

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Організація роботи ресторанів за спеціальним замовленням»

на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 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

Кирніс Наталія Іванівна

к.е.н.

доцент закладу вищої освіти кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-25-630-96
Електронна адреса	natalik200@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

Метавивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати, планувати та здійснювати діяльність ресторанів за спеціальними замовленнями та забезпечувати їх конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/120 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Наявність знань з основ ресторанів в готельній індустрії, основ барної справи, ресторанного кейтерингу, основ культури гостинності і споживання їжі.
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації роботи ресторанів за спеціальними замовленнями. Розробляти, просувати та реалізовувати ресторанный продукт. Застосовувати навички продуктивного спілкування із споживачами ресторанних послуг. Застосовувати у практичній діяльності принципи та методи забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями.	Здатність розуміти специфіку організації роботи ресторанів за спеціальними замовленнями. Здатність відкриття підприємства та організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів. Здатність оцінювати та забезпечувати конкурентоспроможність ресторанів за спеціальними замовленнями на ринку ресторанних послуг. Здатність управляти персоналом ресторанів за спеціальними замовленнями.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Організація роботи ресторанів за спеціальним замовленням		
Тема 1. Особливості організації роботи та структури ресторанів за спеціальним замовленням	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Проаналізувати структуру ресторанів за спеціальними замовленнями на прикладі існуючого підприємства. Порівняти організацію роботи та організаційну структуру ресторанів за спеціальними замовленнями з іншими типами закладів ресторанного господарства.
Тема 2. Формування ринку послуг ресторанів за спеціальним замовленням	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Дослідити ринок послуг ресторанів за спеціальними замовленнями за певними регіонами, вказаними викладачем.
Тема 3. Характеристика етапів процесу відкриття ресторану за спеціальним замовленням	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ділова гра. Організувати процес відкриття ресторану за спеціальними замовленнями.
Тема 4. Складання ефективного меню для ресторанів за спеціальними замовленнями	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Ділова гра. Розробити меню згідно вказаного формату та обґрунтувати його доцільність та ефективність.
Тема 5. Вимоги до організації роботи кухні	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Ділова гра. Ви є керівником кухні в ресторані за спеціальним замовленням здійсніть організацію роботи цього структурного підрозділу підприємства.
Модуль 2. Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальним замовленням		
Тема 6. Теоретико-методичні аспекти забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити аналіз методів дослідження конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Вказати переваги та недоліки.
Тема 7. Методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконати ситуаційне завдання з розрахунку оцінки конкурентоспроможності ресторану за спеціальним замовленням.
Тема 8. Аналіз впливу чинників на забезпечення конкурентних переваг ресторанів за спеціальними замовленнями	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Охарактеризуйте фактори конкурентної переваги кейтерингової компанії "Фігаро кейтеринг", та інших ресторанів за спеціальним замовленням.
Тема 9. Концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Проведіть SWOT аналіз ресторану за спеціальними замовленнями згідно варіанту вказаного викладачем.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 2. Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальним замовленням		
Тема 10. Методичні підходи до удосконалення стимулювання персоналу ресторанів за спеціальними замовленнями	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Запропонуйте методи мотивації персоналу ресторану за спеціальними замовленнями, вказаного викладачем та обґрунтуйте ваші пропозиції.

Інформаційні джерела

1. Зубко В. С., Кирніс Н. І. Сучасний стан і тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLVII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науководослідних робіт студентів за 2023 рік (м. Полтава, 25 квітня 2024 р.). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 561 -564.
2. Кирніс Н. І. Аналіз сучасного стану ринку кейтерингових послуг в Україні. Проблеми і перспективи розвитку підприємництва. Збірник наукових праць Харківський національний автомобільно-дорожній університет. Харків. 2017. №1(16). С. 75-79.
3. Кирніс Н. І. Концептуальні засади забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг. Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. Економічні науки. Миколаїв. 2017. №1(8). С. 122-129.
4. Кирніс Н. І. Мотивація працівників підприємств ресторанного господарства за спеціальними замовленнями (catering) в сучасних умовах. Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. Економічні науки. Миколаїв. 2018. №2 (11). С. 93-102.
5. Кирніс Н. І. Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering)] : автореф. дис ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Н. І. Кирніс. Львів : Львів. торгов.-економ. університет, 2020. 20 с.
6. Кирніс, Н. І. Управління ефективністю діяльності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія "Економічні науки"*. 2022. № 1 (105). С. 115–122.
7. Костишина Т. А., Кирніс Н. І. Методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. Київ. 2018. №1. С.19-30.
8. Mattel B. Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation : WILEY. 2015. 320 p.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- ПакетпрограмнихпродуктівMicrosoftOffice.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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](#)

[Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти](#)

[Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості](#)

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

[Кодекс честі студента](#)

[Положення про академічну доброчесність](#)

[Положення про запобігання випадків академічного плагіату](#)

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

[Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти](#)

[Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти](#)

[Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної](#)

освіти; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта)

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ

Уповноважений з прав корупції

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 6-10): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Формароботи	Видроботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю