового плану.
10. Особливості складання розділу «Оцінка ризику та страхування».
11. Особливості підготовки та презентації бізнес-планів.

### **Орієнтовний перелік тем практичних занять**

1. Законодавче регулювання питань, пов'язаних із бізнес-плануванням.
2. Основні показники якості інформації під час складання бізнес-плану.
3. Процедура створення бізнес-плану
4. Типи бізнес-планів за об'єктами планування
5. Особливості створення бізнес-плану для внутрішніх цілей, для зовнішніх цілей.
6. Техніко-економічне обґрунтування створення готельно-ресторанного комплексу «Камелот»
7. Техніко-економічне обґрунтування проекту за допомогою табличного процесору «Microsoft Excel»
8. Особливості складання розділу для нових і діючих підприємств. Програма «PROJECT EXPERT».
9. Оцінка потенційної ємності ринку, потенційного об'єму продажів та реального об'єму продажів. Характеристика конкурентів, їх стратегія і тактика

10. Розробка операційного плану виробництва в готельно-ресторанному господарстві.
11. Аналіз та характеристика організаційної структури фірми (підприємства). Основні чинники впливають на вибір ОПФ.
12. Планування джерел фінансування бізнес-проекту в готельно-ресторанному господарстві.
13. Способи зменшення ризику в підприємницькій діяльності в готельно-ресторанному господарстві.
14. Презентація бізнес-плану.

### **Політика курсу**

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

### **Рекомендована література**

#### **Базова**

1. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навч.-метод. посіб. для самостійного вивчення дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / І. В. Юрко, О. М. Михайленко. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 123 с.
2. Агафонова Л. Г. Підготовка бізнес-плану : практикум / Агафонова Л. Г., Рога О. В. – Київ : Знання, 2013. – 158 с.
3. Варналій З. С. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. – Чернівці : Технодрук, 2019. – 264 с.
4. Должанський З. І. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. / З. І. Должанський, Т. О. Загорна. – К. : ЦУЛ, 2019. – 384 с.
5. Покропивний С. Ф. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування : навч. посіб. / Покропивний С. Ф., Соболев С. М., Швиданенко Г. О. – Київ : КНЕУ, 2019. – 208 с.

6. Юрко І. В. Бізнес-план : опорний конспект лекцій / Юрко І. В., Хурса М. М. – Полтава : ПУСКУ, 2011. – 27 с.

7. Хурса М. М. Бізнес-план у ринковій системі господарювання : текст лекції / Хурса М. М., Тягунова Н. М. – Полтава : ПУСКУ, 2012. – 18 с.

#### **Допоміжна**

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. – Київ: НУХТ, 2018. – 282 с.

2. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа: Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування: Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів. / В.В. Гуменюк. – Івано-Франківськ: „Плай” ЦІТ, 2011. – 200 с.

3. Organisation of the Restaurant Industry : [Electronic resource] textbook / O. Akhmedova, O. Sushchenko. – Kharkiv : S. Kuznets KhNUE, 2019. – 185 p.

**Гарант освітньої програми**

  
\_\_\_\_\_  
(підпис)

Олеся ПРИСС