



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «РЕСТОРАННИЙ ПРАКТИКУМ»

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

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

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

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	
<b>Тема 1</b>	Нормативно-правове забезпечення у сфері ресторанного господарства
<b>Тема 2</b>	Стандарти НАССР
<b>Тема 3</b>	Бізнес-планування у сфері ресторанного господарства
<b>Тема 4</b>	Обґрунтування вибору місця розташування різних типів закладів ресторанного господарства
<b>Тема 5</b>	Набір документів, необхідних для відкриття закладу харчування
<b>МОДУЛЬ 2. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ</b>	
<b>Тема 6</b>	Концепція та цільова аудиторія закладу ресторанного господарства
<b>Тема 7</b>	Аналіз ринку та конкурентів

<b>Тема 8</b>	Маркетинговий розділ бізнес-плану
<b>Тема 9</b>	Фінансовий розділ бізнес-плану
<b>Тема 10</b>	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-chernivetskohonatsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

## ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Як правильно скласти бізнес-план кав'ярні у 2023 році. <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-обсугуговування-у-закладах-ресторанного-господарства.pdf>
  11. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с. <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2015/10/ORG-Arhy-pov.pdf>
  12. *Архіпов 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](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](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/j0cl0fjz/restorannyi\\_praktykum.pdf](https://geotour.chnu.edu.ua/media/j0cl0fjz/restorannyi_praktykum.pdf)*