

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

(повне найменування закладу вищої освіти)

**Географічний факультет**

(назва інституту/факультету)

**Кафедра географії та менеджменту туризму**

(назва кафедри)



**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Декан географічного факультету

Мірослав ЗАЯЧУК

«29» серпня 2025 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**навчальної дисципліни**

**РЕСТОРАННИЙ ПРАКТИКУМ**

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

**вибіркова**

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг,  
Міжнародний туризм  
(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм"  
(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"  
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)  
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний  
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська  
(вказати: якими мовами читається дисципліна)

**Чернівці 2025 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни **Ресторанний практикум** складена відповідно до освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» і «Міжнародний туризм».

**Розробник:** *Круль Галина Ярославівна*, доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н., доцентка

**Викладач**, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:

***Круль Галина Ярославівна***

доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, канд. геогр. наук, доцентка

**Затверджено** на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму

*Протокол № 1 від «26» серпня 2025 року*

Завідувач кафедри географії  
та менеджменту туризму

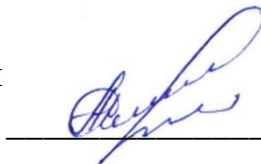


**Олександр КОРОЛЬ**

**Схвалено** навчально-методичною радою географічного факультету

*Протокол № 1 від «28» серпня 2025 року*

Голова навчально-методичної ради  
географічного факультету



**Наталя АНДРУСЯК**

**Мета навчальної дисципліни** полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з готельно-ресторанного сервісу та туropolерейтингу і міжнародного туризму практичними навичками у сфері ресторанного сервісу, здатності створювати бізнес-плани закладів ресторанного господарства різного типу із врахуванням існуючих стандартів та реалій сьогодення.

**Пререквізити.** Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів», «Інформаційні системи і технології в туризмі та ГРС», «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг харчування», «Барна справа, мистецтво баристи та сомельє», «Менеджмент туризму та ГРС», «Маркетинг туризму та ГРС» та паралельне вивчення дисциплін «Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств» і «Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та ГРС» для ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» і навчальних дисциплін «Технологія готельної справи та організація послуг гостинності», «Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування», «Менеджмент туризму», «Маркетинг туризму» для ОП «Міжнародний туризм».

**Результати навчання.** У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має поглибити та розширити набуття таких **компетентностей**:

**для ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» (СК) «Міжнародний туризм» (ФК)**

СК2/ФК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК6/ФК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортногo, екскурсійного, рекреаційного)

СК10/ФК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал

СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій. ФК19. Здатність до технологічного забезпечення й організації послуг гостинності в готелях, ресторанах і подібних закладах розміщення та харчування за різними видами туризму та рівнями обслуговування у відповідності до існуючих стандартів.

**Програмні результати навчання:**

**для ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» (ПРН) «Міжнародний туризм» (ПР)**

ПРН2/ПР2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук

ПРН6/ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

ПРН17/ПР17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

ПРН18/ПР18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій. ПРН36. Знати сутність послуг розміщення і харчування у складі туристичного продукту; технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням послуг розміщення і харчування. Вміти організовувати готельне та ресторанне обслуговування туристів із дотриманням технологічного забезпечення якості послуг розміщення і харчування за різними видами туризму та рівнями обслуговування.

**Студенти також мають:**

*Знати:*

- основні тренди, концепції та моделі у сфері ресторанного господарства;
- нормативно-правове забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства (стандарти НАССР);
- особливості обслуговування різних типів клієнтів;
- стандарти гігієни та безпеки праці в робочому середовищі

*Вміти:*

- аналізувати сучасні тенденції в розвитку сфери ресторанного господарства та використовувати результати аналізу;
- застосовувати на практиці навички з надання послуг харчування;
- організовувати обслуговування туристів із дотриманням технологічного забезпечення якості послуг харчування за різними видами туризму та рівнями обслуговування;
- презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

**Опис навчальної дисципліни  
Загальна інформація**

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	4	8	5,0	150	-	60	-	-	90	-	залік
Заочна	4	8	5,0	150	-	16	-	-	134	-	залік

**Структура змісту навчальної дисципліни**  
**Тематика практичних занять**

№	Назва теми	Кількість годин
<b>МОДУЛЬ 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>		
1.	<p><i>Назва:</i> Нормативно-правове забезпечення у сфері ресторанного господарства</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із основними нормативними документами, що регулюють діяльність закладів ресторанного господарства</p> <p><i>Результати:</i> Знати зміст основних нормативних документів, які використовуються в закладах ресторанного господарства (усна відповідь)</p>	4
2.	<p><i>Назва:</i> Стандарти НАССР</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитися зі стандартами безпеки продуктів у системі НАССР</p> <p><i>Результати:</i> Знати основні положення системи НАССР (усна відповідь)</p>	4
3.	<p><i>Назва:</i> Бізнес-планування у сфері ресторанного господарства</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитися зі структурою бізнес-плану закладу ресторанного господарства</p> <p><i>Результати:</i> Знати основні пункти бізнес-плану в ресторанній сфері</p>	4
4.	<p><i>Назва:</i> Обґрунтування вибору місця розташування різних типів закладів ресторанного господарства</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитися з основними чинниками, які впливають на вибір успішної локації для закладу харчування різного типу</p> <p><i>Результати:</i> Опис причин вибору місця розташування для майбутнього закладу ресторанного господарства (на вибір студента) (усна відповідь)</p>	4
5.	<p><i>Назва:</i> Резюме бізнес-плану закладу харчування</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із основними пунктами резюме бізнес-плану ресторанних закладів</p> <p><i>Результати:</i> Резюме бізнес-плану (письмово)</p>	4
6.	<p><i>Назва:</i> Набір документів, необхідних для відкриття закладу харчування</p> <p><i>Завдання:</i> Ознайомитись із переліком документів та вимогами до їх оформлення для відкриття закладів ресторанного господарства різних типів</p> <p><i>Результати:</i> Знати перелік документів та вимоги до їх оформлення</p>	4
<b>МОДУЛЬ 2. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ</b>		
7.	<p><i>Назва:</i> Концепція закладу</p> <p><i>Завдання:</i> Навчитися обирати формат та концепцію закладу харчування</p>	4

	<i>Результати:</i> Опис концепції закладу харчування	
8.	<i>Назва:</i> Цільова аудиторія закладу ресторанного господарства <i>Завдання:</i> Навчитися визначати цільову аудиторію різних типів закладів <i>Результати:</i> Опис цільової аудиторії обраного закладу харчування	4
9.	<i>Назва:</i> Аналіз ринку та конкурентів <i>Завдання:</i> Навчитись робити SWOT-аналіз ринку і конкурентів майбутнього закладу харчування <i>Результати:</i> SWOT-аналіз ринку ресторанних послуг і конкурентів	4
10.	<i>Назва:</i> Організаційний план закладу <i>Завдання:</i> Ознайомитись із особливостями розробки організаційного плану <i>Результати:</i> Розроблений організаційний план для майбутнього закладу харчування	4
11.	<i>Назва:</i> Виробничий план закладу <i>Завдання:</i> Ознайомитись із етапами розробки виробничого плану <i>Результати:</i> Розроблений виробничий план майбутнього закладу харчування	4
12.	<i>Назва:</i> Робота з постачальниками сировини та продукції <i>Завдання:</i> Ознайомитись із особливостями вибору постачальників сировини і продукції <i>Результати:</i> Список постачальників сировини та продукції	4
13.	<i>Назва:</i> Маркетинговий розділ бізнес-плану <i>Завдання:</i> Ознайомитися з популярними маркетинговими інструментами для різних типів закладів харчування <i>Результати:</i> Опис засобів просування та програм лояльності в майбутньому закладі харчування	4
14.	<i>Назва:</i> Фінансовий розділ бізнес-плану <i>Завдання:</i> Розрахувати витрати на відкриття закладу харчування, проаналізувати прибуток і термін окупності закладу <i>Результати:</i> Розрахунки витрат, терміну окупності та прогноз прибутків майбутнього закладу	4
15.	<i>Назва:</i> Аналіз ризиків у бізнес-плануванні <i>Завдання:</i> Проаналізувати можливі ризики та непередбачені витрати <i>Результати:</i> Перелік ризиків, які можуть виникнути в майбутньому закладі харчування із зазначенням шкоди і впливу на бюджет	4
	<b>Всього</b>	<b>60</b>

### Завдання для самостійної роботи студентів

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	Кількість годин	
			д/ф	з/ф
1.	<i>Нормативно-правові документи, пов'язані зі стандартами НАССР</i>	Ознайомитися з нормативно-правовими документами, які зобов'язують впроваджувати стандарти НАССР на підприємствах ресторанного господарства	4	6
2.	<i>Принципи і стандарти системи НАССР</i>	Ознайомитися із принципами і стандартами системи НАССР в закладах ресторанного господарства	4	6
3.	<i>Роль і значення бізнес-планування у сфері ресторанного господарства</i>	Розглянути і проаналізувати інформацію про значення бізнес-планування у сфері ресторанного господарства	6	8
4.	<i>Структура бізнес-плану закладу харчування</i>	Розглянути основні складові бізнес-плану закладу ресторанного господарства. Ознайомитись зі змістом кожної складової.	4	6
5.	<i>Чинники, які впливають на вибір локації</i>	Проаналізувати чинники, які є визначальними при виборі місця розташування закладу харчування залежно від його типу і спеціалізації	4	6
6.	<i>Резюме бізнес-плану</i>	Розглянути резюме бізнес-плану та його значення в пошуку інвесторів для закладу харчування	6	8
7.	<i>Документи, необхідні для відкриття</i>	Ознайомитись із документами, необхідними для відкриття закладу харчування	4	6
8.	<i>Вибір концепції та формату закладу харчування</i>	Розглянути різні концепції та формати закладів харчування та виявити вплив на їх успішність	6	8
9.	<i>Цільова аудиторія закладів харчування різного типу</i>	Ознайомитись із цільовою аудиторією закладів ресторанного господарства різного типу та спеціалізацією та методологією її визначення	6	8
10.	<i>Вплив конкуренції</i>	Виявити роль конкурентів у діяльності закладів ресторанного господарства	4	6
11.	<i>SWOT-аналіз закладів ресторанного господарства</i>	Розглянути приклади SWOT-аналізу закладів ресторанного господарства різного формату і типу	4	6
12.	<i>Організаційний план закладу харчування</i>	Ознайомитись із структурою і наповненням організаційного плану закладу ресторанного господарства	6	8
13.	<i>Виробничий план закладу харчування</i>	Ознайомитись із структурою і наповненням виробничого плану закладу ресторанного господарства. Підбір обладнання та устаткування	4	8
14.	<i>Принципи підбору постачальників сировини і продукції</i>	Ознайомитись із принципами підбору постачальників сировини і продукції для закладів ресторанного господарства та укладення з ними угод	4	6
15.	<i>Маркетингові інструменти для</i>	Розглянути популярні інструменти просування закладів ресторанного господарства. Виявити	4	6

	<i>просування закладів харчування</i>	найбільш дієві в умовах сьогодення		
16.	<i>Фінансові витрати на відкриття закладу харчування</i>	Ознайомитись із фінансовими витратами на відкриття закладу харчування залежно від типу і спеціалізації	4	8
17.	<i>Прогнозування прибутків</i>	Розглянути методи прогнозування прибутків в закладах ресторанного господарства різного типу	4	6
18.	<i>Розрахунки термінів окупності</i>	Ознайомитись із методами розрахунків термінів окупності закладів харчування залежно від типу і формату	4	6
19.	<i>Можливі ризики у бізнес-плануванні</i>	Розглянути можливі ризики у бізнес-плануванні закладів ресторанного господарства	4	6
20.	<i>Непередбачені витрати, які впливають на діяльність ресторанних закладів</i>	Ознайомитись із непередбачуваними витратами, які впливають на діяльність ресторанних закладів	4	6
<b>Всього годин на самостійне опрацювання</b>			<b>90</b>	<b>134</b>

\*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до виконання всіх практичних завдань.

### **Методи навчання**

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо),
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо),
- ✓ метод проекту, електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet при організації зустрічей із фахівцями-практиками ресторанної сфери),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

### **Система контролю та оцінювання**

*Методи контролю:*

– усний (доповіді здобувачів вищої освіти під час практичних занять, захист презентації результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні проекти, обговорення проблемних ситуацій).

*Форма контролю:* залік (проект бізнес-плану).

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (усних відповідей чи індивідуальних наскрізних проектів). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі, робочій програмі, в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти завантажують роботи, і де здійснюється поточних та підсумковий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при виконанні практичних завдань та проектів.

## Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

### Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити](#) >>>

Поточне оцінювання (аудиторна і самостійна робота)										Кількість балів (залік)	Сумарна кількість балів
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					Проект	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11-15	
5	5	5	7	8	5	10	5	5	5	40	100

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою залік	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою залік
Зараховано	A (90-100)	Зараховано
	B (80-89)	
	C (70-79)	
	D (60-69)	
	E (50-59)	
Незараховано	FX (35-49)	незараховано з можливістю повторного складання
	F (1-34)	незараховано з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

### Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

1. Дайте визначення поняттю «нормативно-правове забезпечення» та поясніть його значення для стабільного функціонування закладу ресторанного господарства.
2. Назвіть основні законодавчі акти України (закони, постанови), які складають фундамент правового регулювання у сфері громадського харчування.
3. Перелічіть основні вимоги до маркування харчових продуктів та напівфабрикатів згідно з нормами чинного законодавства щодо безпечності та якості.
4. Охарактеризуйте обов'язки суб'єктів господарювання щодо дотримання Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства в частині обслуговування споживачів.
5. Назвіть органи державної влади, що здійснюють контроль та нагляд за дотриманням нормативно-правових актів у ресторанній сфері, та перелічіть їхні основні повноваження.
6. Дайте визначення поняттю «система НАССР» та поясніть її головну відмінність від традиційних методів контролю якості готової продукції.

7. Назвіть 7 основних принципів системи НАССР, які є обов'язковими для розробки плану безпеки в закладі ресторанного господарства.

8. Перелічіть базові програми-передумови (наприклад, належна гігієнічна практика GHP), які мають бути впроваджені в ресторані до того, як розпочнеться робота над планом НАССР.

9. Охарактеризуйте процес визначення «Критичних контрольних точок» (ККТ) та поясніть, за якими критеріями етап виробництва може бути визначений як ККТ.

10. Назвіть основні види небезпечних факторів (біологічні, хімічні, фізичні), які підлягають аналізу в системі НАССР, та наведіть приклади кожного з них для умов ресторанної кухні.

11. Дайте визначення поняттю «бізнес-план закладу ресторанного господарства» та поясніть, чому він є інструментом як для зовнішнього залучення інвестицій, так і для внутрішнього управління.

12. Назвіть основні розділи типового бізнес-плану ресторану та коротко поясніть призначення «Резюме» (Executive Summary) як ключового елемента для інвестора.

13. Перелічіть ключові показники фінансового плану, які необхідно розрахувати перед відкриттям закладу (наприклад: точка беззбитковості, термін окупності, очікуваний середній чек).

14. Охарактеризуйте процес маркетингового планування: як визначення цільової аудиторії та концепції закладу впливає на вибір локації та цінову політику.

15. Назвіть методи аналізу ризиків (наприклад, SWOT-аналіз), які використовуються при бізнес-плануванні, та перелічіть типові операційні ризики, з якими стикаються нові заклади на першому році роботи.

16. Дайте визначення поняттю «зона охоплення» (catchment area) закладу ресторанного господарства та поясніть різницю між первинною, вторинною та третинною зонами.

17. Назвіть ключові характеристики локації, які є критичними для закладу швидкого обслуговування (Fast Food), порівняно з рестораном високої кухні (Fine Dining).

18. Перелічіть інфраструктурні чинники, які необхідно перевірити перед підписанням договору оренди (наприклад: електрична потужність, наявність вентиляційних каналів, зручність під'їзду для логістики).

19. Охарактеризуйте методику аналізу пішохідного трафіку: які показники (кількість, якість, напрямок руху) є найбільш інформативними для оцінки потенціалу місця.

20. Назвіть переваги та недоліки розміщення закладу в торговельно-розважальному центрі (ТРЦ) порівняно з форматом «street retail» (окреме приміщення на вулиці).

21. Дайте визначення поняттю «Резюме бізнес-плану» та обґрунтуйте, чому цей розділ пишеться останнім, хоча в структурі документа він стоїть першим.

22. Назвіть ключові компоненти, які мають бути відображені в Резюме (наприклад: назва та концепція закладу, цільова аудиторія, обсяг необхідних інвестицій).

23. Перелічіть фінансові параметри проекту, які обов'язково вказуються в Резюме для привернення уваги інвестора (термін окупності, точка беззбитковості, чистий прибуток).

24. Охарактеризуйте вимоги до обсягу та стилю написання Резюме: які помилки в оформленні цього розділу можуть негативно вплинути на сприйняття всього бізнес-плану?

25. Назвіть основну мету Резюме та поясніть, яку «ціннісну пропозицію» воно має донести до читача протягом перших 2-3 хвилин ознайомлення.

26. Дайте визначення поняттю «декларативний принцип» реєстрації бізнесу та поясніть, які саме документи (наприклад, Декларація відповідності матеріально-технічної бази) подаються до органів ДСНС та Держпродспоживслужби за цим принципом.

27. Назвіть повний перелік реєстраційних документів, які підтверджують легальність діяльності суб'єкта господарювання (ФОП або ТОВ) та його право на здійснення операцій з готівкою (РРО/ПРРО).

28. Перелічіть документи, що підтверджують якість та безпечність сировини, які мають супроводжувати кожну партію продуктів, що надходять на склад закладу (сертифікати відповідності, ветеринарні свідоцтва тощо).

29. Охарактеризуйте вимоги до оформлення «Куточка споживача»: назвіть документи, які обов'язково мають бути в ньому розміщені для вільного доступу клієнтів згідно з правилами торговельного обслуговування.

30. Назвіть додаткові дозволи та угоди, необхідні для специфічних видів діяльності в ресторані: договір на вивіз сміття, договір з організаціями колективного управління (для легального відтворення музики) та дозвіл на розміщення літнього майданчика.

31. Дайте визначення поняттю «концепція закладу ресторанного господарства» та поясніть, чому вона вважається інструментом диференціації на конкурентному ринку.

32. Назвіть основні елементи концепції (так званій «Concept Mix»), які формують цілісний образ закладу (наприклад: назва, тип кухні, дизайн інтер'єру, рівень обслуговування).

33. Перелічіть чинники, які впливають на формування концепції (аналіз конкурентів, потреби цільової аудиторії, локація, наявні ресурси).

34. Охарактеризуйте поняття «Унікальна торгова пропозиція» (УТП) ресторану та поясніть, як вона допомагає закладу виділитися серед аналогічних конкурентів.

35. Назвіть типи тематичних концепцій (етнічні, еко-ресторани, гастропаби, сімейні кафе тощо) та перелічіть вимоги до їхньої відповідності обраному стилю на всіх етапах сервісу.

36. Дайте визначення поняттю «цільова аудиторія» закладу ресторанного господарства та поясніть, як знання свого гостя впливає на формування цінової політики закладу.

37. Назвіть основні критерії сегментації аудиторії (демографічні, географічні, психографічні та поведінкові) та коротко поясніть значення кожного з них.

38. Перелічіть відмінності між «первинною» (ядро) та «вторинною» цільовими аудиторіями. Наведіть приклад для закладу швидкого харчування (Fast Food) поблизу університету.

39. Охарактеризуйте методику побудови «портрета ідеального гостя» (аватара): які саме аспекти життя людини (хобі, цінності, потреби, «болі») необхідно враховувати при його створенні?

40. Назвіть інструменти та методи збору даних про потенційну аудиторію на етапі планування закладу та перелічіть способи аналізу вже існуючої бази клієнтів для діючого бізнесу.

41. Дайте визначення поняттю «ємність ринку» у ресторанній сфері та поясніть, як розрахунок потенційної кількості відвідувачів у конкретному районі впливає на прогнозування доходів.

42. Назвіть різницю між прямими, непрямими та потенційними конкурентами. Наведіть приклади кожного типу для закладу формату «булочна-кав'ярня».

43. Перелічіть основні критерії, за якими проводиться порівняльний аналіз конкурентів (наприклад: середня вартість основної страви, швидкість обслуговування, наявність програми лояльності, рівень сервісу).

44. Охарактеризуйте методику SWOT-аналізу для ресторанного закладу: поясніть, які чинники належать до внутрішнього середовища (сильні та слабкі сторони), а які — до зовнішнього (можливості та загрози).

45. Назвіть та коротко опишіть методи збору інформації про конкурентів, які може використати ресторатор (метод «таємного покупця», аналіз відгуків на картах та у соцмережах, вивчення меню та винних карт).

46. Дайте визначення поняттю «організаційна структура управління» та поясніть різницю між лінійною та функціональною структурами на прикладі великого ресторанного комплексу.

47. Назвіть основні категорії персоналу закладу (адміністративний, виробничий, обслуговуючий та технічний) та охарактеризуйте ключові компетенції, якими має володіти шеф-кухар як лідер кухонної команди.

48. Перелічіть складові частини «Штатного розпису» закладу харчування та поясніть, як цей документ допомагає в плануванні фонду оплати праці (ФОП).

49. Охарактеризуйте процес підбору та адаптації персоналу: назвіть основні етапи від проведення співбесіди до успішного завершення стажування нового працівника.

50. Назвіть переваги та недоліки вибору організаційно-правової форми діяльності (ФОП чи ТОВ) для закладу ресторанного господарства, враховуючи систему оподаткування та рівень відповідальності власника

51. Дайте визначення поняттю «виробнича програма закладу» та поясніть, як на її основі розраховується кількість необхідної сировини та напівфабрикатів на день.

52. Назвіть основні технологічні цехи ресторану (заготовельні та доготовельні) та охарактеризуйте принцип потоковості, якого необхідно дотримуватися при їх плануванні.

53. Перелічіть критерії вибору технологічного обладнання (продуктивність, енергоспоживання, габарити) та поясніть, як тип меню впливає на цей вибір.

54. Охарактеризуйте процес роботи з постачальниками: назвіть ключові етапи відбору партнерів та перелічіть вимоги до організації складського господарства (приймання, зберігання, видача).

55. Назвіть основні види технологічної документації (технологічні карти, калькуляційні карти) та поясніть їхнє значення для забезпечення стабільної якості продукції та контролю фудкосту.

56. Дайте визначення поняттю «ланцюг постачання» у ресторанному господарстві та поясніть, чому постачальника варто розглядати як стратегічного партнера, а не просто як продавця товару.

57. Назвіть основні критерії вибору постачальників (ціна, якість, періодичність поставок, умови оплати) та охарактеризуйте, як баланс між цими чинниками впливає на фудкост закладу.

58. Перелічіть переваги та ризики роботи з різними типами постачальників: великими національними дистриб'юторами, локальними фермерськими господарствами та прямими виробниками.

59. Охарактеризуйте алгоритм приймання товарів у закладі: назвіть етапи перевірки супровідної документації, органолептичного контролю сировини та дотримання температурного режиму при транспортуванні.

60. Назвіть методи оптимізації закупівель (наприклад: тендери, консолідація замовлень, робота за принципом «Just-in-Time») та поясніть, як автоматизація (системи обліку) допомагає контролювати залишки на складах.

61. Дайте визначення поняттю «маркетингова стратегія» закладу ресторанного господарства та поясніть, чому вона має бути узгоджена з загальною концепцією бізнесу.

62. Назвіть складові класичного маркетингового комплексу «7P» (Product, Price, Place, Promotion, People, Process, Physical Evidence) стосовно ресторанної сфери.

63. Перелічіть найбільш ефективні канали просування для нового ресторану в цифровому середовищі (SMM, Google Business Profile, таргетована реклама) та поясніть роль візуального контенту (Food-зйомки).

64. Охарактеризуйте основні стратегії ціноутворення в ресторані (наприклад: стратегія «проникнення на ринок», «зняття вершків» або орієнтація на конкурентів) та вкажіть чинники, що на них впливають.

65. Назвіть інструменти підвищення лояльності клієнтів (бонусні системи, мобільні додатки, CRM-маркетинг) та перелічіть показники, за якими оцінюється ефективність маркетингової кампанії (наприклад: ROMI, вартість залучення одного гостя — SAC).

66. Дайте визначення поняттям CAPEX (капітальні витрати) та OPEX (операційні витрати) у ресторанному бізнесі. Наведіть приклади витрат для кожної категорії при старті проекту.

67. Назвіть три основні фінансові звіти, які складають основу планування: P&L (Звіт про прибутки та збитки), Cash Flow (Звіт про рух грошових коштів) та Balance Sheet (Баланс). Поясніть головне призначення кожного з них.

68. Перелічіть ключові показники ефективності (KPI) ресторанного закладу, такі як Food Cost (собівартість продуктів), Labor Cost (витрати на персонал) та Average Check (середній чек). Які нормативні значення вважаються прийнятними для галузі?

69. Охарактеризуйте методіку розрахунку Точки беззбитковості (Break-Even Point). Поясніть, чому важливо знати цей показник ще на етапі планування і як він пов'язаний із постійними та змінними витратами.

70. Назвіть основні показники інвестиційної привабливості проекту: ROI (рентабельність інвестицій), NPV (чиста приведена вартість) та Payback Period (термін окупності). Як саме термін окупності впливає на рішення інвестора?

71. Дайте визначення поняттю «аналіз ризиків» у бізнес-плануванні та поясніть, чому ігнорування потенційних загроз на етапі планування може призвести до банкрутства закладу в перші шість місяців роботи.

72. Назвіть основні групи ризиків у ресторанній сфері, розділивши їх на зовнішні (форс-мажори, зміни законодавства, інфляція) та внутрішні (крадіжки персоналу, псування продуктів, низька якість сервісу).

73. Охарактеризуйте метод PEST-аналізу як інструмент виявлення зовнішніх ризиків, розшифрувавши вплив політичних, економічних, соціальних і технологічних чинників на роботу ресторану.

74. Перелічіть основні стратегії реагування на ризики (унікнення, мінімізація, передача, прийняття) та наведіть конкретні приклади їх застосування (наприклад, страхування майна як «передача ризику»).

### **Зарахування результатів неформальної освіти**

Неформальна/інформальна освіта за темами курсу. Форми інформальної освіти (самоосвіти): очна (тренінги, майстер-класи, семінари, майстерні тощо), дистанційна (дистанційні курси, семінари, конференції, вебінари).

Відповідно до «Порядку визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (протокол №16 від 25 листопада 2024 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування окремих практичних занять, навчальних елементів та отримання додаткових балів при наявності сертифіката (свідоцтва, тощо), отриманого здобувачем у неформальній освіті (курси, тренінги) з вивчення тем, охоплених змістовим наповненням курсу. За умови проходження навчальних тренінгів в рамках інформальної освіти на фахових платформах Prometheus (<https://prometheus.org.ua>), EdEra (<https://ed-era.com/courses>) та інших, виконання всіх завдань та отримання безкоштовного сертифікату, здобувач може отримати додатково 5 балів до підсумкової оцінки по освітній компоненті. Оцінювання 0,5 бала за 1 год. навчання за курсом, що відповідає тематиці навчальної дисципліни.

## Рекомендована література

### Основна література

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / За ред. П'ятницької Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. URL : <http://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/Організація-обсугування-у-закладах-ресторанного-господарства.pdf>
3. *Архінов В. В.* Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с. URL : <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2015/10/ORG-Arhy-pov.pdf>
4. *Архінов В.В., Русавська В.А.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. (рекомендовано МОН України). 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с. URL : <https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

### Додаткова література

1. ДБН В2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): URL: <https://dnaop.com/get/29633/>.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: URL: [https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99).
3. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства Класифікація: URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004).
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>
5. *Доценко В.Ф., Губеня В.О.* Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Кондор, 2024. 636 с.
6. *Машир М.П., Пасюк А.П.* Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібн. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
7. *Самодай В.П., Кравченко А.І.* Організація ресторанної справи: навч. посібн. Суми : Вид-во СумПДУ ім. А.С.Макаренка, 2015. 424 с.
8. *Архінов В.В., Іванникова Т.В., Архінова А.В.* Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с. URL : <https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/>
9. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : Київс. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.
10. Garvey, M., Dismore, H., Dismore, A. G. Running a Restaurant for Dummies. 320 p.
11. Siegel, S. & L., Lenger, H. & R., Stickler, H., Gutmayer, W. Service die Grundlagen. Trauner Verlag, 2009, 292 p.
12. Walker John R., Walker Josielyn. Introduction to Hospitality. Pearson Education, 2020. 432 p.

### Інформаційні ресурси

1. Бізнес-план кав'ярні у 2025 році – приклад із розрахунками. URL: <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-kavyarni>
2. Готовий бізнес-план кав'ярні. URL: <https://joinposter.com/ua/useful-materials/biznes-plan-kavyarni>

3. Як відкрити маленьку кав'ярню з нуля. URL: <https://itstatti.in.ua/18-biznes/652-yak-vidkriti-malenku-kavyarnyu.html>
4. Бізнес-план та чек-лист: як відкрити кав'ярню в Україні з нуля. URL: <https://proriat.com/uk/biznes-plan-ta-chek-list-yak-vidkriti-kavyarnyu-v-ukrayini-z-nulya/>
5. Як правильно скласти бізнес-план для ресторану. URL: <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-restoranu>
6. Як скласти бізнес-план для ресторану. Повне керівництво. URL: <https://www.waiterio.com/blog/uk/yak-sklasti-biznes-plan-dlya-restoranu-povne-kerivnictvo/>
7. Бізнес-план кафе. URL: <https://itstatti.in.ua/18-biznes/655-biznes-plan-kafe.html>
8. Бізнес-план кафе: як правильно скласти бізне-план для відкриття кафе. URL: <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-kafe>

### **Політика академічної доброчесності**

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskohonatsionalnoho-universytetu.pdf>);
- «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» ([https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu\\_2024.pdf](https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf))