

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 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	І 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань	І «Транспорт та послуги»
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 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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. ЗК 13. Здатність усвідомлювати соціальну значущість роботи в індустрії гостинності, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

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 есе : «Технології залучення гостей у заклади ресторанного господарства»
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 доповідь 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 доповідь з презентацією на тему : «Структура ринку ресторанного господарства світу (по країнам)»
Тема 4. Ресторанні мережі як перспективна модель розвитку ресторанного бізнесу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати доповідь з презентацією на тему : «Мережі закладів ресторанного господарства у залежності від їх формату»

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 5. Кадрове забезпечення підприємств ресторанного господарства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати доповідь з презентацією на тему 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 Лекція 1. Франчайзинг як форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати доповідь з презентацією на тему: «Франчайзинг на ринку ресторанного господарства в Україні»
Лекція 2. Франчайзинг як форма бізнес-партнерства у ресторанному бізнесі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист роботи	Підготувати доповідь 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 есе 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	Підготувати есе: «Охарактеризувати форми аутстафінгу та аутсорсингу, які використовуються у підприємствах ресторанного господарства різних форматів»

Інформаційні джерела

Основні

- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : підруч. для студ. вищ. закл. освіти. К. : КНЕУ, 2023. 356 с.
- 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. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2023. 304 с.
3. Іванова Л. Б., Сидоренко М. П. Управління персоналом у закладах ресторанного господарства. К. : Наук. думка, 2023. 272.
4. Мальська М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування. Льв. : НЛТУ України, 2024. 408 с.
5. Мазаракі А. А., Мельниченко С. В. Розвиток франчайзингових мереж у сфері ресторанного бізнесу України : монографія. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. 312 с.
6. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.

Додаткові

1. Бондаренко Т. Є. Аутстафінг у HoReCa: кадрові стратегії. *Маркетинг та менеджмент у сфері гостинності*. Одеса : ОНУ ім. І. І. Мечникова, 2025. С. 99–112.
2. Державна служба статистики України: веб сайт. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 10.01.2026).
3. Литвиненко С. І. Франчайзинг у ресторанному господарстві: економічні переваги та ризики. *Економіка та держава*. 2025. № 2. С. 63–69.
3. Романенко В. С. Інноваційні моделі франчайзингу в ресторанному бізнесі України. *Підприємництво та інновації*. 2025. № 4. С. 101–109.
4. Дяченко Л. М. Франчайзинг як форма організації міжнародних рестораних мереж. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2023. Вип. 32. С. 118–125.
5. 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: 10.01.2026).
6. Павленко Н. В. Аутсорсинг у ресторанному господарстві: можливості та ризики. *Готельно-ресторанний бізнес: інновації та управління*. Ужгород : УжНУ, 2024. № 2. С. 60–74.
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. Мукачево: РВВ МДУ, 2022. С. 21 – 22. URL.: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/12313> (дата звернення: 10.01.2026).
8. 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: 10.01.2026).
9. 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-organizaciyu-osvitnogo-proczesu-1.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

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.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.

Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком та вільне відвідування навчальних занять: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу недопустимо 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_dobrochesnist.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 та перезарахування кредитів ЄКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.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 у Полтавському університеті економіки і торгівлі <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-korupciyi/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

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

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ
<http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyi-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>
 Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції
<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

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

Інклюзивність навчання: Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklyuzyvno-go-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity.pdf>

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 незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
0-34	F	