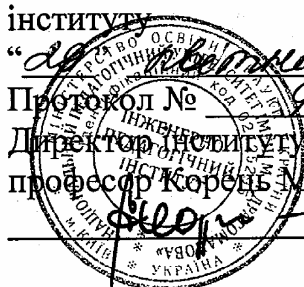


Міністерство освіти і науки України  
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»  
на засіданні Вченої ради  
Інженерно-педагогічного  
інституту  
" 22 лютого 2015 р.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
Директор Інституту  
професор Корень М. С.



**ПРОГРАМА**  
**вибіркову навчальну дисципліну**  
**(за вибором університету)**  
**БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ**  
**ГОСПОДАРСТВІ**

**освітнього рівня бакалавр**  
**галузі знань 0101 Педагогічна освіта**  
**напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта**  
**(за профілем "Готельно-ресторанна справа")**  
**Шифр за навчальним планом ВПП 5.02**

Київ  
2016 рік

УДК 658:640.4](073)  
ББК 65.433 p30-211  
М50

Розробник програми:

**Зубар Надія Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

Рецензенти:

**Обозний Василь Васильович**, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри туризму факультету природничо-географічної освіти Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

**Громоздова Лариса Василівна**, кандидат економічних наук, доцент кафедри регіональної економіки і туризму Київського національного економічного університету.

УДК 658:640.4](073)  
ББК 65.433 p30-211  
© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016  
© Зубар Н. М., 2016

## **I. Пояснювальна записка**

Програма вибіркової навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр, галузі знань 0101 Педагогічна освіта, напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта за профілем «Готельно-ресторанна справа».

**Предмет** вивчення навчальної дисципліни - теоретичні та прикладні аспекти визначення планових показників, як орієнтирів розвитку бізнес-процесів.

### **Міждисциплінарні зв'язки:**

Вивчення навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки: «Основи економічної теорії», «Вища математика», «Інформаційні системи та комп'ютерні технології». Найбільшою мірою дисципліна «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні нормативних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства».

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані при написанні курсових та кваліфікованих робіт.

### **Мета і завдання навчальної дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є набуття студентами теоретичних знань та формування практичних навичок з питань планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» виявлення сутності бізнес-планування, викладення методологічних і організаційних основ планування; визначення методичних принципів функціонального планування - планування збуту, маркетингової діяльності, асортименту, кінцевих результатів виробничо-господарчої діяльності підприємства індустрії гостинності, ресурсного забезпечення, тощо; обґрунтування необхідності оновлення продукції, організаційно-технічного розвитку підприємства, визначення відповідних методів.

**Основні результати навчання і компетентності** згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сутність, принципи та особливості бізнес-планування в сфері послуг, його значення в сучасних умовах розвитку економіки України;</li> <li>- систему методів бізнес-планування в умовах ринку;</li> <li>- значення та зміст розділів бізнес-плану підприємства сфери послуг;</li> <li>- організацію та порядок розробки планів підприємства готельного та ресторанного бізнесу, підготовку необхідних аналітичних даних.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виявляти структурні закономірності розвитку бізнес-процесів;</li> <li>- визначати джерела формування прибутку, розраховувати вплив факторів на величину прибутку й розробляти заходи щодо його зростання</li> <li>- вміти формувати пропозиції щодо резервів поліпшення діяльності; розробляти бізнес-план підприємства індустрії гостинності.</li> </ul>	<p><b>Організаційна компетентність:</b> здатність розробляти концепції позиціонування на ринку послуг, застосовувати інноваційні технології організації діяльності закладу та створення клієнтоорієнтованого готельного та ресторанного продукту (послуги) для формування позитивного іміджу.</p>

## II. Обсяг навчальної дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» відводиться 3 кредити ЄКТС 108 годин.

### **III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами**

#### **Модуль I. Основи бізнес-планування в готельному та ресторанному бізнесі**

***Тема 1. Сутність та особливості бізнес-планування в індустрії гостинності. Методика розробки бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного бізнесу***

Сутність та особливості бізнес-планування, його роль в ринковій економіці. Соціально-економічна сутність бізнес-плану. Мета та задачі бізнес-планування.

Основні функції бізнес-планування: розробка загальної концепції, генеральної стратегії розвитку підприємства, планування, залучення грошових ресурсів та потенційних партнерів.

Особливості внутрішньо фірмового планування в сфері послуг.

Підготовка до розробки та складання бізнес-плану. Структура проекту. Порядок проведення передпроектних досліджень.

Основні методичні підходи бізнес-планування в індустрії гостинності. Методика розробки бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного бізнесу. Загальні вимоги, що пред'являються до складання бізнес-плану.

***Тема 2. Стратегічне планування розвитку індустрії гостинності***

Внутрішнє та зовнішнє середовище готельного та ресторанного бізнесу.

Основні напрямки державного політики розвитку індустрії гостинності. Планування на національному та регіональному рівнях.

Система показників економічного і соціального розвитку підприємства сфери послуг.

Основні вимоги та засади формування системи стратегічного планування.

Реінжинірінг бізнес процесів і система планування на підприємстві сфери послуг. Взаємозалежність культури ведення бізнесу і культури планової роботи.

Мета та методи оптимізації виробничої програми готельного підприємства. Формування виробничої програми, її особливості в індустрії гостинності.

### ***Тема 3. Аналіз туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг***

Дослідження туристичних потоків та інфраструктурного забезпечення ринку сфери послуг. Визначення ємності туристичного ринку.

Загальна структура попиту на готельні та ресторанні послуги. Фактори, що впливають на величину, структуру та динаміку попиту на послуги підприємств гостинності.

Оцінка кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг. Загальна структура попиту. Фактори, що впливають на величину, структуру та динаміку попиту на послуги підприємств індустрії гостинності. Сегментування ринку послуг. Цільовий сегмент ринку та позиціонування готельних та ресторанних послуг.

Можливі ринкові стратегії розвитку підприємства сфери послуг.

### ***Тема 4. Дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи***

Основні складові конкурентоспроможності підприємства сфери послуг. Аналіз ринку збуту та дослідження конкурентного середовища підприємства.

Визначення сильних та слабких сторін діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Проведення SWOT- аналізу

### ***Тема 5. Розробка маркетинг-плану підприємства сфери послуг***

Вивчення споживачів готельно-ресторанної продукції та послуг, їх поведінки на ринку. Життєвий цикл готельно-ресторанних послуг і детермінанти попиту, що впливають на обсяг збуту в діяльності підприємств сфери послуг.

Дослідження заходів по просуненню готельних послуг на ринку.

Аналіз форм та каналів збуту послуг підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Планування збуту в умовах постійної зміни ринкового середовища.

Вибір «ринкової ніші» (найбільш сприятливого сегменту) ринку.

Планування реклами, обґрунтування рекламних засобів, ефективність реклами в реалізації діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

Розробка маркетингової стратегії.

## **Модуль 2. Бізнес-план як кінцевий продукт планування діяльності підприємства індустрії гостинності**

### ***Тема 6. Формування асортиментної політики та забезпечення якості надання послуг в діяльності підприємства***

Аналіз та планування оптимальної структури готельних послуг підприємства.

Формування товарної політики на підприємстві. Порядок розробки та вибору готельного продукту.

Оцінка основних складових якості надання готельних та ресторанних послуг

### ***Тема 7. Цінова політика підприємства сфери послуг***

Етапи формування цінової політики.

Вибір цінової політики. Розробка стратегії ціноутворення.

Методи встановлення цін на готельні та ресторанный послуги. Калькулювання собівартості готельної послуги.

Мета та методи оптимізації виробничої програми підприємства. Формування виробничої програми, її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.

### ***Тема 8. Організаційний план підприємства. Правове забезпечення організації. Оцінка ризиків та страхування***

Аналіз організації управління підприємством готельного та ресторанного бізнесу

Організація координування та взаємодії служб та підрозділів підприємства. Планування потреби в кадрах.

Ризики: фінансові, організаційні, соціальні, екологічні. Оцінка ефективності методів управління ризиками. Програма страхування від ризиків.

### ***Тема 9. Фінансовий план. Необхідність фінансового прогнозу***

Прогноз обсягів реалізації готельних та ресторанних послуг на ринках збуту. Стратегія фінансування.

Методика розрахунку витрат виробництва на матеріальні ресурси готельного підприємства. Планування потреби в оборотному капіталі, джерела формування оборотних коштів готельного підприємства.

Балансовий звіт. План (звіт) доходів та витрат.

Розрахунок показників самоокупності та рентабельності готельних та ресторанних продуктів.

Критерії оцінки інвестиційного проекту. Термін окупності (ефективність інвестицій).

Оцінка фінансового стану підприємства та стратегія його поліпшення

### ***Тема 10. Презентація бізнес-плану***

Методи вибору рішень при бізнес-плануванні в індустрії гостинності.

Планування ділового розвитку готельного підприємства.

Методика розробки бізнес-плану різних напрямків розвитку готельного підприємства. Чинники, що впливають на його зміст і структуру.

Представлення інвестиційного проекту.

Варіанти підвищення ефективності презентацій. Схема проведення переговорів.

## **IV. Засоби діагностики успішності навчання**

***Вхідний контроль*** проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві».



**Контроль під час аудиторних занять**, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до практичних робіт), виконання та захист лабораторних робіт.

**Контроль самостійної роботи студентів**, основними видами якого є оцінювання підготовки до практичних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка представляє собою набір тестових завдань.

## **V. Форма підсумкового контролю успішності навчання**

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **заліку**.

## **VI. Інформаційні джерела для вивчення дисципліни**

### **6.1. Нормативна література:**

1. Господарський кодекс України. – К.: „Велес”, 2006. – 162с.
2. ДСТУ 4268: Послуги туристичні. Класифікація готелів. К., „ Гостиничний и ресторанний бізнес” – 2003, № 4, с. 84 – 98
3. ДСТУ ISO 9004-2-96 «Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг».
4. ДСТУ 4268: Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. К., „ Гостиничний и ресторанний бізнес” – 2003, № 4, с. 84 – 98.
5. Закон України “Про рекламу” в редакції від 02.03. 2004. – ВВР, 2004, №16. – ст. 238.
6. Закон України “Про захист прав споживачів” в редакції від 05.12.2003. – ВВР, 2004, №11. – ст. 137.
7. Закон України “Про туризм”, прийнятий Верховною Радою України від 18 листопада 2003 р., № 1282 – IV.

## **6.2. Основна література**

1. Бізнес-планування : навч. посіб. / Т. Г. Васильців, Я. Д. Качмарик, В. І. Блонська, Р. Л. Лупак. – К. : Знання, 2013. – 173 с.
2. Македон В. В. Бізнес-планування: Навч.посіб., 2009 р.  
[//http://studentinterbiz.at.ua/load/osnovi\\_biznesu/biznes\\_planuvannja\\_navchalnij\\_posibnik\\_2009\\_r\\_makedon\\_v\\_v/16-1-0-126](http://studentinterbiz.at.ua/load/osnovi_biznesu/biznes_planuvannja_navchalnij_posibnik_2009_r_makedon_v_v/16-1-0-126)

## **6.3. Додаткова література**

3. Длігач А.О. Маркетингова цінова політика: світовий досвід, вітчизняна практика. Навчальний посібник. К.: ВД „Професіонал”, 2006. – 304с.
4. Исмаев Д. Маркетинг и управление качеством гостиничных услуг: Учеб. пособие. – 2-е изд., доп. – М.: МАТГР, 2004.
5. Лесник А.Л., Смирнова М.Н. Максимизация гостиничных продаж. – М.: ООО «АС ПЛЮС», 2003.
6. Лесник А.Л., Смирнова М.Н. Управление доходами в гостиничном бизнесе. – М.: ИПФ «Талер», 2001.
7. Лесник А.Л., Смирнова М.Н. Ценовая політика в гостиничном бизнесе. – М.: ИПФ «Талер», 2001.
8. Медлик С., Инграм Х. Гостиничный бізнес. – М.: Юнити-Дана, 2005.
9. Планування діяльності підприємства: Навч.-метод. Посібник для самоств.вивч.дисцип. / М.А.Белов, Н.М. Євдокимова, В.Є. Москалюк та ін.; за заг.ред. В.Є. Москалюка. – К.:КНЕУ, 2002, - 252 с.

Навчальне видання

*Зубар Надія Миколаївна*

ПРОГРАМА  
вибіркову навчальну дисципліну  
(за вибором університету)  
БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

освітнього рівня бакалавр  
галузі знань 0101 Педагогічна освіта  
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта  
(за профілем "Готельно-ресторанна справа")  
Шифр за навчальним планом ВПП 5.02



Підписано до друку 12.05.2016 р. Формат 60x84/16.  
Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.  
Ум. др. арк. 0,64. Обл.-вид. арк. 0,34  
Тир. 100 прим. Зам. № 000.  
Віддруковано з оригіналів.

---

Видавництво Національного педагогічного університету  
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9  
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87  
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету  
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26