Силабус навчальної дисципліни
«Міжнародний ресторанний бізнес»

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Міжнародний готельно-ресторанний бізнес»
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 18 год.
	Практичні – 18 год.
	Самостійна робота – 84 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Міжнародної економіки та менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, проспект Науки 9-А, м. Харків , головний корпус, ауд. 201. Тел. 38(057)702-18-32 (дод. 3-46) https://www.hneu.edu.ua/kafedra-mizhnarodnoyi-ekonomiky-ta-menedzhmentu-zovnishnoekonomichnoyi-diyalnosti/
Викладач	Проскурніна Надія Вікторівна, завідувач кафедри міжнародної економіки та менеджменту ЗЕД, кандидат економічних наук, доцент
Контактна інформація викладача	*E-mail:* nadiyaproskurnina@gmail.com *Telegram:* @betelgeu_s_e
Дні занять	Згідно діючого розкладу занять
Консультації	Відповідно до графіку

Мета навчальної дисципліни – набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства у світі.

Передумови для навчання

Основи гастрономії та сервісології / Економіка сфери обслуговування / Менеджмент та маркетинг у галузі гостинності/ Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства в різних країнах світу **Тема 1.** Ресторанний бізнес в міжнародному історичному контексті **Тема 2.** Розвиток ресторанного бізнесу в період нової історії **Тема 3.** Міжнародна класифікація підприємств харчування. **Тема 4.** Міжнародні традиції та тенденції, їх вплив на структуру ресторанного бізнесу. **Тема 5.** Ресторанний бізнес і міжнародний туризм. **Тема 6.** Особливості набору харчової сировини для жителів різних країн. **Тема 7.** Національні прийоми і способи обробки харчової сировини.

Змістовний модуль 2. Міжнародні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.

Тема 8. Ресторанні мережі як перспективна модель розвитку ресторанного бізнесу. **Тема 9.** Франчайзинг-сучасна форма бізнес -партнерста в ресторанному бізнесі **Тема 10.** Світовий ринок кейтерінгу **Тема 11.** Ресторанний консалтинг. **Тема 12.** Інноваційні підходи до організації ресторанного бізнесу в світі

Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=7235 РНПД, Технологічна карта, лекції, завдання для самостійної роботи, інформаційні матеріали, завдання для перевірки знань.

Рекомендовані джерела

Основні джерела: 1. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с. 2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 340 с. 3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО//В.В.Архіпов, В.А. Русавська –К.: Центр учбової літератури, 2018. – 342 с. 4. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П’ятницької. – К. : КНТЕУ, 2015. – 430 с. 5.

Махальська О. Страви світової кухні / О. Махальська – Х.: Веста, 2010. – 224 с.: іл. **Допоміжні джерела:** 6. Мальська М.П. Ресторання справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. 7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с. 8. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с. 9. Вотт Ф. Найкращі рецепти з усього світу / Ф. Вотт, А. Уілкс Худож. Н. Вікенден; Фото Г. Олен; Пер. з англ. В. Наливаної. – К.: Країна Мрій, 2008. – 96 с. 10. Жадан Л. О. Кухні світу / Л. О. Жадан, А. І. Кривко,– Х.: Аргумент Принт.- 2011. – 96 с.: іл.

Система оцінювання результатів навчання

Система оцінювання включає: поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних та лабораторних занять, успішність студента з дисципліни оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів; мінімальна сума - 60 балів); модульний контроль у проводиться вигляді колоквиуму відповідно до графіку навчального процесу (максимальна кількість – 24 бали). Більш детальна інформація наведена у технологічній карті навчальної дисципліни.

Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни

Види навчальної роботи	**Мах кількість балів**
Лекції (активна робота)	**18**
Практичні заняття (активна робота)	**18**
Презентація (доповідь)	**10**
Поточні КР	**20**
Колоквіуми	**24**
ІНДЗ	**10**
Максимальна кількість балів	**100**

Відповідність шкали оцінювання ЄКТС національній системі оцінювання та ХНЕУ ім. С. Кузнеця

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену (іспиту), диференційованого заліку, курсового проекту (роботи), практики, тренінгу	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно	не зараховано
1 – 34	F		

Політики навчальної дисципліни

Під час вивчення даної дисципліни обов'язковим є дотримання політики академічної доброчесності, не допускається пропуск занять без поважних причин.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.

Силабус затверджено на засіданні кафедри міжнародної економіки та менеджменту ЗЕД «28» серпня 2020 р. Протокол №1