

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
СИЛАБУС

вибіркової навчальної дисципліни

«Меню-інжиніринг»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 2 семестр
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

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 здобувачів вищої освіти теоретичних знань та навичок щодо системного розуміння теоретичних і практичних засад меню-інжинірингу як інструменту управління прибутковістю закладів ресторанного господарства, а також набуття навичок аналітичного, цифрового проєктування меню з урахуванням сучасних трендів, психології сприйняття та інноваційних технологій.
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 4 – залік.
Базові знання	Наявність базових знань з «Ресторани в готельній індустрії», «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди»
Мова викладання	українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (РН 10). Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (РН 16). Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості (РН 19).	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 03). Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 10). Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності (ЗК 12). Здатність усвідомлювати соціальну значущість роботи в індустрії гостинності, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків (ЗК 13). Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК 07). Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів (СК 08).
Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти студент
Вміти розробляти та оптимізувати меню з урахуванням харчової цінності, технології приготування, сучасних трендів, психології сприйняття та digital-аналітики	Знати основи харчування, оцінювати склад і енергетичну цінність страв, застосовувати принципи збалансованого раціону, технології приготування, маркетингові та digital-інструменти у ресторанному господарстві

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи
Модуль 1. Основи меню-інжинірингу		
Тема 1. Поняття меню-інжинірингу та його роль у ресторанному бізнесі	Відвідування занять; обговорення практичного матеріалу; виконання завдань; тестування	Провести дослідження про роль меню-інжинірингу у прибутковості закладів, підготувати короткий аналітичний звіт.
Тема 2. Класифікація страв та принципи формування меню	Відвідування занять; обговорення практичного матеріалу; виконання завдань; тестування	Проаналізувати існуюче меню ресторану, визначити категорії страв і систематизувати їх.
Тема 3. Сучасні тенденції у сфері харчування та їх реалізація в ресторанах	Відвідування занять; обговорення практичного матеріалу; виконання завдань; тестування	Дослідити сучасний food-тренд (healthy, plant-based, sustainable); підготувати концепцію авторської страви з урахуванням трендів міжнародних мереж (наприклад, McDonald's)
Тема 4. Маркетинговий аналіз меню: популярність та прибутковість страв	Відвідування занять; обговорення практичного матеріалу; виконання завдань; тестування	Визначити найпопулярніші та найбільш прибуткові страви у реальному або обраному меню.

Модуль 2: Теорії сприйняття, інноваційні стратегії та цифрові технології у дизайні меню		
Тема 5. Психологічні основи сприйняття меню та нейромаркетингові підходи	Відвідування занять; обговорення практичного матеріалу; виконання завдань; тестування	Розробити дизайн сторінки меню з урахуванням принципів психології продажів; обґрунтувати розміщення позицій.
Тема 6. Використання цифрових меню та систем автоматизації	Відвідування занять; обговорення практичного матеріалу; виконання завдань; тестування	Провести дослідження цифрових рішень (QR-меню, POS-системи) та підготувати аналітичний звіт.
Тема 7. Digital-аналітика та оптимізація меню у закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; обговорення практичного матеріалу; виконання завдань; тестування	Розробити концепт Digital/QR-меню (5–7 позицій); застосувати storytelling та маркетингові тригери; провести умовне A/B тестування двох варіантів меню та зробити висновки щодо оптимізації.

Інформаційні джерела

1. Акімова Л. М., Чемакіна О. В., Кузьмін О. В. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. Херсон: Олді-плюс, 2025. 312 с.
2. Якименко-Терещенко Н. В., Жадан Т. А., Кармінська-Белоброва М. В. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. Львів: Світоч-ЛТД, 2024. 488 с.
3. Spencer R. *Menu Engineering: The Secret to Maximum Profitability* // Modern Restaurant Management. 21 черв. 2023. URL: <https://modernrestaurantmanagement.com/menu-engineering-the-secret-to-maximum-profitability/>
4. *The Principles of Menu Engineering*. Basic Kitchen and Food Service Management. — eCampusOntario Pressbooks, 2025. URL: <https://ecampusontario.pressbooks.pub/basickitchenandfoodservicemanagement/chapter/describe-the-principles-of-menu-engineering/>
5. Іваненко В. О. Інжиніринг-меню як дієвий аналітичний інструмент підвищення ефективності діяльності ресторану. *Економіка. Управління. Інновації*. 2025. № 37. С. 294–315. DOI: 10.35433/ISSN2410-3748-2025-2(37)-18.
6. *Strategi menu engineering dalam rangka maksimalisasi profit dan menciptakan kepuasan tamu* // Journal of Economic, Business and Accounting (COSTING). 2025. Vol. 8 No 3. DOI:10.31539/costing.v8i3.14948.
7. *What is a restaurant menu engineering matrix and how to use it* // Menubly. 2025. URL: <https://www.menubly.com/blog/menu-engineering-matrix/>.

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.

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-1.pdf>

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

Положення про атестацію здобувачів вищої освітиhttps://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 сесіїhttps://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 освітиhttps://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-pravylya-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_pidscontr.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/studentnyi-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення 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-zhyttyediyalnosti/>

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

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (4 бали); навчальна робота на практичних заняттях (15,0 бал); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15,0 бали); тестування (6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів)	50
Модуль 2. (теми 5-7) відвідування занять (4 бали); навчальна робота на практичних заняттях (15,0 бал); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15,0 бали); тестування (6 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, проходження онлайн-курсу і отримання сертифікату	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 «Меню-інжиніринг»

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