



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «РЕСТОРАННИЙ ПРАКТИКУМ»

Компонент освітньої програми – *вибіркова* (5,0 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг, Міжнародний туризм
Спеціальність	242 «Туризм і рекреація»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Круль Галина Ярославівна, доцент, доцент кафедри географії та менеджменту туризму https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobotnyky/krul-halyna-yaroslavivna
Контактний тел.	+380506080802
Е-mail:	g.krul@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=7366
Консультації	середа, 11:00-12:00

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Ресторанний практикум» спрямована на вивчення здобувачами принципів бізнес-планування закладів ресторанного господарства різного типу із врахуванням існуючих стандартів та реалій сьогодення.

Обирається студентами після вивчення обов'язкових 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» (для ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг») і навчальних дисциплін «Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування», «Менеджмент туризму», «Маркетинг туризму» (для ОП «Міжнародний туризм»).

Мета навчальної дисципліни полягає у формуванні практичних навичок бізнес-планування закладів ресторанного господарства різного типу.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 1	Нормативно-правове забезпечення у сфері ресторанного господарства
Тема 2	Стандарти НАССР
Тема 3	Бізнес-планування у сфері ресторанного господарства
Тема 4	Обґрунтування вибору місця розташування різних типів закладів ресторанного господарства

Тема 5	Резюме бізнес-плану закладу харчування
Тема 6	Набір документів, необхідних для відкриття закладу харчування
МОДУЛЬ 2. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ	
Тема 7	Концепція закладу ресторанного господарства
Тема 8	Цільова аудиторія закладу ресторанного господарства
Тема 9	Аналіз ринку та конкурентів
Тема 10-11	Організаційний і виробничий план закладу ресторанного господарства
Тема 12	Робота з постачальниками сировини і продукції
Тема 13	Маркетинговий розділ бізнес-плану
Тема 14	Фінансовий розділ бізнес-плану
Тема 15	Аналіз ризиків у бізнес-плануванні

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: *словесні методи* (пояснення, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо), *наочні методи* (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо), *метод проєкту*, електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні), самостійна робота за програмою навчальної дисципліни

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усна відповідь студента під час семінарського заняття; виконання практичних завдань (індивідуальних наскрізних проєктів).

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

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

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Бізнес-план кав'ярні у 2025 році – приклад із розрахунками. <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-kavyarni>
2. Готовий бізнес-план кав'ярні. <https://joinposter.com/ua/useful-materials/biznes-plan-kavyarni>
3. Як відкрити маленьку кав'ярню з нуля. <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. <https://proriat.com/uk/biznes-plan-ta-chek-list-yak-vidkriti-kavyarnyu-v-ukrayini-z-nulya/>
5. Як правильно скласти бізнес-план для ресторану. <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-restoranu>
6. Як скласти бізнес-план для ресторану. Повне керівництво. <https://www.waiterio.com/blog/uk/yak-sklasti-biznes-plan-dlya-restoranu-povne-kerivnictvo/>
7. Бізнес-план кафе. <https://itstatti.in.ua/18-biznes/655-biznes-plan-kafe.html>
8. Бізнес-план кафе: як правильно скласти бізнес-план для відкриття кафе. <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-kafe>
9. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / За ред. П'ятницької Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. <http://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/Організація-обслуговування-у-закладах-ресторанного-господарства.pdf>
11. *Архінов В.В.* Організація ресторанного господарства : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2021. 280 с. <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2015/10/ORG-Arhy-pov.pdf>
12. *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. <https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>
13. ДБН В2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): <https://dnaop.com/get/29633/>
14. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99
15. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства Класифікація: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004.
16. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Ресторанний практикум»

висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

https://geotour.chnu.edu.ua/media/m14fqj2h/restorannyi_praktykum.pdf