

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс
Освітня програма / спеціалізація	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	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.grks.puet.edu.ua/studinfo.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	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, репродуктивний, проблемного викладу, ситуаційної спрямованості. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, виконання письмових завдань (вправ); самостійна позааудиторна робота (виконання письмових робіт-репродуктивний, реконструктивний метод, підготовка відповіді на проблемні питання)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення теоретичних питань, навчальна робота на практичних заняттях- виконання практичних завдань; захист домашнього завдання; презентації та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік.
Базові знання	Наявність знань з дисциплін «Основ класичної кулінарії», «Основи культури гостинності та споживання їжі», «Ресторани в готельній індустрії»

Мова викладання	Українська
------------------------	------------

Перелік компетентностей і програмні результати навчання

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

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Планування діяльності підприємств ресторанного господарства. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу		
Тема 1. Планування діяльності підприємств ресторанного господарства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Маркетингові технології залучення клієнтів»
Тема 2. Структура й обсяг ринку підприємств ресторанного господарства в Україні	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Структура ринку ресторанного господарства свого регіону»
Тема 3. Структура й обсяг ринку підприємств ресторанного господарства в світі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Структура ринку ресторанного господарства у світі»
Тема 4. Ресторанні мережі як перспективна модель розвитку ресторанного бізнесу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Мережі закладів ресторанного господарства у залежності від їх формату»
Тема 5. Кадрове забезпечення підприємств ресторанного господарства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему : «Кадри – як запорука сталого розвитку підприємства»
Модуль 2. Сучасні форми бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі		
Тема 6. Франчайзинг – сучасна форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі <i>Лекція 1.</i> Франчайзинг як	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Франчайзинг на ринку ресторанного господарства в Україні»

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі		
Лекція 2. Франчайзинг як форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Тестування, підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Франчайзинг на світовому ринку ресторанного господарства»
Тема 7. Ресторанний консалтинг Лекція 1. Загальні поняття ресторанного консалтингу. Роль та місце у розвитку ресторанного бізнесу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Основні види консалтингових послуг»
Лекція 2. Сучасний ринок ресторанного консалтингу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати повідомлення з презентацією на тему: «Мій вибір консалтингової компанії»
Тема 8. Аутстафінг та аутсорсинг у ресторанному бізнесі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Охарактеризувати форми аутстафінгу та аутсорсингу, які використовуються у підприємствах ресторанного господарства різних форматів

Інформаційні джерела

Основні

1. Ботштейн Б. Б., Гринченко О. О. 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 Х. : ХДУХТ, 2017. URL: <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> (дата звернення 30.11.2022).

2. Крилова Л. В. Інноваційні ресторани технології : навч. посіб. Донецьк. : ДонНУЕТ, 2012. 140 с.

3. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець кушнір Г.М., 2017.192 с.

<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> (дата звернення 30.11.2022).

4. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків : Світ книг, 2017. 657 с.

5. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах / Гапоненко Г.І. та ін. *Вісник ХНУ імені В.Н.Каразіна*. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2021. Вип.14. С.132–141.

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

Додаткові

1. Державна служба статистики України: веб сайт. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>(дата звернення 30.11.2022).
2. Аутсорсинг та аутстафінг: як це працює. *Юридична газета онлайн*. URL: <https://yur-gazeta.com/publications/practice/inshe/outsorsing-ta-autstafing-yak-ce-pracyue-html>. (дата звернення: 30.11.2022).
3. Вовчанська О. М., Іванова Л. О. Франчайзинг як маркетингова технологія забезпечення розвитку та стійкості ресторанного бізнесу. *Підприємництво і торгівля*. 2018. Вип. 23. С.130-136. URL: <http://lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/DOI/2522-1256-2018-23-22.pdf> (дата звернення: 30.11.2022).
4. Наталія В. Кулак, Любов В. Мурована. Франшиза як ефективний інструмент ведення готельно-ресторанного бізнесу С.93-104. URL : https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15476/1/V139_P093-104.pdf (дата звернення: 30.11.2022).
5. Ставерська Т. О., Шталь Т. В., Козуб В. О. Франчайзинг у ресторанному бізнесі: проблеми міжнародної інтеграції України. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. С.124-131. URL : http://www.visnyk-econom.uzhnu.uz.ua/archive/31_2020ua/22.pdf (дата звернення: 30.11.2022).
6. Донець Т. С., Положишникова Л. О. Сучасний стан розвитку кав'ярень у місті Полтава / Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік (м. Полтава, 13–14 квітня 2022 р.). Полтава : ПУЕТ, 2022. Ч. 2. С. 208–210. URL.: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12241> (дата звернення: 30.11.2022).
7. Положишникова Л.О., Суткович Т.Ю. Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції. 5 квітня 2022р. Мукачєво: РВВ МДУ, 2022. С. 21 – 22. URL.: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12313> (дата звернення: 30.11.2022).
8. Franchising in the restaurant industry / Blahopoluchna A., Kyryliuk I., Neshchadym L., Lytvyn O. *Sciences of Europe*. № 87, (2022). P. 20-23.
9. Current issues for restaurant franchises. Anne P. Caiola Caiola & Rose, LLC Atlanta, Georgia Brittany Johnson Starbucks Coffee Company Seattle, Washington and Andra Terrell Global Cajun Operating Company Atlanta, Georgia October 27-30, 2020. 70 p.
10. Dan Rowe. These 3 Restaurant Franchises Thrived During the Pandemic. Here's What to Learn From Their Successes. URL : <https://www.franchise500.com/article/402534> (дата звернення: 30.11.2022).
11. Soham. M. Step by step guide to restaurant consulting business for newbies (from broke to bank Book 5). Kindle Edition. 2018. 20 p.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Дистанційний курс «Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatel'nogo_protsesta.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю, у т.ч. із використанням мобільних девайсів. Останні дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки до занять та виконанні завдань. Студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

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. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковими, якщо студент пропустив заняття, або отримав незадовільну оцінку, він має відпрацювати пропущене, або нескладене шляхом вивчення матеріалів з відповідної теми в дистанційному курсі, виконання тематичного тесту для самоконтролю, написання конспекту з подальшим захистом під час індивідуальної консультації; за об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем. Якщо заняття (за умов надзвичайної ситуації) проводиться дистанційно, студент має виходити на зв'язок із викладачем за розкладом занять та відповідно додаткової інструкції.

Політика зарахування результатів неформальної освіти:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf, <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

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

Примітка: За додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі, конференції тощо) студент може отримати додаткові бали -20 балів, що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

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	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни