

**ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор _____
“ _____ ” _____ 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Тренди в готельно-ресторанному бізнесі

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
інститут, факультет : факультет туризму

Івано-Франківськ – 2022 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Тренди в готельно-ресторанному бізнесі» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес») – 2022 р. – 12 с.

Розробник: **Лояк Лілія Миколаївна** кандидат економічних наук, доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від 29 березня 2022 р., № ____.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
30.03.2022 р.

Клапчук В.М.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « ____ » _____ 2022 р., № ____

Голова

Чорна Л.В.

« ____ » _____ 2022 р.

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0	Галузь знань «сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Вибіркова	
Модулів – 1	Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		1 -й	1 -й
Індивідуальне науково-дослідне завдання Дослідження технологій приготування страв локальної кухні		Семестр	
Загальна кількість годин – 180		2-й	2-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 аудиторних –60 самостійної роботи студента – 120	Рівень вищої освіти: бакалавр	30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	10 год.
		Лабораторні	
		0	0 год
		Самостійна робота	
		120год.	160
Індивідуальні завдання: 00 год.			
Вид контролю: залік			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета курсу: поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо сучасних трендів у ресторанному бізнесі, тенденцій у харчуванні, альтернативних видів сировини, новацій у наданні ресторанних 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.

Відповідно до визначеної мети для досягнення практичної підготовки та формування відповідних компетенцій завданнями дисципліни є **вивчення**:

- сучасних готельних та ресторанних трендів в світі;
- основних тенденцій в технологіях надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства ;
- нових трендів в харчуванні;
- альтернативних видів сировини для харчування;
- національної та регіональної кухні як сучасного тренду;
- основних способів теплової обробки продуктів і їх сучасної альтернативи

Новітні технології продукції ресторанного господарства У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

– сучасні ресторанні тренди в світі та Україні, тенденції в технологіях надання послуг закладами ресторанного господарства в сучасних умовах, останні тенденції у харчуванні, нові технології продукції ресторанного господарства як альтернатива базовим технологіям.

вміти:

– володіти сучаснішими трендами та впроваджувати їх в ресторанному бізнесі з метою підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства в реальних умовах часу; володіти новітніми технологіями продукції ресторанного господарства з метою опанування основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості; ефективно використовувати вміння та навички в процесі надання ресторанних послуг різним верствам населення, забезпечення попиту на них; моделювати процеси та приймати оптимальні рішення з урахуванням виробничих ситуацій і реальних умов часу, що виникають.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Сучасні готельні і ресторанні тренди та технології продукції ресторанного господарства

Тема 1. Сучасні готельні та ресторанні тренди в світі

Актуальні тренди в готельно-ресторанному бізнесі. Глобалізація. Інтер'єр та дизайн. Кухня та їжа. Напої. Обслуговування. Розвиток форматів fast casual

та smart casual. Тенденції в розв'язку доставки із закладів. Ghost kitchens, dark kitchens.

Персоналізація та нові технології для керування споживацьким досвідом.

Автоматизація і діджиталізація. Персоналізація та нові технології для керування споживацьким досвідом. Роботизація в готелях та ресторанах. Мультиканальність.

Локальні продукти. Здоровий спосіб життя та флекситаріанство. Монопродукт.

Національна і регіональна кухня. Крафтові напої і страви. Франшизи.

Перспективи та доцільність впровадження сучасних трендів готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

Тема 2. Тенденції в технологіях надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства

Основні види послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу різних типів та форматів. Сучасні технології, форми та методи надання послуг.

Тема 3. Нові тренди в харчуванні

Нові тенденції у харчуванні населення в Україні та за кордоном. Вплив факторів на зміни у харчуванні у світі. Види та режими харчування.

Тема 4. Альтернативні види сировини для харчування

Необхідність пошуку альтернативних видів сировини для харчування населення. Нові види сировини та доцільність її використання в харчуванні населення України.

Тема 5. Національна та регіональна кухня як сучасний тренд

Історичні аспекти становлення національної та регіональних кухонь. Закономірності та фактори розвитку сучасної національної кухні. Принципи та технологічні процеси приготування страв національної та регіональної кухонь. Асортимент та технології приготування страв. Доцільність впровадження страв в меню закладу РГ. Методика розробки технологічних та калькуляційних карт на страви.

Тема 6. Основні способи теплової обробки продуктів і їх сучасна альтернатива

Характеристика основних способів теплової обробки продуктів. Технології та обладнання, що застосовують для приготування страв в сучасних ЗРГ. Новітні та інноваційні технології виготовлення продукції ресторанного господарства. Особливості системи технологій приготування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide»; технології заморожування готових страв «Cook & Freeze»; технології масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold».

Тема 7. Новітні технології продукції ресторанного господарства

Асортимент, рецептури та нові технології приготування страв сучасної української кухні. Особливості технологій приготування страв локальної кухні. Презентація страв.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма

	усього	у тому числі					усь ого	у тому числі				
		л	с	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовний модуль 1. Сучасні готельні і ресторанні тренди та технології продукції ресторанного господарства												
Тема 1. Сучасні готельні та ресторанні тренди в світі	24	4	4	0	0	16	22	1	1	0	0	20
Тема 2. Тенденції в технологіях надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства	16	4	4	0	0	8	22	1	1	0	0	20
Тема 3. Нові тренди в харчуванні	24	4	4	0	0	16	24	2	2	0	0	20
Тема 4. Альтернативні види сировини для харчування	24	4	4	0	0	16	22	1	1	0	0	20
Тема 5. Національна та регіональна кухня як сучасний тренд	24	4	4	0	0	16	24	2	2	0	0	20
Тема 6. Основні способи теплової обробки продуктів і їх сучасна альтернатива	24	4	4	0	0	16	32	1	1	0	0	30
Тема 7. Новітні технології продукції ресторанного господарства	44	6	6	0	0	32	34	2	2	0	0	30
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	180	30	30	0	0	120	180	10	10	0	0	160

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Сучасні готельні та ресторанні тренди в світі	4	1
2.	Тенденції в технологіях надання послуг закладами готельно- ресторанного господарства	4	1
3.	Нові тренди в харчуванні	4	2
4.	Альтернативні види сировини для харчування	4	1
5.	Національна та регіональна кухня як сучасний тренд	4	2
6.	Основні способи теплової обробки продуктів і їх сучасна альтернатива	4	1
7.	Новітні технології продукції ресторанного господарства	6	2
	Разом	30	10

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Сучасні готельні та ресторанні тренди в світі	16	20
2.	Тенденції в технологіях надання послуг закладами готельно- ресторанного господарства	8	20
3.	Нові тренди в харчуванні	16	20
4.	Альтернативні види сировини для харчування	16	20
5.	Національна та регіональна кухня як сучасний тренд	16	20
6.	Основні способи теплової обробки продуктів і їх сучасна альтернатива	16	30
7.	Новітні технології продукції ресторанного господарства	32	30
	Разом	120	160

Завдання для індивідуальної роботи студентів

1. За матеріалами літературних джерел, електронних ресурсів дослідити актуальні ресторани тренди та обґрунтувати доцільність їх впровадження в Україні з урахуванням сьогодення. Підготуйте доповідь у вигляді презентації.

2. За матеріалами літературних джерел, електронних ресурсів дослідити асортимент страв національної (регіональної автентичної) кухні і технологію їх приготування, обґрунтувати доцільність впровадження її в меню закладу РГ. Скласти технологічну та калькуляційну карту страви.

3. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про діяльність закладів міста/країни, що впроваджують новітні технології продукції ресторанного господарства.

7. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати студентів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем викладача – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);

- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

8. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи													Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума		
Поточний контроль							Практичні завдання								Тестовий контроль	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6			ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	10		
Max= 35							Max= 30						Max= 15		20	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Методичне забезпечення

11. Рекомендована література
Рекомендована література
Базова

1. Івашків Л. Я., Джурик Н.Р. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посібник Львів. 2017. 172 с.
2. Кравчук Н. М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторанны 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>
3. 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.
4. П'ятницька, Г. Т., П'ятницька, Н.О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії : навч. посібник. КИЇВ. 2013. 250 с.
5. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Галицька видавнича спілка. 2015. 316 с.
6. Допоміжна
7. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.посіб. Київ. Центр учбової літератури. 2009. 342 с.
8. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ. 2012. 557
9. Чириченко Ю.В. Глобальні світові тренди та інвестиційні пріоритети готельно-ресторанного бізнесу. Економічний простір. 2018. С. 14 – 22.
10. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с.

Інформаційні ресурси

11. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. URL: <https://www.diningguide.com>
12. Michelin Guide - the official website. URL: <https://guide.michelin.com/en>.
13. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. URL: <http://www.theworlds50best.com/>
14. Їжа в стилі ф'южн URL: <https://magazine.tabris.ru/food/sinteziruj-eto/>
15. Спробувати все URL: кухні світу: fusion-ресторани Києва. [http://izum.ua/restoran/articles/poprobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kiyva_207768](http://izum.ua/restoran/articles/poprobuvat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kiyva_207768)
16. Fusion-кухня з ямайським акцентом – вже на порозі 2018. URL: <https://uk.restorator.ua/post/fusion-kuhnia-s-iamaiskim-akcentom-uzhe-na-poroge-2018>
17. Restaurant Industry 2030. URL: <https://www.restaurant.org/research/reports/restaurant-industry-2030>

18. Top Foodservice Trends of 2021. URL:

<https://www.webstaurantstore.com/blog/2214/top-foodservice-trends.html>

19. Тренди ресторанного бізнесу в Україні (відео). URL:

<https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/trendy-restorannogo-biznesu-v-ukrayini-video>

20. ТОП-13 трендов в ресторанном бізнесе в 2022 году. URL:

<https://joinposter.com/post/restaurant-trend>

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролів.

2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.