Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**
Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2026 р.

# РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
# БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2026/2027 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«27» серпня 2026 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Страпчук Світлана Іванівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

_____ Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

_____ Олена МИКОЛЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2026 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

_____ Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

## ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Дисципліна побудована за форматом бізнес-плану державного проєкту «Власна справа» (послуга «Започаткування та масштабування власної справи» на порталі Дія). Упродовж семестру кожен здобувач освіти розробляє бізнес-план власного проєкту у сфері гостинності за єдиним форматом, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 26.11.2025 № 1527, і захищає його у форматі співбесіди, наближеної до процедури відбору грантових проєктів. Розроблений бізнес-план здобувач освіти може за власним рішенням використати для подання реальної заявки на грант.

## 1. Опис навчальної дисципліни

**1.1. Метою вивчення дисципліни** є формування у здобувачів вищої освіти здатності розробляти, обґрунтовувати та презентувати бізнес-план започаткування або масштабування власної справи у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до вимог державних програм фінансової підтримки малого та середнього підприємництва.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

**1.2. Основні завдання вивчення дисципліни** «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»:

– ознайомити з інструментами державної фінансової підтримки малого бізнесу, умовами проєкту «Власна справа» та вимогами до бізнес-плану;

– навчити формулювати й перевіряти бізнес-ідею закладу гостинності за допомогою стратегічного аналізу, Business Model Canvas і Lean Canvas;

– сформувати вміння аналізувати ринок, конкурентів і попит та на цій основі прогнозувати обсяги продажів;

– навчити розробляти маркетинговий, операційний, штатний та інвестиційний плани з урахуванням цільового використання грантових коштів;

– сформувати вміння будувати фінансову модель проєкту в Excel: прогноз доходів і витрат, грошові потоки, точку беззбитковості, строк окупності, податкові надходження;

– навчити оцінювати ризики проєкту, зокрема ризики воєнного часу, та його соціально-економічні результати для громади;

– сформувати навички презентації бізнес-плану та аргументованих відповідей на запитання комісії.

**1.3. Кількість кредитів 4**

**1.4. Загальна кількість годин 120**

| 1.5. Характеристика навчальної дисципліни | |
|---|---|
| Обов’язкова | |
| Денна форма навчання | Заочна (дистанційна) форма навчання |
| Рік підготовки | |
| 4-й | 4_й |
| Семестр | |
| 8-й | 8-й |
| Лекції | |

| | |
|---|---|
| 27 год. | 10 год (2 год. ауд. 8 год. дист.) |
| Практичні, семінарські заняття | |
| 18 год | - |
| Лабораторні заняття | |
| - | - |
| Самостійна робота | |
| 75 год. | 110 год |
| у тому числі індивідуальне завдання | |
| бізнес-план (у межах самостійної роботи) | бізнес-план (у межах самостійної роботи) |

** у разі формування малочисельних груп обсяг аудиторного навчального навантаження, відведеного на вивчення навчальної дисципліни, зменшується відповідно до Положення про планування й звітування науково-педагогічних працівників Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.*

**1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна:**

формування наступних загальних компетентностей:

ЗК 04. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 15. Здатність формувати екологічну свідомість для впровадження ініціатив, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку галузі та України.

формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей:

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.

СК 15. Здатність розробляти проєкти, обґрунтовувати їх, виявляти ініціативу, підприємливість.

**1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна**

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН16 Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН18 Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;

РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**1.8. Пререквізити:** ОК 23 «Економіка підприємства»; ОК 24 «Маркетинг готельного і ресторанного господарства»; ОК 26 «Проєктування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві»; ОК 28 «Управління фінансами в готельно-ресторанному господарстві».

## 2. Тематичний план навчальної дисципліни

### Розділ 1. Бізнес-ідея та обґрунтування проєкту

### Тема 1. Бізнес-планування і державна фінансова підтримка малого бізнесу

1.1. Бізнес-план як інструмент управління та залучення фінансування. Види бізнес-планів залежно від мети та адресата.

1.2. Державний проєкт «Власна справа»: гранти на започаткування та масштабування власної справи. Учасники, розміри грантів і надбавки, зобов'язання отримувача гранту (робочі місця, строк діяльності, сплата податків) за чинною редакцією постанови Кабінету Міністрів України № 738.

1.3. Процедура: подання заяви через портал Дія, перевірка ділової репутації уповноваженим банком, оцінка бізнес-плану, співбесіда, рішення Державного центру зайнятості.

1.4. Інші джерела фінансування малого бізнесу: гранти для ветеранів і членів їхніх сімей, пільгове кредитування, програми міжнародних донорів, власні кошти, кредит, лізинг.

### Тема 2. Структура та вимоги до бізнес-плану за єдиним форматом

2.1. Положення про вимоги до бізнес-планів (постанова Кабінету Міністрів України від 26.11.2025 № 1527): набір даних бізнес-плану.

2.2. Обов'язкові показники: кількість нових робочих місць, прогноз податкових надходжень, строк окупності в місяцях.

2.3. Вимоги до оформлення та подання: державна мова, шрифт Times New Roman не менше 12 пунктів, формат PDF, кваліфікований або удосконалений електронний підпис, достовірність і актуальність даних на дату подання.

2.4. Шаблон бізнес-плану на порталі Дія. Типові помилки та причини відмов у фінансуванні.

### Тема 3. Бізнес-ідея та стратегічний аналіз

3.1. Джерела бізнес-ідей у готельно-ресторанному бізнесі. Вибір формату: започаткування чи масштабування.

3.2. Перевірка ідеї на відповідність умовам програми: вид економічної діяльності (КВЕД), вимоги до заявника, місце реалізації.

3.3. Аналіз зовнішнього середовища (PESTEL), SWOT-аналіз, визначення місії та цілей проєкту.

3.4. Business Model Canvas і Lean Canvas для закладу гостинності.

### Тема 4. Продукт і конкурентоспроможність закладу

4.1. Концепція закладу: формат, меню або номерний фонд, рівень обслуговування, додаткові послуги.

4.2. Ціннісна пропозиція та унікальна торгова пропозиція. Показники якості продукції та послуг.

4.3. Аналіз конкурентів у локації: критерії порівняння, карта конкурентів, конкурентні переваги.

### Тема 5. Аналіз ринку та прогноз продажів

5.1. Сегментування споживачів і портрет цільової аудиторії.

5.2. Оцінка ємності ринку та частки ринку проєкту. Джерела даних: Держстат, відкриті реєстри, дані туристичних платформ, власне опитування.

5.3. Методи прогнозування обсягу продажів закладу гостинності; сезонність.

### Тема 6. Маркетинговий план

6.1. Цінова політика закладу: методи ціноутворення, середній чек, тарифи на проживання.

6.2. Канали продажу: прямі продажі, онлайн-платформи бронювання, сервіси доставки, партнерства.

6.3. Просування: брендинг, цифровий маркетинг, робота з відгуками. Бюджет маркетингу як категорія цільового використання гранту.

## Розділ 2. Ресурсне та фінансове обґрунтування проєкту

### Тема 7. Операційний план

7.1. Виробнича та сервісна потужність закладу. Для готелю: номерний фонд, завантаженість, середня ціна номера (ADR), дохід на доступний номер (RevPAR). Для закладу ресторанного господарства: кількість місць, оборотність місця, середній чек.

7.2. Технологічні карти, розрахунок собівартості продукції, потреба в сировині та постачальники.

7.3. Приміщення, обладнання, вимоги безпечності харчових продуктів і санітарні вимоги.

7.4. Календарний графік реалізації проєкту.

### Тема 8. Штатна структура та робочі місця

8.1. Організаційна структура та штатний розпис закладу.

8.2. Кількість нових робочих місць і строки їх створення відповідно до умов програми.

8.3. Фонд оплати праці, єдиний соціальний внесок, податок на доходи фізичних осіб, військовий збір.

8.4. Вибір організаційно-правової форми і системи оподаткування.

### Тема 9. Інвестиційний план

9.1. Кошторис проєкту. Власний внесок і грантові кошти.

9.2. Цільове використання гранту за дозволеними категоріями витрат: обладнання та виробничі активи, оренда приміщень, автоматизація та цифровізація, пакування, брендинг і маркетинг, облаштування робочих місць, реєстрація інтелектуальної власності.

9.3. Обґрунтування вартості витрат: комерційні пропозиції, порівняння постачальників.

### Тема 10. Фінансовий план

10.1. Прогноз доходів і витрат на строк реалізації проєкту.

10.2. Прогноз руху грошових коштів. Потреба в оборотних коштах.

10.3. Точка беззбитковості, строк окупності в місяцях, рентабельність.

10.4. Прогноз податкових надходжень до бюджетів усіх рівнів.

10.5. Побудова фінансової моделі проєкту в Excel.

### Тема 11. Ризики проєкту та аналіз чутливості

11.1. Види ризиків закладу гостинності: ринкові, операційні, фінансові, кадрові, регуляторні. Ризики воєнного часу: перебої енергопостачання, повітряні тривоги, релокація.

11.2. Оцінка ймовірності та наслідків ризиків, матриця ризиків, заходи зменшення, страхування.

11.3. Аналіз чутливості та сценарії реалізації проєкту: песимістичний, базовий, оптимістичний.

### Тема 12. Соціально-економічні результати, презентація та співбесіда

12.1. Соціально-економічні результати проєкту: робочі місця, податкові надходження, внесок у розвиток громади, інклюзивність.

12.2. Екологічні рішення в бізнес-плані закладу гостинності: енергоефективність, скорочення харчових відходів і одноразового пакування.

12.3. Підготовка бізнес-плану до подання: перевірка узгодженості показників, оформлення PDF, електронний підпис.

12.4. Презентація (пітч) проєкту тривалістю 3–5 хвилин. Підготовка до співбесіди: типові запитання та аргументація відповідей.

## 3. Структура навчальної дисципліни

| Назви розділів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | денна форма | | | | | | заочна форма | | | | | |
| | усього | у тому числі | | | | | усього | у тому числі | | | | |
| | | л | п | лаб. | нд. | с. р. | | л | п | лаб. | інд. | с. р. |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* | *12* | *13* |
| Розділ 1. Бізнес-ідея та обґрунтування проєкту | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Бізнес-планування і державна фінансова підтримка малого бізнесу | 7 | 2 | 1 | – | – | 4 | 7 | 1 | – | – | – | 6 |
| Тема 2. Структура та вимоги до бізнес-плану за єдиним форматом | 9 | 2 | 2 | – | – | 5 | 9 | 1 | – | – | – | 8 |
| Тема 3. Бізнес-ідея та стратегічний аналіз | 10 | 2 | 2 | – | – | 6 | 10 | 0,5 | – | – | – | 9,5 |
| Тема 4. Продукт і конкурентоспроможність закладу | 8 | 2 | 1 | – | – | 5 | 8 | 0,5 | – | – | – | 7,5 |
| Тема 5. Аналіз ринку та прогноз продажів | 11 | 2 | 2 | – | – | 7 | 11 | 0,5 | – | – | – | 10,5 |
| Тема 6. Маркетинговий план | 9 | 2 | 1 | – | – | 6 | 9 | 0,5 | – | – | – | 8,5 |
| Разом за розділом 1 | 54 | 12 | 9 | – | – | 33 | 54 | 4 | – | – | – | 50 |
| Розділ 2. Ресурсне та фінансове обґрунтування проєкту | | | | | | | | | | | | |
| Тема 7. Операційний план | 13 | 3 | 2 | – | – | 8 | 13 | 1 | – | – | – | 12 |
| Тема 8. Штатна структура та робочі місця | 9 | 2 | 1 | – | – | 6 | 9 | 0,5 | – | – | – | 8,5 |
| Тема 9. Інвестиційний план | 10 | 2 | 1 | – | – | 7 | 10 | 1 | – | – | – | 9 |
| Тема 10. Фінансовий план | 16 | 4 | 2 | – | – | 10 | 16 | 2 | – | – | – | 14 |
| Тема 11. Ризики проєкту та аналіз чутливості | 8 | 2 | 1 | – | – | 5 | 8 | 0,5 | – | – | – | 7,5 |
| Тема 12. Соціально-економічні результати, презентація та співбесіда | 10 | 2 | 2 | – | – | 6 | 10 | 1 | – | – | – | 9 |
| Разом за розділом 2 | 66 | 15 | 9 | – | – | 42 | 66 | 6 | – | – | – | 60 |
| Усього годин | 120 | 27 | 18 | – | – | 75 | 120 | 10 | – | – | – | 110 |

## 4. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Денна форма | Заочна форма |
| 1 | Тема 1. Програми державної підтримки малого бізнесу: аналіз умов і вибір програми для власного проєкту | 1 | - |
| 2 | Тема 2. Аналіз бізнес-плану на відповідність єдиному формату: робота з чек-листом | 2 | - |
| 3 | Тема 3. Стратегічний аналіз і Lean Canvas бізнес-ідеї закладу | 2 | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | гостинності | | |
| 4 | Тема 4. Концепція закладу та карта конкурентів | 1 | - |
| 5 | Тема 5. Оцінка ємності ринку та прогноз обсягу продажів | 2 | - |
| 6 | Тема 6. Ціноутворення та бюджет маркетингу | 1 | - |
| 7 | Тема 7. Розрахунок потужності, завантаженості та собівартості продукції (Excel) | 2 | - |
| 8 | Тема 8. Штатний розпис, фонд оплати праці та податки на заробітну плату | 1 | - |
| 9 | Тема 9. Кошторис проєкту та розподіл грантових коштів за категоріями витрат | 1 | - |
| 10 | Тема 10. Фінансова модель: доходи, витрати, грошові потоки, беззбитковість, окупність (Excel) | 2 | - |
| 11 | Тема 11. Матриця ризиків і сценарний аналіз проєкту | 1 | - |
| 12 | Тема 12. Пітч проєкту та імітація співбесіди | 2 | - |
| | Разом | **18** | - |

## 5. Завдання для самостійної робота

Самостійна робота спрямована на поетапну розробку бізнес-плану власного проєкту у сфері готельного та ресторанного бізнесу за єдиним форматом бізнес-плану державного проєкту «Власна справа». На початку семестру здобувач освіти обирає ідею: започаткування нового закладу (міні-готель, хостел, кафе, кав'ярня, пекарня, заклад кейтерингу тощо) або масштабування діючого бізнесу. Кожна тема завершується розділом бізнес-плану, який подається в Moodle до наступного практичного заняття. Посилання [n] відповідають номерам джерел у розділах 10 і 11.

| № з/п | Види, зміст самостійної роботи | Кількість годин | |
|---|---|---|---|
| | | Денна форма | Заочна форма |
| 1 | **Тема 1. Бізнес-планування і державна фінансова підтримка малого бізнесу**<br>Завдання: сформулювати бізнес-ідею; визначити формат (започаткування чи масштабування); перевірити відповідність ідеї умовам програми: вимоги до заявника, вид економічної діяльності за КВЕД і перелік видів діяльності, що не фінансуються; визначити можливий розмір гранту та надбавки, які застосовуються до проєкту.<br>Результат: паспорт бізнес-ідеї (1–2 сторінки).<br>Джерела: [1; 3; 18; 21; 24]. | 4 | 6 |
| 2 | **Тема 2. Структура та вимоги до бізнес-плану за єдиним форматом**<br>Завдання: вивчити набір даних бізнес-плану за Положенням про вимоги до бізнес-планів і шаблон бізнес-плану на порталі Дія; перевірити один відкритий зразок бізнес-плану за чек-листом вимог; скласти структуру власного бізнес-плану.<br>Результат: заповнений чек-лист і структура власного бізнес-плану.<br>Джерела: [2; 10; 21; 22]. | 5 | 8 |
| 3 | **Тема 3. Бізнес-ідея та стратегічний аналіз**<br>Завдання: провести PESTEL- і SWOT-аналіз для обраної локації; сформулювати місію та цілі проєкту; побудувати Lean Canvas.<br>Результат: розділ «Опис проєкту» з Lean Canvas.<br>Джерела: [4; 7; 8; 13; 29]. | 6 | 9,5 |
| 4 | **Тема 4. Продукт і конкурентоспроможність закладу**<br>Завдання: описати концепцію закладу та ціннісну пропозицію; порівняти проєкт щонайменше з 5 конкурентами в локації за ціною, асортиментом, якістю обслуговування та відгуками. | 5 | 7,5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Результат: розділ «Продукт і конкуренти» з картою конкурентів.<br>Джерела: [5; 9; 11; 27; 30]. | | |
| 5 | **Тема 5. Аналіз ринку та прогноз продажів**<br>Завдання: визначити цільову аудиторію; оцінити ємність ринку за даними Держстату та відкритих джерел; провести опитування потенційних споживачів (щонайменше 30 респондентів); спрогнозувати обсяг продажів на перші 12 місяців з урахуванням сезонності.<br>Результат: розділ «Ринок і прогноз продажів» з розрахунками.<br>Джерела: [6; 25; 26; 28]. | 7 | 10,5 |
| 6 | **Тема 6. Маркетинговий план**<br>Завдання: обґрунтувати ціни на основні позиції меню або тарифи на номери; обрати канали продажу і просування; скласти бюджет маркетингу на перший рік.<br>Результат: розділ «Маркетинговий план» з бюджетом.<br>Джерела: [5; 6; 12; 22]. | 6 | 8,5 |
| 7 | **Тема 7. Операційний план**<br>Завдання: розрахувати потужність закладу та плановий обсяг послуг (завантаженість і ADR для закладу розміщення; кількість місць, оборотність і середній чек для закладу ресторанного господарства); скласти технологічні карти та розрахувати собівартість 5 основних позицій; скласти календарний графік реалізації проєкту.<br>Результат: розділ «Операційний план» і відповідний аркуш фінансової моделі в Excel.<br>Джерела: [9; 11; 12]. | 8 | 12 |
| 8 | **Тема 8. Штатна структура та робочі місця**<br>Завдання: скласти штатний розпис; визначити кількість нових робочих місць і строки їх створення відповідно до умов програми; розрахувати фонд оплати праці, ЄСВ, ПДФО та військовий збір; обрати організаційно-правову форму та систему оподаткування.<br>Результат: розділ «Штатна структура» з розрахунками.<br>Джерела: [1; 4; 16; 17]. | 6 | 8,5 |
| 9 | **Тема 9. Інвестиційний план**<br>Завдання: скласти кошторис проєкту; розподілити суму гранту за дозволеними категоріями витрат; визначити власний внесок; обґрунтувати вартість ключових позицій комерційними пропозиціями щонайменше двох постачальників.<br>Результат: розділ «Інвестиційний план».<br>Джерела: [1; 2; 15; 21]. | 7 | 9 |
| 10 | **Тема 10. Фінансовий план**<br>Завдання: побудувати фінансову модель у Excel на строк реалізації проєкту: прогноз доходів і витрат, рух грошових коштів, точка беззбитковості, строк окупності в місяцях, прогноз податкових надходжень.<br>Результат: розділ «Фінансовий план» і фінансова модель у Excel.<br>Джерела: [2; 5; 6; 16]. | 10 | 14 |
| 11 | **Тема 11. Ризики проєкту та аналіз чутливості**<br>Завдання: визначити 5–7 ключових ризиків проєкту, зокрема ризики воєнного часу; оцінити їх за ймовірністю та наслідками; розрахувати показники проєкту за трьома сценаріями (зокрема за зменшення доходів на 20 %); запланувати заходи зменшення ризиків.<br>Результат: розділ «Ризики» з матрицею ризиків і сценарним аналізом.<br>Джерела: [4; 5; 6]. | 5 | 7,5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 12 | **Тема 12. Соціально-економічні результати, презентація та співбесіда**<br>Завдання: описати соціально-економічні результати проєкту та екологічні рішення закладу; перевірити узгодженість показників у всіх розділах; оформити бізнес-план у PDF; підготувати пітч на 3–5 хвилин і відповіді на 10 типових запитань співбесіди.<br>Результат: фінальний бізнес-план (PDF), фінансова модель (Excel) і презентація в Moodle.<br>Джерела: [2; 13; 14; 22]. | 6 | 9 |
| | **Разом** | **75** | **110** |

Для здобувачів заочної форми навчання розділи бізнес-плану виконуються в межах самостійної роботи; консультації проводяться через дистанційний курс у Moodle.

## 6. Індивідуальні завдання

Індивідуальним завданням є бізнес-план власного проєкту у сфері готельного та ресторанного бізнесу за єдиним форматом бізнес-плану державного проєкту «Власна справа». Бізнес-план розробляється поетапно в межах самостійної роботи (розділ 5); окремі години на індивідуальне завдання не виділяються.

Склад роботи: бізнес-план у форматі PDF (орієнтовний обсяг 15–25 сторінок) і фінансова модель у форматі Excel з формулами, які можна перевірити. Оформлення відповідає вимогам Положення про вимоги до бізнес-планів: державна мова, шрифт Times New Roman не менше 12 пунктів, без виправлень і арифметичних помилок. Титульний аркуш і друкований примірник не потрібні. Підписання бізнес-плану електронним підписом у навчальних цілях не вимагається.

Бізнес-план виконується індивідуально. Використання даних реального діючого бізнесу (для проєктів масштабування) допускається за згодою власника.

## 7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1.

*Таблиця 7.1*

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві»

| Шифр ПРН (відповідно до ОПП) | Результати навчання (відповідно до ОПП) | Методи навчання | Засоби діагностики/ форми оцінювання |
|---|---|---|---|
| РН 02 | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. | Лекції (теми 1–4, 7); аналіз умов програм державної підтримки; кейси закладів гостинності; побудова Lean Canvas і концепції закладу. | Тестування в Moodle; оцінювання розділів бізнес-плану тем 1–4 і 7. |
| РН 16 | Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. | Самостійна поетапна розробка бізнес-плану; розрахункові завдання в Excel (теми 7–10); консультації за розділами плану. | Оцінювання розділів бізнес-плану; фінансова модель; фінальний бізнес-план. |
| РН 18 | Розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проєкти, аргументувати свої пропозиції | Розробка бізнес-плану за єдиним форматом; пітч проєкту; імітація співбесіди з відбору грантових | Фінальний бізнес-план; співбесіда-захист на заліку. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | щодо розвитку бізнесу. | проєктів (тема 12). | |
| РН 20 | Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. | Лекції (теми 1, 8, 12); аналіз зобов'язань отримувача гранту (робочі місця, податки); оцінка соціально-економічних результатів і екологічних рішень проєкту. | Оцінювання розділів бізнес-плану тем 8 і 12; запитання співбесіди щодо соціально-економічних результатів. |

## 8. Методи контролю

Поточний контроль здійснюється на практичних заняттях, у дистанційному курсі в Moodle та під час перевірки розділів бізнес-плану. Його мета: перевірити, як здобувачі освіти застосовують методи бізнес-планування до власного проєкту і чи відповідає бізнес-план вимогам єдиного формату.

Поточний контроль передбачає оцінювання:

- засвоєння теоретичного матеріалу (тестування в Moodle, 10 питань за кожною темою);
- якості та своєчасності розділів бізнес-плану і фінансової моделі;
- участі в розв'язанні розрахункових завдань і обговоренні кейсів на практичних заняттях (для денної форми навчання).

За кожну тему здобувач освіти отримує бали за тестування (до 1 бала) і за розділ бізнес-плану (від 2 до 6 балів залежно від трудомісткості теми). Максимальна кількість балів за поточний контроль - 60.

## 9. Схема нарахування балів

| **Поточний контроль, самостійна робота** | | | | | | | | | | | | | **Залік** | **Сума** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Розділ 1** | | | | | | **Розділ 2** | | | | | | **Разом** | | |
| **Т1** | **Т2** | **Т3** | **Т4** | **Т5** | **Т6** | **Т7** | **Т8** | **Т9** | **Т10** | **Т11** | **Т12** | | | |
| 3 | 4 | 5 | 5 | 6 | 5 | 6 | 5 | 5 | 7 | 5 | 4 | 60 | 40 | 100 |

Т1, Т2 … Т12 – теми дисципліни. Склад балів за тему: тестування – 1 бал; розділ бізнес-плану: Т1 – 2 бали; Т2, Т12 – 3 бали; Т3, Т4, Т6, Т8, Т9, Т11 – 4 бали; Т5, Т7 – 5 балів; Т10 – 6 балів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (заліку) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 25 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю.

**Критерії оцінювання навчальних досягнень**

| Методи | Критерії оцінювання | Система оцінювання, бали |
|---|---|---|
| Тестування в Moodle (теми 1–12) | 10 тестових питань закритого типу з одним або кількома правильними варіантами відповіді за кожною темою. | 0,1 за правильну відповідь; максимум 1 за тему |
| Розділ бізнес-плану (теми 1–12; максимум | Розділ відповідає набору даних єдиного формату, розрахунки коректні й перевіряються у фінансовій моделі, дані актуальні, джерела зазначено, показники узгоджені з іншими розділами. | максимальний бал |

| | | |
|---|---|---|
| від 2 до 6 балів) | Розділ повний, але з окремими неточностями в розрахунках, обґрунтуванні або джерелах даних. | від половини максимуму до максимуму мінус 1 бал |
| | Розділ виконано частково; показники не обґрунтовано або не узгоджено з іншими розділами. | менше половини максимуму |
| | Розділ не подано; дані вигадані або не підтверджуються джерелами; виявлено порушення академічної доброчесності, зокрема недекларованe використання ШІ. | 0 |

**Підсумковий контроль:** залік у формі захисту бізнес-плану за процедурою, наближеною до співбесіди з відбору грантових проєктів.

Структура заліку:

**1) Фінальний бізнес-план і фінансова модель**: 20 балів. Оцінюється доопрацьований бізнес-план як цілісний документ з урахуванням зауважень, отриманих під час поточного контролю:

- відповідність єдиному формату та повнота набору даних – 4 бали;
- аналіз ринку, конкурентів і маркетинговий план – 4 бали;
- операційний, штатний та інвестиційний плани, цільове використання грантових коштів – 4 бали;
- фінансові прогнози: доходи і витрати, грошові потоки, точка беззбитковості, строк окупності, податкові надходження – 6 балів;
- ризики, сценарний аналіз і соціально-економічні результати – 2 бали.

Кожен елемент оцінюється за шкалою: повний бал – елемент виконано повністю, коректно й узгоджено з іншими частинами бізнес-плану; від половини до повного бала мінус 1 – з окремими неточностями; менше половини – формально; 0 – елемент відсутній.

**2) Співбесіда-захист:** 15 балів. Здобувач освіти презентує проєкт (3–5 хвилин) і відповідає на запитання комісії (викладач і, за можливості, запрошений підприємець або консультант з бізнес-планування) щодо реалістичності показників, цільового використання коштів, створення робочих місць і сплати податків, мотивації та досвіду.

- 13–15 балів: здобувач вільно пояснює логіку проєкту та розрахунки, наводить конкретні дані, аргументовано відповідає на всі запитання;
- 9–12 балів: презентація логічна, відповіді на запитання з окремими неточностями;
- 5–8 балів: структуру презентації дотримано, але обґрунтування показників і відповіді неповні;
- 0–4 бали: здобувач не може пояснити розрахунки та рішення бізнес-плану.

**3) Тест за умовами програм державної підтримки та вимогами до бізнес-плану**: 5 балів (20 питань по 0,25 бала).

Разом за залік: 40 балів. Максимальна кількість балів з дисципліни: 100.

Резервна форма заліку (лише якщо захист в аудиторії провести неможливо, зокрема в умовах дії обставин непоборної сили): бізнес-план подається в дистанційному курсі в Moodle, співбесіда-захист проводиться в режимі відеоконференції, тест складається в Moodle.

**Використання технологій штучного інтелекту**

Під час вивчення навчальної дисципліни використання технологій штучного інтелекту (ШІ) здійснюється відповідно до Закону України «Про академічну доброчесність» та Політики використання технологій штучного інтелекту Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.

У межах дисципліни застосовуються такі моделі використання ШІ:

1. Модель «ШІ заборонено».

Використання ШІ не допускається під час тестування, усних відповідей на практичних заняттях і співбесіди-захисту на заліку.

2. Модель «ШІ як асистент».

Під час підготовки до практичних занять і роботи над розділами бізнес-плану дозволяється використання ШІ для: пояснення понять і методик розрахунку, пошуку прикладів, перевірки формул в Excel, удосконалення структури тексту, перевірки мови та оформлення.

Бізнес-ідея, вибір рішень, вихідні дані, розрахунки та висновки готуються здобувачем освіти самостійно.

3. Модель «ШІ як інструмент».

Використання ШІ може бути складовою виконання завдань: у темі 3 для генерування альтернативних варіантів бізнес-ідеї з подальшим критичним відбором; у темі 5 для обробки результатів опитування; у темі 11 для формування переліку ризиків з подальшою власною оцінкою; у темі 12 для тренування відповідей на запитання співбесіди (ШІ в ролі члена комісії).

Усі результати, отримані за допомогою ШІ, підлягають критичному аналізу, перевірці та доопрацюванню здобувачем освіти. Ціни, дані про ринок і конкурентів, суми податків перевіряються за першоджерелами: бізнес-план для гранту має містити достовірні та актуальні дані.

Декларування використання ШІ.

У разі використання ШІ здобувач освіти зазначає наприкінці бізнес-плану: назву сервісу або моделі ШІ; дату використання; характер допомоги (пошук прикладів, генерування варіантів, перевірка формул, редагування тексту тощо).

За вимогою викладача здобувач освіти надає використані запити (prompts) або пояснює спосіб використання ШІ.

Недекларованe використання ШІ, подання згенерованого ШІ матеріалу як власного результату навчальної діяльності, а також вигадані дані про ринок, конкурентів, ціни чи постачальників розглядаються як порушення академічної доброчесності відповідно до внутрішніх нормативних документів Університету. Відповідний елемент роботи оцінюється в 0 балів.

**Неформальна освіта**

Результати неформальної освіти зараховуються в межах 60 балів поточного контролю, але не більше 10 балів упродовж семестру:

– проходження безкоштовного онлайн-курсу з підприємництва, бізнес-планування або фінансової грамотності підприємця (Дія.Освіта, Prometheus, ВУМ online, Coursera, edX) з поданням сертифіката, у якому зазначено прізвище здобувача освіти: до 5 балів; курс погоджується з викладачем до початку навчання;

– консультація або навчання з бізнес-планування на порталі Дія.Бізнес чи в центрі підтримки підприємців з коротким звітом про внесені до бізнес-плану зміни: до 2 балів;

– участь у конкурсі бізнес-ідей, стартап-програмі, хакатоні або форумі підприємців з проєктом, розробленим у межах дисципліни: до 3 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

**Шкала оцінювання**

| Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру | Оцінка для чотирирівневої шкали оцінювання |
|---|---|
| 90 – 100 | відмінно |
| 70 – 89 | добре |
| 50 – 69 | задовільно |
| 0– 49 | незадовільно |

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна література

1. Деякі питання надання грантів бізнесу : постанова Кабінету Міністрів України від 21.06.2022 № 738 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 15.05.2026 № 616). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/738-2022-п#Text (дата звернення: 25.08.2026).

2. Положення про вимоги до бізнес-планів для отримання фінансової державної підтримки малого та середнього підприємництва : затв. постановою Кабінету Міністрів України від 26.11.2025 № 1527 (зі змінами). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1527-2025-п#Text (дата звернення: 25.08.2026).

3. Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 21 червня 2022 р. № 738 і від 26 листопада 2025 р. № 1527 : постанова Кабінету Міністрів України від 15.05.2026 № 616. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/616-2026-п#Text (дата звернення: 25.08.2026).

4. Страпчук С. І., Миколенко О. П., Попова І. А., Пустова В. В. Менеджмент : навч. посіб. 2-ге вид. Львів : Новий Світ-2000, 2022. 356 с.

5. Должанський З. І., Загорна Т. О. Бізнес-план: технологія розробки : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2019. 384 с.

6. Варналій З. С., Васильців Т. Г., Лупак Р. Л., Білик Р. Р. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. Чернівці : Технодрук, 2019. 264 с.

7. Osterwalder A., Pigneur Y. Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers. Hoboken : John Wiley & Sons, 2010. 288 p.

8. Maurya A. Running Lean: Iterate from Plan A to a Plan That Works. 3rd ed. Sebastopol : O'Reilly Media, 2022.

### Допоміжна література

9. Юрко І. В. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навч.-метод. посіб. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.

10. Страпчук С. І., Козирєва О. В. Бізнес-планування : метод. рек. для практ. робіт здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Харків : Вид-во НФаУ, 2019. 23 с.

11. Зінченко В. Особливості бізнес-планування в сфері обслуговування. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2019. № 2 (2). С. 284–291.

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

13. Mykolenko O., Ippolitova I., Doroshenko H., Strapchuk S. The impact of entrepreneurship education and cultural context on entrepreneurial intentions of Ukrainian students: the mediating role of attitudes and perceived control. Higher Education, Skills and Work-based Learning. 2022. DOI: https://doi.org/10.1108/HESWBL-08-2020-0190

14. Strapchuk S. Integrated business model of sustainable development for agricultural sector. Journal of Innovations and Sustainability. 2023. Vol. 7, No. 4. Art. 03. DOI: https://doi.org/10.51599/is.2023.07.04.03

15. Strapchuk S., Strapchuk O. Financing sustainable development and the circular economy: essence, sources and bibliometric landscape. Journal of Innovations and Sustainability. 2024. Vol. 8, No. 3. Art. 02. DOI: https://doi.org/10.51599/is.2024.08.03.02

16. Податковий кодекс України : Закон України від 02.12.2010 № 2755-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text (дата звернення: 25.08.2026).

17. Про розвиток та державну підтримку малого і середнього підприємництва в Україні : Закон України від 22.03.2012 № 4618-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4618-17#Text (дата звернення: 25.08.2026).

18. Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010. Київ : Держспоживстандарт України, 2010.

19. Про академічну доброчесність : Закон України від 18.12.2025 № 4742-IX. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20#Text (дата звернення: 25.08.2026).

## 11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕОЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

*Методичне забезпечення*

20. Страпчук С. І. Бізнес-планування від ідеї до успіху : дистанційний курс. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна. URL: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5100 (дата звернення: 25.08.2026).

*Державні сервіси та програми підтримки*

21. Започаткування та масштабування власної справи : послуга. Портал Дія. URL: https://diia.gov.ua/services/zapochatkuvannia-ta-masshtabuvannia-vlasnoi-spravy (дата звернення: 25.08.2026).

22. Дія.Бізнес : консультації та навчання для підприємців. URL: https://business.diia.gov.ua (дата звернення: 25.08.2026).

23. Дія.Освіта : освітні серіали з підприємництва. URL: https://osvita.diia.gov.ua (дата звернення: 25.08.2026).

24. Державний центр зайнятості. URL: https://www.dcz.gov.ua (дата звернення: 25.08.2026).

*Дані для аналізу ринку і конкурентів*

25. Державна служба статистики України. URL: https://stat.gov.ua (дата звернення: 25.08.2026).

26. Єдиний державний реєстр юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань. URL: https://usr.minjust.gov.ua (дата звернення: 25.08.2026).

27. Opendatabot : відкриті дані про компанії та ФОП. URL: https://opendatabot.ua (дата звернення: 25.08.2026).

28. Єдиний державний вебпортал відкритих даних. URL: https://data.gov.ua (дата звернення: 25.08.2026).

*Інструменти та фахові видання*

29. Strategyzer : Business Model Canvas, Value Proposition Canvas. URL: https://www.strategyzer.com (дата звернення: 25.08.2026).

30. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації : науковий журнал. URL: http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua (дата звернення: 25.08.2026).

## 12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з забороною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5100

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни_____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20_____/20_____ н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20___ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20___ р.