

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та
 туристичного бізнесу
 Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Положишникова Людмила Олександрівна
 к.т.н., доцент
 доцент кафедри готельно-ресторанної та
 курортної справи

Контактний телефон	+38-095-840-45-32
Електронна адреса	ivanova7721@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у майбутнього фахівця знань з теоретичних основ організації функціонування підприємств ресторанного господарства на ринку послуг, сприйняття ними підприємств ресторанного господарства як невід'ємної складової частини сфери послуг, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни. Набуття навичок ефективної роботи підприємств ресторанного господарства і регулювання їх успішної діяльності
Тривалість	4 семестр: 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; тестування, поточні та підсумкові модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 6 – залік
Базові знання	Наявність знань з дисциплін «Основ класичної кулінарії», «Основи культури гостинності та споживання їжі», «Основи ресторанного

	обслуговування»
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти студент	Універсальні програмні результати навчання
УК. Формування знань та навичок щодо сучасних форм просування продукції та послуг на ринковому просторі підприємств ресторанного господарства	РН. Оволодіння поняттями, принципами, знаннями, перевагами та недоліками сучасних тенденцій організації ресторанного бізнесу та можливостями їх використання для ефективної економічної діяльності підприємств ресторанного господарства

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем (питання, назва науково-дослідного завдання тощо)	Результати навчання
Модуль 1. Планування діяльності підприємств ресторанного господарства. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу			
Тема 1. Планування діяльності підприємств ресторанного господарства	Заняття 1. Планування діяльності підприємств ресторанного господарства Питання до заняття 1. Фактори, що впливають на розвиток підприємницької діяльності в Україні. 2. Маркетингові технології, що використовуються у діяльності підприємств ресторанного господарства	Тестування, Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Маркетингові технології залучення клієнтів»	Знати основні мотивуючі аспекти підприємницької діяльності в ресторанному бізнесі. Предмети маркетингових досліджень у ресторанному бізнесі. Маркетингові технології, що використовуються у ресторанному бізнесі.
Тема 2. Структура й обсяг ринку підприємств ресторанного господарства в Україні	Заняття 2. Структура й обсяг ринку ресторанного господарства в Україні Питання до заняття 1. Структура ринку підприємств ресторанного господарства в Україні 2. Темпи розвитку ресторанного бізнесу. 3. Фактори, що впливають на розвиток підприємств ресторанного господарства.	Тестування, Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Структура ринку ресторанного господарства свого регіону»	У результаті опанування матеріалу студенти ознайомлюються з існуючою мережею закладів ресторанного господарства як регіону, так і України. Вивчають фактори, що впливають на її розвиток та пропонують шляхи мінімізації негативних факторів на розвиток мережі закладів ресторанного

Назва теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем (питання, назва науково-дослідного завдання тощо)	Результати навчання
			господарства як регіону, так у України
<p>Тема 3. Структура й обсяг ринку підприємств ресторанного господарства в світі</p>	<p>Заняття 3. Структура й обсяг ринку підприємств ресторанного господарства в світі</p> <p>Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підходи до планування діяльності підприємств ресторанного господарства у світі 2. Мережеві торгові марки підприємств ресторанного господарства. 3. Сегмент «демократичних» підприємств ресторанного господарства нових форматів (fast-food, street-food, fast-casual, casual-dining, fine-dining, food-court, free-flow). 4. Кулінарні спеціалізації. 	<p>Тестування, Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Структура ринку ресторанного господарства у світі»</p>	<p>В результаті опанування матеріалу студенти вивчають міжнародні тенденції розвитку ресторанного бізнесу та виокремлюють основні напрямки розширення підприємств ресторанного господарства в Україні</p>
<p>Тема 4. Ресторанні мережі як перспективна модель розвитку ресторанного бізнесу</p>	<p>Заняття 4. Ресторанні мережі як перспективна модель розвитку ресторанного бізнесу</p> <p>Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розвиток українського ринку мережевих закладів ресторанного господарства. Їх географічна структура. 2. Структура мережі підприємств ресторанного господарства за форматом закладів. 3. Ресторанні холдинги на ринку України 	<p>Тестування. Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Мережі закладів ресторанного господарства у залежності від їх формату»</p>	<p>Знати основні мережі закладів ресторанного господарства за форматом і основні ресторани холдинги. Фактори, що впливають на їх формування.</p>
<p>Тема 5. Кадрове забезпечення підприємств ресторанного господарства</p>	<p>Заняття 5. Кадрове забезпечення підприємств ресторанного господарства</p> <p>Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кадри підприємств ресторанного господарства. Створення іміджу підприємства. 2. Вимоги до персоналу 3. Нові професії галузі 	<p>Тестування, Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Кадри – як запорука сталого розвитку підприємства»</p>	<p>Знати кадровий склад закладів ресторанного господарства у залежності від типу закладу, його потужності. Основні вимоги, що висувуються до персоналу. Принципи його підбору. Особливості</p>

Назва теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем (питання, назва науково-дослідного завдання тощо)	Результати навчання
			мотивації персоналу.
Модуль 2. Сучасні форми бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі			
<p>Тема 6. Франчайзинг – сучасна форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі</p> <p>Лекція 1. Франчайзинг як форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі</p>	<p>Заняття 6. Франчайзинг як форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі</p> <p>Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні поняття про франчайзинг. 2. Еволюція розвитку франчайзингу 3. Роль франчайзингу у розвитку ресторанного бізнесу. 4. Особливості франчайзингу в Україні та за кордоном 	<p>Тестування, підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Франчайзинг на ринку ресторанного господарства в Україні»</p>	<p>Знати що таке франшиза, еволюцію розвитку франчайзингу, фактори, що впливають на розвиток франчайзингової діяльності. Вузкі місця у розвитку франчайзингової діяльності.</p>
<p>Лекція 2. Франчайзинг як форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі</p>	<p>Заняття 7. Нормативна документація при впровадженні франчайзингу</p> <p>Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Договір франшизи. Складові частини. 2. Фактори, що визначають надійність франчайзера. 3. Програми страхування ризиків франчайзингової діяльності. 	<p>Тестування, підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Франчайзинг на світовому ринку ресторанного господарства»</p>	<p>Знати ризики що можуть виникнути при запровадженні франчайзингової діяльності та основні фактори, які призводять до їх мінімізації. Нормативну документацію та її складові.</p>
<p>Тема 7. Ресторанний консалтинг</p> <p>Лекція 1. Загальні поняття ресторанного консалтингу. Роль та місце у розвитку ресторанного бізнесу</p>	<p>Заняття 8. Роль та місце ресторанного консалтингу у розвитку підприємств ресторанного господарства</p> <p>Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальне поняття про ресторанний консалтинг. 2. Сутність та види консалтингових послуг. 3. Класифікація консалтингових послуг. 4. Переваги та недоліки використання консалтингових послуг. 	<p>Тестування, підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Основні види консалтингових послуг»</p>	<p>У результаті опанування матеріалу студенти вивчають поняття консалтинг, його види, отримують знання щодо підбору основних консалтингових послуг для підприємств ресторанного господарства та оцінюють їх переваги.</p>
<p>Лекція 2. Сучасний ринок ресторанного консалтингу</p>	<p>Заняття 9. Сучасний ринок ресторанного консалтингу</p> <p>Питання до заняття</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Консалтингові компанії. 2. Критерії підбору консалтингових компаній. 3. Ринок консалтингових 	<p>Тестування. Підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Мій вибір консалтингової компанії»</p>	<p>У результаті опанування матеріалу студенти отримують знання щодо критеріїв вибору консалтингової</p>

Назва теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем (питання, назва науково-дослідного завдання тощо)	Результати навчання
	компаній в Україні. 4. Ринок консалтингових компаній у світі. 5. Критерії вибору консалтингових компаній		компаній.
Тема 8. Аутстафінг та аутсорсинг у ресторанному бізнесі	Заняття 10. Аутстафінг та аутсорсинг у ресторанному бізнесі <i>Питання до заняття</i> 1. Аутстафінг у ресторанному бізнесі. 2. Аутсорсинг у ресторанному бізнесі. 3. Переваги та недоліки від їх використання.	Тестування. Охарактеризувати форми аутстафінгу та аутсорсингу, які використовуються у підприємствах ресторанного господарства різних форматів	У результаті опанування матеріалу студенти розрізняють поняття аутстафінгу та аутсорсингу, засвоюють їх відмінності, визначають функції підприємств ресторанного господарства, які можливо перевести на аутстафінг та аутсорсинг

Інформаційні джерела

1. Аникин Б. А., Рудая И. Л. Аутсорсинг и аутстаффинг: высокие технологии менеджмента: учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА. М, 2014. 320 с.
2. Зильберман Мел Консалтинг: методы и технологии : пер. с англ. Мел Зильберман. Санкт-Петербург : Питер, 2007. 432 с.
3. Крилова Л. В. Інноваційні ресторанні технології : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. В. Крилова. – Донецьк. : ДонНУЕТ, 2012. – 140 с.
4. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків : Світ книг, 2017. 657 с.
5. Парабеллум А., Белановский А., Мрочковский Н. Персонал от А до Я. Подбор, мотивация и удержание высокоэффективных сотрудников. Санкт-Петербург : Питер, 2013. 208 с.
6. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник [для вищ. навч. закл.] / Н. О. П'ятницька. 2-ге вид. перероб. і доп. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с
7. Стивен Спинелли-мл., Роберт М. Розенберг, Сью Берли. Франчайзинг - путь к богатству. Franchising: pathway to wealth creation : пер. с англ. Москва : ВИЛЬЯМС, 2007. 384 с.
8. Трайно, В. М. Маркетинг готельного і ресторанного господарства : навчально-методичний посібник. ПУЕТ, 2017.
9. Державна служба статистики України: веб сайт. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>
10. Аутсорсинг и аутстаффинг: сходства и различия. : веб сайт. URL : <http://outstaff.ronova.ru/stati/outsorsing-i-autstaffing-skhodstva-i-razlichiya>
11. Новий формат на ресторанному ринці. Ресторанофф. : веб сайт. URL : http://www.restoranoff.ru/actual/hottopics/originalnye_idei/novy/.
12. Формати закладів : веб сайт. URL: https://vuzlit.ru/350278/formati_zakladiv_restorannogo_gospodarstva
13. Опорний конспект лекцій із дисципліни «Як відкрити ресторан» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форм навчання [Електронний ресурс] / укладачі: Б. Б. Ботштейн, О. О. Гринченко. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017.
14. http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2346/1/2._%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%BA%D1%86%D1%8F_%D0%A5%D0%94%D0%A3%D0%A5%D0%A2_%D0%A0%D0%98%D0%9E_%D0%AF%D0%BA_%D0%B2%D0%B4%D0%BA%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B8_%D1

%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD.pdf
Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

• Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань, у процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

• Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (2 бали); навчальна робота на практичних заняттях (16 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (16 балів); тестування (5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	50
Модуль 2. (теми 6-8) відвідування занять (2 бали); навчальна робота на практичних заняттях (16 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (16 балів); тестування (5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	50
Всього	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни