

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 2024-2025 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 | бакалавр |

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

Положишнікова 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 сучасному ринку послуг. 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: семестр 3 – залік. |
| Базові знання | Наявність знань з дисциплін «Основ класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди», «Основи культури гостинності та споживання їжі», «Ресторани в готельній індустрії» |
| Мова викладання | Українська |

Перелік компетентностей і програмні результати навчання, забезпечення яких підсилює дана навчальна дисципліна

| 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, концепції ЗРГ | 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, концепції зрг | 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 в Україні та у світі | 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 30.02.2024).

2. 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 30.02.2024).

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

4. 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.

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/outsourcing-ta-outstafing-yak-ce-pracyue-html>. (дата звернення: 30.02.2024).
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: 30.02.2024).
4. Коваленко В. О. Сучасні форми франчайзингу та їх значення у підприємницькій діяльності. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця, 2023. Вип. 174. С. 275-281 (дата звернення: 30.02.2024).
5. 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: 30.02.2024).
6. 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: 30.02.2024).
7. 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: 30.02.2024).
8. 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. Мукачево: РВВ МДУ, 2022. С. 21 – 22. URL.: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12313> (дата звернення: 30.02.2024).
9. Franchising in the restaurant industry / Blahopoluchna A., Kyryliuk I., Neshchadym L., Lytvyn O. *Sciences of Europe*. № 87, (2022). P. 20-23.
10. 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.
11. 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: 30.02.2024).
12. 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. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.
3. 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

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; 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 (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoji-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з

використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf.

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidstr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт | Максимальна кількість балів |
|---|-----------------------------|
| Модуль 1. (теми 1-5) навчальна робота на практичних заняттях (15 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15 балів); тестування (10 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів) | 50 |
| Модуль 2. (теми 6-8) навчальна робота на практичних заняттях (15 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15 балів); тестування (10 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів) | 50 |
| Всього | 100 |

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

| Форма роботи | Вид роботи | Бали |
|---------------------|--|------|
| 1. Навчальна | Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності | 10 |
| 2. Науково-дослідна | Участь у науковій роботі за тематикою дисципліни | 10 |
| | Участь у наукових студентських конференціях | 5 |

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (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 |