

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**СУЧАСНІ ТРЕНДИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ /
MODERN TRENDS IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS**

Інформація про викладача	
Викладач	Постова Валентина
Науковий ступінь	кандидат економічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	097 627 65 44
E-mail:	v.postova@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=643
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	Освітній компонент «Сучасні тренди в готельно-ресторанному бізнесі» спрямований на вивчення кулінарного мистецтва та сучасного ресторанного бізнесу, для яких характерні динамічні тенденції, що постійно змінюються залежно від уподобань споживачів. Відстеження інтересів і смакових переваг відвідувачів закладів має важливе значення для шеф-кухарів, власників ресторанів та всіх працівників сфери ресторанного господарства. Завдяки стрімкому розвитку технологій за останні роки відбулися суттєві трансформації у кулінарному середовищі. Плануючи започаткування або активний розвиток власного ресторанного бізнесу, доцільно ознайомитися з його ключовими сучасними тенденціями. Метою вивчення освітнього компонента «Сучасні тренди в готельно-ресторанному бізнесі» є розширення та поглиблення у здобувачів вищої освіти знань про сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного бізнесу; наукове обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини; опанування теоретичних і практичних навичок та їх реалізація під час конструювання новітніх харчових продуктів функціонального призначення. Також курс спрямований на формування вмінь діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, орієнтовані на вдосконалення наявних і розроблення ефективніших інноваційних технологій; визначати особливості та динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін у ресторанному бізнесі; аналізувати процеси створення та напрями

	розвитку інноваційних форм сервісу в різноформатних закладах ресторанного господарства, а також поглиблювати знання щодо інноваційних форм надання професійних послуг.
Мова викладання	Українська
Результати навчання	1. знати інноваційні технології створення стандартів сервісу та інноваційні форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства сучасних форматів; 2. знати новітні концепції харчування в ресторанному бізнесі; 3. знати новітні стандарти сервісу та форми надання професійних послуг; 4. знати нову філософію підходу до створення і пропозиції меню; 5. знати сучасні напрями і наукові концепції використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів; 6. знати сучасні тренди та новітні тенденції в ресторанному бізнесі.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Загальна характеристика сучасних тенденцій у ресторанному бізнесі	14	2	2	10	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	18	4	4	10	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 3. Тенденції в технологіях надання послуг закладами ресторанного господарства	14	4	4	6	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 4. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів	14	4	4	6	РПЗ, Д/ПР, КТ	10
Тема 5. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному бізнесі	12	2	2	8	К, Д/ПР, КТ	5
Тема 6. Доставка їжі як сучасний тренд у	14	4	4	6	К, Д/ПР, КТ	10

ресторанному бізнесі						
Тема 7. Автоматизація та діджиталізація в ресторанному бізнесі	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 8. Національна та локальна кухня як сучасний тренд	17	4	4	9	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 9. Healthy food як тренд у ресторанному бізнесі	14	4	4	6	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 10. Сучасний тренд безвідходного виробництва в ресторанному бізнесі	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 11. Сучасні світові тренди ресторанного бізнесу різних країнах світу	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Індивідуальне завдання	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. К – кейс-стаді – 2 бали. РПЗ – розв’язання практичних завдань – 2 бали. Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальне завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів. Критерії оцінювання розроблені відповідно до положення Про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.					
Основні літературні та інформаційні джерела	1. Андрєєва С., Гринченко О. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. <i>Scientific Collection «InterConf»</i>. 2022. № 124. С. 166-172. 2. Бачуріна А., Мартинчук М. Сучасні тренди в закладах ресторанного господарства. <i>Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання</i> : матеріали VI Міжнар. студ. наук.-техн. конф. 2023. С. 321-322. 3. Мартинчук М., Бачуріна А. Основні сучасні тренди в меню ресторанного господарства. <i>Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання</i> : матеріали VI Міжнар. студ. наук.-техн. конф. 2023. С. 342-343. 4. Постова В.В. Сучасні тренди функціонування кав’ярень на ринку ресторанного бізнесу України. <i>Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності</i> : матеріали XII Всеукр. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, м. Одеса, 17-18 трав. 2023 р. Одеса : ОНТУ. 2023. С. 124-125. 5. Постова В.В. CRM-системи для закладів ресторанного господарства : сучасні тенденції та перспективи використання. <i>Гостинність, сервіс, туризм : досвід, проблеми, інновації</i> : матеріали X Міжнар. наук.-практ.					

	конф., м. Київ, 6-7 квіт. 2023 р. Київ : Київський національний університет культури і мистецтв, 2023. С. 98-100. 6. Посто́ва В.В. Правила сервісу : сучасні тренди та принципи гостинності. <i>Інновації, гостинність, туризм : наука, освіта, практика</i> : матеріали III Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю, м. Львів, 18 трав. 2023 р. Львів : Львівський державний університет фізичної культури ім. І. Боберського, 2023. С. 191-193. 7. Посто́ва В.В. Покращення процесу обслуговування споживачів шляхом просування послуг підприємства ресторанного бізнесу через інтернет. <i>Економіка та суспільство</i>. 2022. № 36. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1170 8. Посто́ва В.В. Пропозиції щодо модернізації формату «Casual Dining» в ресторанному бізнесі. <i>Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі</i> : матеріали IX Всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ, 17-18 трав. 2022 р. Київ : НУХТ 2022. С. 111-112.
Політика освітнього компонента	
Організація навчання	Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf. Відвідування навчальних занять з курсу «Сучасні тренди в готельно-ресторанному бізнесі» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, розв’язання практичних завдань, кейс-стаді, підготовку доповіді/презентації. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Інтеграція ІІІ в освітній процес	Інтеграція ІІІ в освітній процес здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf. Згідно п. 3.1, Інститут заохочує відповідальне використання ІІІ для покращення та оптимізації процесу навчання. Здобувачі можуть використовувати інструменти ІІІ для таких завдань, як планування та генерація ідей, допомога в дослідженнях, покращення власного тексту, за умови, що фінальний продукт є результатом їхньої власної інтелектуальної праці. При підготовці наукових статей, тез слід дотримуватися вимог до декларування та цитування, визначених п. 3.3.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична

	сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітнього компонента, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf . При виконанні есе, підготовці наукових статей, тез суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства, є пряме копіювання (плагіат), використання під час контрольних заходів, фальсифікація та вигадкування, делегування ключових завдань, виконання роботи за іншого, відповідно до п. 3.2. Політики застосування штучного інтелекту (ШІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf .
Інші складові політики компонента	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 01 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник



Валентина ПОСТОВА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА