

Код та назва дисципліни українською мовою / назва дисципліни англійською мовою	1-J2-241-05 Бізнес-концепції ресторанів / Business concepts of restaurants
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	05 Соціальні та поведінкові науки; 07 Управління та адміністрування; 24 Сфера обслуговування; 29 Міжнародні відносини; 292 Міжнародні економічні відносини.
Кафедра (зазначати повну назву кафедри)	Туристичного бізнесу та гостинності
П.І.П. НПП (за можливості)	канд. екон. наук Самойленко А.О.
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	Українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Не передбачено
Чому це цікаво/треба вивчати	Щоб ресторан був успішним, він має вирізнитися не лише якісною кухнею, а й продуманою ідеєю, унікальним форматом, чітким баченням цільової аудиторії та стратегічним підходом до розвитку. Знання про те, як створюються та реалізуються бізнес-концепції, допомагають формувати конкурентоспроможний ресторанний продукт, який відповідає потребам ринку та очікуванням гостей.
Перелік тем з дисципліни	1. Сутність бізнес-концепцій ресторану та її ключові елементи. 2. Етапи створення концепції: від ідеї до готового проекту. 3. Визначення цільової аудиторії та аналіз ринку для створення концепції. 4. Вибір формату ресторану, стилю кухні та обслуговування. 5. Формування атмосфери закладу: інтер'єр, візуальна айдентика та музичне оформлення. 6. Меню як елемент концепції та інструмент взаємодії з гостем. 7. Комунікація і презентація ресторанної концепції потенційним партнерам та клієнтам. 8. Аналіз успішних концепцій ресторанів: українські та світові приклади.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність ініціювати процес створення бізнес-концепції ресторанного закладу. Здатність адаптувати та розвивати концепцію ресторану відповідно до запитів цільової аудиторії та ринкових умов.
Очікувані результати навчання	Розробляти бізнес-концепції для різних форматів ресторанних закладів; аналізувати та оцінювати ресторанні концепції з урахуванням потреб ринку та

	споживачів; презентувати концепцію ресторану та обґрунтувати її доцільність і конкурентоспроможність.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни; навчально-методичні та наукові джерела; відкрита інформація з джерел інтернет; довідкові матеріали.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційно-комунікаційних технологій
Вид семестрового контролю	Диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	Без обмежень