

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тренди в готельно-ресторанному бізнесі

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №.. відр.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Тренди в готельно-ресторанному бізнесі
Викладач (-і)	Лояк Лілія Миколаївна
Контактний телефон викладача	0508012779
E-mail викладача	lila.loyak@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/view/5777 https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/e39cf7889f3750315fe1
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Тренди в готельно-ресторанному бізнесі» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і націлена на ознайомлення студентів з сучасними ресторанными трендами в світі та Україні, тенденціями в технологіях надання послуг закладами готельного та ресторанного господарства в сучасних умовах, тенденціями у харчуванні, новими технологіями продукції ресторанного господарства як альтернативи базовим технологіям.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: є поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо сучасних трендів у готельно-ресторанному бізнесі, тенденцій у харчуванні, альтернативних видів сировини, новацій у наданні ресторанных послуг, нових технологій продукції ресторанного господарства.

Цілі курсу: формування загальних і спеціальних (фахових) компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності:

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	14 годин
семінарські	16 годин
самостійна робота	60 годин

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибірковий

Тематика навчальної дисципліни

Тема	кількість год.		
	лекції	семінарські заняття	сам.роб.
Тема 1. Сучасні готельні та ресторанны тренди в світі	2	2	10
Тема 2. Тенденції в технологіях надання послуг закладами готельно- ресторанного господарства	2	2	8
Тема 3. Нові тренди в харчуванні	2	2	8
Тема 4. Альтернативні види сировини для харчування	2	2	8
Тема 5. Національна та регіональна кухня як сучасний тренд	2	4	10
Тема 6. Основні способи теплової обробки продуктів і їх сучасна альтернатива	2	2	8
Тема 7. Новітні технології продукції ресторанного господарства	2	2	8

Заг:	14	16	60
6. Система оцінювання навчальної дисципліни			
Загальна система оцінювання курсу	<p>Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.</p> <p>(п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.).</p> <p>Загальні 100 балів включають:</p> <p>35 балів – поточний контроль (семінарські заняття),</p> <p>35 балів – тестовий контроль,</p> <p>30 балів – контроль за самостійною роботою</p>		
Вимоги до письмових робіт	<p>Семінарські заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проєктів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини семінарських занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проєкту та підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження і з вказанням використаних джерел.</p>		
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі		
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт		
Підсумкова залікова оцінка	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому семінарському занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та результатів неформальної освіти		
7. Політика курсу			
Письмові роботи	<p>Письмові роботи з навчальної дисципліни передбачені в розрізі лабораторних занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проєкти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після семінарського заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.</p>		
Академічна доброчесність	<p>Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя</p>		

	Стефаніка, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.
Відвідування занять	Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Неформальна освіта	Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).

8. Рекомендована література

1. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
2. Івашків Л. Я., Джурик Н.Р. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посібник Львів. 2017. 172 с.
3. Кравчук Н. М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання. Київ: НУХТ. 2014. 114 с. URL: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>
4. Лояк Л. М. Креатив ресторанних технологій: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2024. 240 с.
5. Лояк Л.М. Ресторанна справа: Навчально-методичні рекомендації. Івано-Франківськ: Територія друку, 2024. 56 с.
6. Майкова С. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посібник. Київ. 2022. 124 с.
7. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Х.: Світ Книг, 2021. 657 с.
8. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Х.: Світ Книг, 2021. 411 с..
9. П'ятницька Г. Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2021. № 4. С. 66–73.
10. Пересічний М. І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: навч. посібник. Київ : КНТЕУ. 2003. 196 с.
11. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ. 2012. 557
12. П'ятницька, Г. Т., П'ятницька, Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник. КИЇВ. 2013. 250 с.
13. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Галицька видавнича спілка. 2015. 316 с.
14. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с.

Інформаційні ресурси

15. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. URL: <https://www.diningguide.com>(дата звернення 10.01.2023 р.)
16. Michelin Guide - the official website. URL: <https://guide.michelin.com/en>.
17. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. URL: <http://www.theworlds50best.com/>(дата звернення 10.01.2023 р.)
18. Спробувати все URL: кухні світу: fusion-ресторани Києва. http://izum.ua/restoran/articles/poprobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kieva_207768 (дата звернення 20.05.2023 р.)
19. Нова українська кухня в ресторанах Києва. URL: <https://posteat.ua/obzory/nova-ukra%D1%97nska-kuxnya-v-restoranax-kiyeva/>(дата звернення 20.06.2023 р.)

20. Ресторатори в Івано-Франківську. URL: <https://nv.ua/ukr/project/restoratory-v-ivano-001-40007519.html>(дата звернення 20.06.2023 р.)
21. Тренди ресторанного бізнесу. Які формати «вистрілять» у 2021. URL: <https://ain.business/2021/06/30/trendy-restorannogo-biznesu-yaki-formaty-vystrilyat-u-2021/>(дата звернення 10.01.2023 р.)
22. Як створити унікальну концепцію ресторану URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/yak-stvoryty-unikalnu-koncepciyu-restoranu> (дата звернення 10.01.2023 р.)
23. Яким буде ресторанний ринок у 2025 році URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/yakym-bude-restorannyu-rynok-u-2025-roci> (дата звернення 10.01.2023 р.)
24. Які заклади найкраще відкривати під час кризи URL: <https://joinposter.com/ua/post/vidkryttya-zakladiv-v-kryzu> (дата звернення 20.04.2023 р.)

Викладач



**доцент кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи
Лояк Л.М.**