

**ОСНОВИ ПІДПРИЄМНИЦТВА  
В ЗАКЛАДАХ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

# **Освітній компонент за вибором**

**Викладач: Галина СУКАЧ**

**Спеціальність 181 Харчові технології  
Освітньо-професійна програма  
«Виробництво харчової продукції»**


**Кількість кредитів - 3**

**Обсяг годин – 90 год**

**(з них 40 год аудиторних занять)**

**Семестр вивчення курсу - 5**

**Форма контролю - залік**



## **Мета та ціль освітнього компонента**

**Мета освітнього компоненту «Основи підприємництва в ЗРГ» полягає в тому, щоб підготувати фахівців, які зможуть успішно керувати ресторанными господарствами, розуміючи їхню структуру, особливості та вимоги. Основна ціль полягає в наданні здобувачам освіти необхідних знань і навичок для успішної кар'єри в галузі ресторанного бізнесу.**

# ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

## Основи підприємництва в закладах ресторанного господарства

- **Тема 1.** Вступ. Зміст підприємницької діяльності. Місце підприємництва в суспільстві
- **Тема 2.** Види підприємництва
- **Тема 3.** Організаційні форми підприємництва
- **Тема 4.** Зовнішнє середовище підприємницької діяльності
- **Тема 5.** Етична та соціальна відповідність ресторанного підприємництва
- **Тема 6.** Процес створення ресторанного підприємства та його основні етапи
- **Тема 7.** Кар'єра у ресторанному бізнесі.

Навчальний курс «**Основи підприємництва в закладах ресторанного господарства**» сформований таким чином, щоб здобувачі освіти отримали системні теоретичні знання та практичні рекомендації щодо основи управління ресторанним бізнесом, підґрунтя для успішної кар'єри у сфері ресторанного господарства, розуміючи особливості та вимоги цієї галузі, зрозуміти внутрішні та зовнішні бізнес-процеси в ресторанній сфері, що дозволяє адаптуватися до змін та впроваджувати ефективні стратегії, сприяти розвитку креативних підходів до управління та розвитку ресторанного бізнесу, враховуючи тенденції та інновації галузі.

**У результаті вивчення освітнього компонента «Основи підприємництва в закладах ресторанного господарства» здобувач освіти отримує:**

### **Загальні компетентності**

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення.

ЗК10. Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом людьми.

ЗК11. Здатність виявляти ініціативу, повагу до інших людей, брати на себе відповідальність за певну ділянку роботи, здатність розділити успіхи свого колективу, мотивувати колектив та рухатися до спільної мети.

ЗК12. Здатність працювати в команді.

ЗК13. Здатність працювати самостійно та автономно.

# Спеціальні компетентності

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.


СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК12. Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

**Набуті компетентності в рамках курсу "Основи підприємництва в закладах ресторанного господарства" дозволять здобувачам освіти:**

- 1. Ефективно управляти бізнесом: розуміти основи управління рестораном, включаючи оптимізацію операцій, ведення обліку та планування фінансів.**
- 2. Створювати стратегії розвитку: розробляти стратегії розвитку бізнесу, враховуючи ринкові тенденції та побажання клієнтів.**
- 3. Управляти персоналом: вміти формувати та керувати командою, забезпечуючи ефективну роботу закладу.**
- 4. Розвивати маркетингові стратегії: застосовувати маркетингові стратегії для залучення та утримання клієнтів.**
- 5. Адаптуватися до змін: бути готовими до змін у галузі, швидко реагувати на нові тенденції та технології.**

**Ці компетентності допомагають здобувачам освіти не лише розуміти ресторанний бізнес, а й успішно керувати ним у майбутньому.**

An aerial night view of a city skyline, featuring a prominent skyscraper in the foreground. The city lights are visible in the background, and the sky is a mix of blue and orange. A semi-transparent white box is overlaid on the image, containing text.

**Впевненість у собі є перша умова великих підприємств.**

**Самуель Джонсон**