

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету бізнесу та
сфери обслуговування

20 вересня 2023 р, протокол № 5-т

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСІЮК

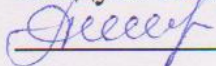


РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ»

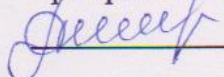
для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультету бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

19 вересня 2023 року, протокол № 09
завідувач кафедри

 Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної
програми

 Альона КЛИМЧУК

Розробник: к.е.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної
справи, Віталіна КАЛЕНСЬКА

Житомир
2023-2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 2

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	нормативна (нормативна, за вибором)	
Модулів – 1	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		4	-
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		7	-
		Лекції	
		24 год.	- год.
		Практичні	
		24 год.	- год.
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
		42 год.	- год.
		Вид контролю: екзамен	
	Освітній ступінь «бакалавр»		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 53 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 1

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання дисципліни є формування теоретичних знань та практичних навичок з бізнес-планування, як елементу управління підприємством готельного та ресторанного господарства.

У процесі вивчення дисципліни “Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі” передбачається теоретична та практична підготовка студентів з вирішення наступних завдань:

- визначення сутності, цілей та завдань розробки бізнес-плану;
- ознайомлення з технологією розробки бізнес-плану;
- ознайомлення з найчастіше застосовуваними на практиці господарювання підприємств ресторанного бізнесу методами складання окремих розділів бізнес-плану;
- обґрунтування доцільності й обов’язковості використання бізнес-планів як надійного фінансово-економічного інструменту розвитку й підвищення ефективності підприємств ресторанного бізнесу;
- розробка бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 24. Організувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 2

ПРН 25. Знати і розуміти особливості туристично-рекреаційного потенціалу регіону, вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт для розвитку інфраструктури.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1.

Теоретичні основи бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Тема 1. Сутність та зміст бізнес-планування підприємства готельного та ресторанного господарства

Предмет і зміст бізнес-планування (корпоративного планування) в готельному та ресторанному господарстві. Бізнес-планування як необхідний елемент управління підприємством готельного та закладом ресторанного господарства. Цілі та завдання бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві. Функції бізнес-плану в готельному та ресторанному господарстві. Основні принципи бізнес-планування. Класифікація бізнес-планів в готельному та ресторанному господарстві: за сферою бізнесу, за масштабами бізнесу, за характеристиками продукту бізнесу, за адресністю замовника (повний бізнес-план комерційної ідеї, інвестиційного проекту; бізнес-план підприємства; бізнес-план структурного підрозділу; скорочені бізнес-плани). Види бізнес-планів в готельному та ресторанному господарстві (бізнес-план реконструкції підприємства, бізнес-план розвитку послуг, бізнес-план будівництва нового підприємства готельного та ресторанного господарства, бізнес-план розвитку комерційної ідеї, бізнес-план реального інвестиційного проекту, бізнес-план інноваційного проекту). Особливості розробки бізнес-планів: *існуючого бізнесу* – аналіз та оцінка фінансово-господарської діяльності, план змін, операційний

(виробничий) план, програма реструктуризації, фінансовий план; б) *нового бізнесу* – бізнес-ідея, операційний (виробничий) план, план start-up, план маркетингу та прогноз продажів, план invest, фінансовий план.

Зміст та структура бізнес-плану в готельному та ресторанному господарстві. Формування інформаційного поля бізнес-плану. Джерела отримання інформації для розробки бізнес-плану. Показники якості інформації. Організація процесу бізнес-планування на підприємстві готельного та ресторанного господарства.

Тема 2. Дослідження ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства

Загальна характеристика регіонального ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства. Ступінь насичення ринку, розміри (потенціал) ринку, основні способи задоволення попиту споживачів на послуги та продукцію готельного та ресторанного господарства, тенденції розвитку

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 3

ринку. Визначення обсягу попиту та можливостей ринку. Визначення та обґрунтування потенційної місткості цільового ринку. Сегментування ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства за різними ознаками: географічними, демографічними, соціально-економічними, культурними, особистими. Визначення цільового ринку. Позиціонування продукції та послуг підприємства готельного та ресторанного господарства на ринку. Місцезнаходження підприємства готельного та ресторанного господарства. Вплив зовнішніх факторів на ринок послуг та продукції готельного та ресторанного господарства. Ступінь розвитку конкуренції в ресторанному та готельному бізнесі: профіль конкурентів, сильні та слабкі сторони бізнесу конкурентів, потенційно можливі (майбутні) джерела конкуренції. Використання SWOT – аналізу при дослідженні ринку.

Змістовий модуль 2.

Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства

Тема 3. План і стратегія маркетингу

Завдання та цілі розробки маркетинг-плану підприємства готельного та ресторанного господарства. Технологія розробки маркетинг-плану: визначення цілей і завдань маркетингової діяльності, розрахунок бюджету маркетингу, визначення можливих обсягів продажу послуг та продукції підприємством готельного та ресторанного господарства.

Життєвий цикл послуг та продукції підприємств готельного та ресторанного господарства, основні етапи.

Вибір та обґрунтування стратегії щодо структури маркетингу-мікс: формування товарної політики; вибір цінової політики, методи встановлення цін на продукцію та послуги; визначення каналів розподілу послуг та продукції, управління взаємовідносинами зі споживачами (CRM); формування збутової політики та політики розповсюдження послуг та продукції підприємств готельного та ресторанного господарства. Особливості проведення рекламної кампанії. Розрахунок рекламного бюджету.

Формування бренду, іміджу та фірмового стилю підприємства готельного та ресторанного господарства.

Тема 4. Операційний (виробничий) план

Завдання операційного (виробничого) плану послуг та продукції підприємства готельного та ресторанного господарства. Складові виробничого плану: обсягу послуг та продукції, які будуть вироблятися в підприємстві готельного та ресторанного господарства.

Основні виробничі операції в готельному та ресторанному господарстві. Характеристика виробничих цехів закладу ресторанного господарства – виробнича програма цехів, загальна характеристика технологічних ліній та обладнання робочих місць у цехах, розрахунок устаткування, розрахунок площі

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 4

цехів, характеристика джерел постачання сировини, напівфабрикатів.

Зовнішні та внутрішні фактори впливу на показники виконання виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства. Методика розробки виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства на прогностичний період з врахуванням сезонності попиту та інших факторів. Методика розрахунку планової пропускної спроможності підприємств готельного господарства та коефіцієнта завантаженості на плановий період. Особливості планування обсягу основних і додаткових послуг. Характеристика будівель, житлових та нежитлових приміщень підприємства готельного господарства.

Визначення потреби в сировині, матеріалах, обладнанні, устаткуванні та трудових ресурсах. Розрахунок чисельності працівників виробництва, прогноз сумарних витрат, їх розподіл на умовно-постійні та умовно-змінні. Використання виробничих потужностей та програм контролю якості послуг та продукції.

Вплив зовнішніх факторів на операційну (виробничу) діяльність підприємства готельного та ресторанного господарства. Вимоги до навколишнього середовища. Засоби правового захисту нової продукції (патенти, ліцензії, товарні знаки, авторські права).

Обґрунтування операційної (виробничої) стратегії підприємства готельного та ресторанного господарства.

5. Організаційно-юридичний план

Цілі та етапи розробки організаційно-юридичного плану. Обґрунтування вибору юридичної форми організації бізнесу. Зміст основних розділів організаційно-юридичного плану. Визначення потреби підприємства готельного та ресторанного господарства в персоналі. Власники підприємства, команда менеджерів і зовнішніх консультантів. Організаційна схема управління. Кадрова політика та стратегія. Джерела фінансування. Фінансова участь учасників бізнесу.

Тема 6. Фінансовий план. Оцінка та страхування ризику

Фінансовий план – ключовий розділ бізнес-плану. Мета розробки фінансового плану підприємства готельного та ресторанного господарства. Основні підрозділи фінансового плану. План доходів і видатків (план прибутків та збитків), послідовність складання. Показники плану доходів і видатків: загальний обсяг продажу, собівартість продукції, витрати, прибуток та ін. План грошових надходжень і виплат (план руху готівки), порядок складання. Плановий баланс, складові частини: активи, пасиви, власний капітал. Вимоги до складання планового балансу для бізнес-плану. Аналіз чутливості – оцінка достовірності висновків отриманих в результаті розробки бізнес-плану. Розрахунок точки беззбиткової діяльності. Строк окупності. Критерії оцінки проекту. Економічна оцінка (ефективність інвестицій): прості статистичні методи, методи дисконтування. Коефіцієнти фінансової оцінки.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 5

Оцінка усталеності та ефективності проекту в умовах невизначеності: укрупнена оцінка усталеності; розрахунок рівнів беззбитковості; метод варіації параметрів; оцінка очікуваного ефекту проекту з врахуванням кількісних характеристик невизначеності.

Поняття підприємницького ризику. Види ризиків готельному та ресторанному бізнесі. Способи реагування на небезпеки та загрози бізнесу. Концепція управління ризиками. Страхування ризиків.

Тема 7. Вимоги до написання та презентація бізнес-плану

Вимоги до написання бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства. Оформлення бізнес-плану: титульний аркуш, виконавче резюме, зміст, додатки.

Цілі та завдання презентації бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства. Організація проведення презентації бізнес-плану: характеристика підприємства готельного та ресторанного господарства, його послуг та продукції; маркетингова, виробнича та фінансова стратегія підприємства; власники підприємства; календар повернення інвестованих коштів.

Способи підвищення ефективності презентації бізнес-плану: попереднє ознайомлення учасників презентації з бізнес-планом; використання наочних матеріалів; встановлення контактів з учасниками презентації.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 6

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Змістовий модуль 1.				
Теоретичні основи бізнес-планування підприємств готельно-ресторанного бізнесу				
Тема 1. Сутність та зміст бізнес-планування підприємства готельного та ресторанного господарства	15	2	2	5
Тема 2. Дослідження ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства	15	2	2	5
Разом за змістовим модулем 1	30	4	4	10
Змістовий модуль 2.				
Розробка бізнес-плану підприємства готельно-ресторанного господарства				
Тема 3. План і стратегія маркетингу	10	4	4	5
Тема 4. Виробничий план	10	4	4	12
Тема 5. Організаційно-юридичний план	10	4	4	5
Тема 6. Фінансовий план. Оцінка та страхування ризику.	10	4	4	5
Тема 7. Презентація бізнес-плану	20	4	4	5
Разом за змістовим модулем 2	60	20	20	32
Всього за семестр	90	24	24	42

5. Теми практичних занять

№з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Тема 1. Сутність та зміст бізнес-планування підприємства готельного та ресторанного господарства	4
2	Тема 2. Аналіз внутрішнього середовища підприємства готельного та ресторанного господарства. Дослідження ринку продукції (послуг)	4
3	Тема 3. План і стратегія маркетингу	4
4	Тема 4. Виробничий план	4
5	Тема 5. Організаційно-юридичний план	4
6	Тема 6. Фінансовий план. Оцінка та страхування ризику	2
7	Тема 7. Презентація бізнес-плану	2
Разом		24

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 7

6. Завдання для самостійної роботи

1. Цілі, завдання, функції та принципи бізнес-планування в готельному та ресторанному господарстві.
2. Класифікація бізнес-планів в готельному та ресторанному господарстві.
3. Види бізнес-планів готельного та ресторанного господарства, особливості їх розробки.
4. Структура та основні розділи бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.
5. Концепція, її сутність, зміст та місце в бізнес-плані.
6. Дослідження стану та тенденцій розвитку ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства.
7. Сегментування ринку готельних послуг та ресторанної продукції.
8. Вибір цільового ринку готельних послуг та ресторанної продукції.
9. Визначення місткості регіонального ринку покупця.
10. Визначення обсягу попиту на послуги та продукцію готельного та ресторанного господарства.
11. Оцінка впливу зовнішніх факторів та ступеня конкуренції на ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства.
12. Завдання та цілі розробки маркетинг-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.
13. Формування стратегії маркетингу-мікс.
14. Життєвий цикл послуг готельного та продукції ресторанного господарства, характеристика основних етапів.
15. Формування бренду, іміджу та фірмового стилю підприємства готельного та ресторанного господарства.
16. Завдання та складові операційного (виробничого) плану послуг та продукції підприємства готельного та ресторанного господарства.
17. Зміст операційного (виробничого) плану послуг та продукції підприємства готельного та ресторанного господарства.
18. Обґрунтування операційної (виробничої) стратегії підприємства готельного та ресторанного господарства.
19. Цілі, структура та зміст основних розділів організаційно-юридичного плану, як складової бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.
20. Визначення потреби підприємства готельного та ресторанного господарства в персоналі.
21. Визначення організаційної структури підприємства готельного та ресторанного господарства.
22. Формування кадрової політики підприємства готельного та ресторанного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК36 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 8

23. Значення, зміст й технологія розробки фінансового плану підприємства готельного та ресторанного господарства.
24. Стратегія фінансування.
25. План доходів і видатків.
26. План грошових надходжень і витрат.
27. Плановий баланс активів та пасивів.
28. Методи оцінки усталеності та ефективності проекту в умовах невизначеності.
29. Види та страхування ризиків. Фінансовий механізм управління ризиками.
30. Вимоги до написання та оформлення бізнес-плану підприємства готельного та ресторанного господарства.
31. Цілі та завдання презентації бізнес-плану.
32. Організація проведення презентації бізнес-плану.
33. Способи підвищення ефективності презентації бізнес-плану.

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання є однією з форм навчального процесу, що передбачає створення умов для найповнішої реалізації творчості можливостей студентів і має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти можуть одержати в процесі вивчення курсу даної дисципліни, а також застосування цих знань на практиці.

8. Методи навчання

- I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності
 - 1) за джерелом інформації:
 - Словесні: практичні заняття, робота з книгою, пояснення, розповідь, бесіда.
 - Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація.
 - Практичні: вправи.
 2. За ступенем самостійності мислення: репродуктивні (повідомлення, пояснення, відтворення); пошукові (організація, пошук нових знань, висновки); дослідницькі (формулювання проблеми, самостійне дослідження, отримані знання).
 3. За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача, самостійна робота студентів, робота з книгою, виконання індивідуальних завдань.
- II. Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: створення ситуації зацікавленості, стимулювання почуття обов'язку і відповідальності, заохочення в навчанні.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 9

9. Методи контролю

Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі»

Види робіт	Кількість балів
1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 3
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0-5

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 2 контрольних заходів (максимальна оцінка - 10 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 10

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отримані знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів трьох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на екзамені використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв'язки модульних завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

10. Розподіл балів

Критерії оцінювання студентів:

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 60 балів. За кожне практичне заняття – 5 балів. (12 занять × 5 балів = 60 балів).

2. Самостійна робота – всього 20 балів.

3. Письмова робота за першим змістовним модулем – 10 балів.

4. Письмова робота за другим змістовним модулем – 10 балів.

6. Підсумковий контроль - екзамен

Разом за курс: 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді студентів; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

– виконання індивідуального завдання;

– підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Порядок поточного оцінювання знань студентів

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 11

- 1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання індивідуального завдання;
- 3) виконання проміжного тестового завдання.

Шкала оцінювання

За шкалою	Екзамен	Бали
A	Відмінно	90-100
B	Добре	82-89
C		74-81
D	Задовільно	64-73
E		60-63
FX	Незадовільно	35-59
F		0-34

11. Рекомендована література

Основна

1. Бланк І.О. Основи інвестиційного менеджменту: Монографія: У 2 т. - К.: Ельга-Н, Ніка-Центр, 2001.
2. Василенко В.А., Ткаченко Т.І. Стратегічне управління. – К.: ЦУЛ, 2003.
3. Гуткевич С.А. Бізнес-план як інструмент управління (структура та розробка) // Актуальні проблеми економіки. - 2003. - № 2, С. 79-82.
4. Лігоненко Л. О. Управління підприємницьким ризиком як елемент протидії банкрутству торговельного підприємства. Навчальний посіб.- К.: КДТЕУ, 1998.
5. Покропивний С.Ф., Соболев С.М., Швиданенко Г.О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування. - К.: КНЕУ, 2003.
6. Розробка бізнес-плану (довідник по плануванню малого бізнесу).-К.: Венчур, 2004.-14с.

Додаткова

1. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навчальний посібник. Вінниця: «ПП «ТД Едельвейс і К», 2015. 580 с.
2. Левицька І.В. Формування попиту та стимулювання збуту послуг готельних підприємств. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019, № 4. С. 43-50
3. Левицька І.В., Климчук А.О. Механізм формування

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ6 2023
	Екземпляр № 1	Арк 14 / 12

конкурентоспроможності готельних підприємств. Бізнес інформ. Харків, 2018.

№9 (488). С. 232-238.

4. Левицька І.В., Климчук А.О. Формування стратегії управління персоналом в системі ефективного управління підприємством. Формування ринкових відносин в Україні. 2019. Вип. 7-8. С. 68-74

5. Левицька І.В., Климчук О.А., Басюк Д.І., Москвічова О.С. Економіка туризму: навчальний посібник. Житомир: «ПП «ТД Едельвейс і К», 2020. 488 с

Інформаційні ресурси

1. www.kmu.gov.ua – Кабінет міністрів України
2. www.rada.gov.ua – Верховна Рада України
3. www.management.com.ua – Інтернет-портал для управлінців
4. www.12manage.com – Інтернет-портал з проблем менеджменту
5. www.liga.net – українська мережа ділової інформації