

**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**

<b>Інформація про викладача</b>		
Викладач (-і)	Постова Валентина	
Науковий ступінь	кандидат економічних наук	
Вчене звання	-	
Посада	доцент	
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37	
Контактний телефон	097 627 65 44	
E-mail:	<a href="mailto:v.postova@vtei.edu.ua">v.postova@vtei.edu.ua</a>	
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання		
<b>Інформація про освітній компонент</b>		
Статус компоненту	Вибірковий	
Освітній ступінь	Бакалавр	
Навчальний рік	2024-2025	
Анотація курсу	<p>Дисципліна «Сучасні тренди в готельно-ресторанному бізнесі» полягає у вивченні кулінарного мистецтва і сучасного ресторанного бізнесу, які мають свої тенденції, що постійно змінюються в залежності від уподобань споживачів. Відстеження інтересів та смаку відвідувачів закладів має велике значення для шеф-кухарів, власників ресторанів та усіх працівників сфері ресторанного бізнесу. Завдяки швидкому розвитку технологій, за останні роки відбулися суттєві зміни у кулінарному світі. Плануючи розпочати або активно розвивати власний ресторанний бізнес, варто ознайомитися з його основними тенденціями.</p> <p>Метою вивчення курсу «Сучасні тренди в готельно-ресторанному бізнесі» є розширення і поглиблення у здобувачів вищої освіти знань сучасного стану і перспектив розвитку сучасного ресторанного бізнесу, наукового обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування здобувачами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при конструюванні новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначити особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу; створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства та розширення і поглиблення у здобувачів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг.</p>	
Мова викладання	Українська мова	

Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. знати інноваційні технології створення стандартів сервісу та інноваційні форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства сучасних форматів;</li> <li>2. знати новітні концепції харчування в ресторанному бізнесі;</li> <li>3. знати новітні стандарти сервісу та форми надання професійних послуг;</li> <li>4. знати нову філософію підходу до створення і пропозиції меню;</li> <li>5. знати сучасні напрями і наукові концепції використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів;</li> <li>6. знати сучасні тренди та новітні тенденції в ресторанному бізнесі.</li> </ol>
---------------------	--

**Тематичний план та оцінювання результатів навчання**

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ лабораторні 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 ресторанному бізнесі	14	4	4	6	К, Д/ПР, КТ	10
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

1	2	3	4	5	6	7
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
	27			27	ІЗ	15
<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>112</b>		<b>100</b>
<b>Підсумковий контроль - екзамен</b>						

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p><b>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:</b>  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 – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).  <b>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</b></p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> <li>Архіпов В. В. <i>Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.</i></li> <li>Андрєєва С., Гринченко О. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. <i>Scientific Collection «InterConf»</i>. 2022. № 124. С. 166-172.</li> <li>Бачуріна А., Мартинчук М. Сучасні тренди в закладах ресторанного господарства. <i>Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання : матеріали VI Міжнар. студ. наук.-техн. конф. 2023. С. 321-322.</i></li> <li>Мартинчук М., Бачуріна А. Основні сучасні тренди в меню ресторанного господарства. <i>Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання : матеріали VI Міжнар. студ. наук.-техн. конф. 2023. С. 342-343.</i></li> <li>Постова В.В. Гастрономічна спадщина подільської кухні : нові можливості ресторанів формату «Local food». <i>Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля : матеріали VII Міжвуз. наук.-практ. конф., м. Хмельницький, 12 квіт. 2023 р. Хмельницький: ВСП ХТЕФК ДТЕУ, 2023. С. 19-21.</i></li> <li>Постова В.В. Сучасні тренди функціонування кав’ярень на ринку ресторанного бізнесу України. <i>Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : матеріали XII Всеукр. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, м. Одеса, 17-18 трав. 2023 р. Одеса : ОНТУ. 2023. С. 124-125.</i></li> <li>Постова В.В. CRM-системи для закладів ресторанного господарства : сучасні тенденції та перспективи використання. <i>Гостинність, сервіс, туризм : досвід, проблеми, інновації : матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 6-7 квіт. 2023 р. Київ : Київський національний університет культури і мистецтв, 2023. С. 98-100.</i></li> <li>Постова В.В. Правила сервісу : сучасні тренди та принципи гостинності. <i>Інновації, гостинність, туризм : наука, освіта, практика :</i></li> </ol>

	<p>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.</p> <p>9. Постова В.В. Покращення процесу обслуговування споживачів шляхом просування послуг підприємства ресторанного бізнесу через інтернет. <i>Економіка та суспільство</i>. 2022. № 36. URL : <a href="https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1170">https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1170</a></p> <p>10. Постова 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.</p>
<b>Політика освітнього компоненту</b>	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Культура обслуговування в закладах гостинності» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим.</p> <p>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.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>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 14<sup>00</sup> до 15<sup>00</sup> (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, 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).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, 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 <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf</a>.</p>
Інші складові	

політики компоненту	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 <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf</a> .
------------------------	---

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник  Валентина ПОСТОВА

Завідувач кафедри  Наталія ЧОРНА