

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«БІЗНЕС ПЛАНУВАННЯ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанна справа*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

«30» серпня 2024 р. протокол №1.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 20-02 / 2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра: [цифрових технологій фінансових операцій](#)
Викладач: Іванченкова Лариса Володимирівна, професор кафедри цифрових технологій фінансових операцій, доктор економічних наук, професор



Профайл **Контакти:**
ivanchenkovalarisa@gmail.com
048-712-42-75

Освітній компонент викладається на 1 курсі у 1 семестрі
Кількість: кредитів - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	40	20	20
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна – 80		Заочна – 104

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Бізнес планування в сфері гостинності» спрямований на формування у студентів загальних і фахових компетентностей для успішного складання бізнес-планів та процесу ведення бізнесу у готельно-ресторанному господарстві; питань сутності бізнес-планування, викладення методологічних і організаційних основ планування; визначення методичних принципів функціонального планування – планування виробництва, асортименту, збуту, маркетингової діяльності, кінцевих результатів виробничо-господарчої діяльності підприємства сфери гостинності, ресурсного забезпечення, обґрунтування необхідності оновлення продукції, організаційно-технічного розвитку підприємства та визначення відповідних методів.

3. Мета освітнього компоненту

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

В результаті вивчення курсу «Бізнес планування в сфері гостинності» повинні **знати:**

- теоретичні засади, сутність, принципи та особливості бізнес-планування в сфері гостинності, його значення в сучасних умовах розвитку економіки України;
- систему методів бізнес-планування в умовах ринку;
- значення та зміст розділів бізнес-плану підприємства сфери гостинності;
- організацію та порядок розробки планів підприємства готельно-ресторанного господарства, підготовку необхідних аналітичних даних.

а також сформувати вміння і практичні навички :

- виявляти структурні закономірності розвитку бізнес-процесів;
- визначати джерела формування прибутку, розраховувати вплив факторів на величину прибутку й розробляти заходи щодо його зростання, формувати пропозиції щодо резервів поліпшення діяльності;
- розробляти бізнес-план підприємства сфери гостинності та обґрунтовувати його показники.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Бізнес планування в сфері гостинності» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК13*. Здатність управляти колективом, делегувати повноваження планувати кадрове забезпечення реалізації бізнес-ідеї.

Програмні результати навчання:

ПНР 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПНР 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПНР 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПНР 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 13*. Вміння управляти колективом, делегувати повноваження планувати кадрове забезпечення реалізації бізнес-ідеї.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Основи бізнес-планування в сфері гостинності			
1	Тема 1. Сутність та особливості бізнес-планування в сфері гостинності. Сутність та особливості бізнес-планування, його роль в ринковій економіці. Соціальні та економічні питання бізнес-планування. Мета та задачі бізнес-планування. Основні функції бізнес-планування. Основні етапи підготовки до розробки та складання бізнес-плану. Структура та основні розділи проекту. Етапи проведення передпроектних досліджень. Основні методичні підходи до розробки бізнес-плану підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Загальні вимоги, що пред'являються до складання бізнес-плану.	2	1
2	Тема 2. Ринок сфери гостинності. Основні етапи дослідження туристичних потоків та інфраструктурного забезпечення ринку сфери послуг. Розрахунок обсягу туристичного ринку. Загальна структура попиту на готельні та ресторани послуги. Фактори, що впливають на величину попиту на послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сегментування ринку послуг. Оцінка кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг..	2	1
3	Тема 3. Дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи. Внутрішнє та зовнішнє середовище готельного та ресторанного бізнесу. Основні напрямки державного політики розвитку індустрії гостинності. Основні складові конкурентоспроможності підприємства сфери послуг. Аналіз ринку збуту та дослідження конкурентного середовища підприємства. Визначення сильних та слабких сторін діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Система показників економічного і соціального розвитку підприємства сфери послуг.	2	1
Змістовний модуль 2. Бізнес-план – кінцевий документ планування діяльності підприємства в сфері гостинності			
1	Тема 4. План маркетингу. Аналіз споживачів готельно-ресторанної продукції та послуг, їх переваги на ринку. Життєвий цикл готельно-ресторанних послуг і елементи попиту, що впливають на розрахунок обсягу збуту підприємств сфери послуг. Аналіз та планування збуту послуг підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Вибір сегменту ринку реалізації продукції підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Планування реклами, обґрунтування рекламних засобів, ефективність реклами в реалізації діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Розробка маркетингової стратегії.	2	1
2	Тема 5. План виробництва та калькулювання собівартості послуги. Аналіз та планування структури послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Формування товарної політики на підприємстві. Порядок розробки та вибору продукту. Оцінка основних складових якості надання готельних та рестораних послуг. Етапи формування цінової політики. Розробка стратегії ціноутворення. Методи встановлення цін на готельні та рестораних послуги. Калькулювання собівартості послуги. Мета та методи оптимізації виробничої програми підприємства. Формування	2	1

	виробничої програми, її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.		
3	Тема 6. Організаційний план підприємства. Аналіз напрямків організації управління підприємством готельного та ресторанного бізнесу. Організація координування та взаємодії служб та підрозділів підприємства. Планування потреби в кадрах.	2	0,5
4	Тема 7. Фінансовий план підприємства. Прогноз обсягів реалізації готельних та ресторанних послуг на ринках збуту. Стратегія фінансування. Методика розрахунку витрат виробництва на матеріальні ресурси підприємства. Планування потреби та джерела формування обігових коштів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Балансовий звіт. Розрахунок основних фінансових показників рентабельності готельних та ресторанних продуктів. Оцінка фінансового стану підприємства та стратегія його поліпшення.	2	1
5	Тема 8. Аналіз потенційних ризиків. Оцінка основних ризиків розробки та реалізації проекту: фінансові, організаційні, соціальні, екологічні. Оцінка ефективності методів управління ризиками. Програма страхування від ризиків.	2	0,5
6	Тема 9. Оцінка інвестиційного проекту. Інвестиційний проект, його сутність, зміст та порядок розробки. Класифікація інвестиційних проектів. Основні показники оцінки ефективності інвестиційних проектів. Критерії оцінки інвестиційного проекту.	2	0,5
7	Тема 10. Презентація бізнес-плану. Методи вибору рішень при бізнес-плануванні в індустрії гостинності. Планування ділового розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Методика розробки бізнес-плану різних напрямків розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Чинники, що впливають на його зміст і структуру. Презентація інвестиційного проекту. Варіанти підвищення ефективності презентацій. Схема проведення переговорів.	2	0,5
Разом за ОК:		20	8

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Сутність та особливості бізнес-планування в сфері гостинності.	2	1
2	Аналіз туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг	2	1
3	Дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи	2	1
4	План маркетингу.	2	1
5	План виробництва та калькулювання собівартості послуги.	2	1
6	Організаційний план підприємства.	2	0,5
7	Фінансовий план підприємства	2	1
8	Аналіз потенційних ризиків	2	0,5
9	Оцінки інвестиційного проекту	2	0,5
10	Презентація бізнес-плану	2	0,5
Всього за ОК:		20	8

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема: Сутність та особливості бізнес-планування в сфері гостинності. Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	4
2	Тема: Аналіз туристичного потенціалу регіону та кон'юнктури ринку готельно-ресторанних послуг Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	5
3	Тема: Дослідження конкурентного середовища підприємства готельно-ресторанної справи Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	5
4	Тема: План маркетингу. Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	5
5	Тема: План виробництва та калькулювання собівартості послуги. Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	5
6	Тема: Організаційний план підприємства. Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	5
7	Тема: Фінансовий план підприємства Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	5
8	Тема: Аналіз потенційних ризиків Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	5
9	Тема: Оцінки інвестиційного проекту Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	5
10	Тема: Презентація бізнес-плану Опрацювати матеріал, дати відповіді на запитання.	4	15
11	Виконати індивідуальне завдання	40	45
Всього за ОК:		80	104

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист практичних робіт;
- усне і письмове опитування здобувачів за темами;
- самостійна робота;
- підготовка індивідуальних завдань.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Основи бізнес-планування в сфері гостинності		
Лекційний курс*	–	–
Практичні роботи*	18	18
Самостійна робота*	7	7
Індивідуальне завдання*	5	5
Модульний контроль*	20	20
Всього за змістовний модуль 1	50,0	50,0

Змістовний модуль 2. Бізнес-план – кінцевий документ планування діяльності підприємства в сфері гостинності		
Лекційний курс*	–	–
Практичні роботи*	21	21
Самостійна робота*	4	4
Індивідуальне завдання*	5	5
Модульний контроль*	20	20
Всього за змістовний модуль 2	50,0	50,0
Всього		100,0

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи для змістовного модулю 1)

5,5 – 6 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,5 – 5,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
4,0 – 4,4 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи для змістовного модулю 2)

2,5 – 3 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,0 – 2,4 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,5 – 1,9 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
1,0 – 1,4 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,9 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Індивідуальне завдання (оцінювання однієї роботи)

4,5 – 5 балів	Індивідуальне завдання виконане та вчасно захищене, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 – 4,4 балів	Індивідуальне завдання виконане та вчасно захищене, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Індивідуальне завдання виконане та вчасно захищене, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Індивідуальне завдання виконане та вчасно захищене, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2 балів	Індивідуальне завдання не виконане або не вчасно захищене або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (згідно відсотку виконання) для змістовного модулю 1

6,0 – 7,0 балів	виконано на 90 – 100 %	відмінно
5,0 – 5,9 балів	виконано на 74 – 89%	дуже добре
4,0 – 4,9 балів	виконано на 60 – 73%	добре
3,0 – 3,9 балів	виконано на 35 – 59 %	достатньо
0 – 2,9 балів	виконано на 0 – 35 %	незадовільно

Самостійна робота (згідно відсотку виконання) для змістовного модулю 2

3 – 4 балів	виконано на 90 – 100 %	відмінно
2,4 – 2,9 балів	виконано на 74 – 89%	дуже добре
2,0 – 2,3 балів	виконано на 60 – 73%	добре
1,0 – 1,9 балів	виконано на 35 – 59 %	достатньо
0 – 0,9 балів	виконано на 0 – 35 %	незадовільно

Критерії оцінювання до модульної контрольної роботи**Модульна контрольна робота складається з відповідей на 2 теоретичні питання**

Розподіл балів за відповіді на одне теоретичне питання	Критерії оцінювання відповідей
8,0 – 10 балів	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмів аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
6,0 – 7,9 балів	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
3,0 – 5,9 балів	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
0 – 2,9 балів	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка індивідуального завдання.

8. Інформаційні ресурси**Базові (основні):**

1. Конспект лекцій з дисципліни "Бізнес планування в сфері гостинності" [Електронний ресурс] : для магістрів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" / Л. В. Іванченкова, В. Ю. Скляр ; зав. каф. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 29 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library->

- [w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1673632](https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1673632)
2. Методичні вказівки до практичних занять з курсу "Бізнес планування в сфері гостинності" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "магістр" ден. та заоч. форми навчання / Л. В. Іванченкова, В. Ю. Скляр ; відп. за вип. Т. Є. Леbedенко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 14 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1674048>
 3. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу "Бізнес планування в сфері гостинності" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "магістр" ден. та заоч. форми навчання / Л. В. Іванченкова, В. Ю. Скляр ; відп. за вип. Т. Є. Леbedенко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 11 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1674015>
 4. Методичні вказівки для виконання індивідуального завдання з курсу "Бізнес планування в сфері гостинності" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "магістр" ден. та заоч. форми навчання / Л. В. Іванченкова, В. Ю. Скляр ; відп. за вип. Т. Є. Леbedенко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 13 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1674028>
 5. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — 264 с. — Бібліогр.: с. 258-263. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1735116>
 6. Прикладний бізнес-аналіз та моделювання [Електронний ресурс] : підручник / Л. В. Титенко, С. В. Богдан, Т. М. Паянок та ін. ; Держ. податк. ун-т. — Ірпінь, 2023. — 474 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2308675>
 7. Планування та організація діяльності підприємства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Г. Б. Веретенникова, В. В. Томах, І. М. Геращенко ; Харків. нац. екон. ун-т ім. Семена Кузнеця. — Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2020. — 210 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2142354>
 8. Бізнес-планування підприємницької діяльності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / М. М. Ільчук, І. А. Коновал, О. Д. Барановська ; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. — Київ, 2024. — 245 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2264116>
 9. Розроблення та реалізація інвестиційного проекту [Текст] : підручник / С. І. Колосок, Ю. О. Мирошніченко, Г. А. Мішеніна ; Сум. держ. ун-т. — Суми : СумДУ, 2021. — 121 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2191236>

Додаткові:

1. Бізнес-планування підприємницької діяльності [Текст] : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. — Чернівці : Технодрук, 2019. — 263 с.
2. Бізнес-план: технологія розробки [Текст] / І. З. Должанський, Т. О. Загорна. — 2-ге видання. — Київ : Центр навчальної літератури, 2020. — 384 с.
3. Планування і контроль на підприємстві [Текст] : навч. посіб. / В.В. Іванова. — 2-е видання. — Суми : Університетська книга, 2019. — 443 с.
4. Бізнес-планування та управління проектами [Текст] : навч. посіб. / П. Г. Ільчук, Р. В. Фещур, А. І. Якимів, І. В. Когут, Г. Й. Лучко, Д. І. Скворцов, С. В. Шишковський; за ред. П. Г. Ільчука. — Львів, 2020. — 215 с.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності](#)

[ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців.](#)

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Лариса ІВАНЧЕНКОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри цифрових технологій фінансових операцій
Протокол від «28» серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри ЦТФО

/ПІДПИСАНО/

Галина ТКАЧУК

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»
професор кафедри ГРБ

/ПІДПИСАНО/

Олександр КАМУШКОВ