



Силабус курсу СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ

Ступінь вищої освіти – магістр
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: I, Семестр: I

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент Ткач Уляна Володимирівна

Контактна інформація

uliana.tkach@wunu.edu.ua, +380987757549

Опис дисципліни

Дисципліна «Сучасні ресторани тренди» передбачає розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку ресторанного бізнесу, наукового обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при конструюванні новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4/2	Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	Інновації у харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій. Поняття ф'южн-кухні та молекулярної кухні	Тести, питання
4/2	Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	Сучасні формати «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі	Тести, задачі
5/2	Тема 3. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	Креативні особливості створення меню для ресторанних закладів. Особливості дизайну меню. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів	Питання, кейси
5/2	Тема 4. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	Обслуговування заходів типу «гала-івент». Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Організація харчування на виставках, ярмарках, форумах	Ділові ігри, питання
4/2	Тема 5. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.	Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного	Тести, питання

		господарства згідно з різними ознаками	
4/3	Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах.	Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні. Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Лікувальні особливості окремих харчових продуктів. Характеристика основних лікувальних дієт.	Тести, задачі
4/2	Тема 7. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей	Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика і особливості дитячого харчування залежно від віку. Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.	Питання, кейси

Літературні джерела

1. A Manual for Water and Waste Management. URL: <http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/WEBx0015xPA-WaterWaste.pdf> (date of access: 05.04.2021).
2. Використання новітніх технологій в готельному і ресторанному бізнесі URL: https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm (дата звернення: 04.11.2021).
3. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства: [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm.
4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с
5. Інновації в готельно-ресторанному сервісі та туризмі : Навчально-методичний посібник / укл. А. Гуцол. – Старобільськ: Вид-во ДЗ „Луганського національного університету імені Тараса Шевченка”, 2021. – 354 с.
6. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі URL: <https://www.shopolog.ru/metodichka/idei-dlya-malogo-biznesa/innovacii-i-technologii-v-gostinichnom-biznese/> (дата звернення: 05.11.2021).
7. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.
8. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.
9. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції

розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.

10. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

11. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – Р. 76–80.

12. Поплавська А. В. Феномен гостинності в українському та зарубіжному культурознавстві / А. В. Поплавська // Культурологія, 2018. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http //www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64](http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64).

13. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В. А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Критерії оцінювання

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 1 (ректорська контрольна робота)	Заліковий модуль 3 (підсумкова оцінка за КППЗ)	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20%	20%	20%	40%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 3 теми по 10 балів – макс 30 балів. 2. Письмова робота – макс 70 балів	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 4 теми по 5 балів – макс 20 балів. 2. Письмова робота – макс 80 балів	1. Підготовка КППЗ – макс 40 балів. 2. Захист КППЗ – макс 40 балів. 3. Участь у тренінгах – макс 20 балів	1. Тестові завдання (5 тестів по балів 5) – макс 25 балів. 2. Теоретичне питання – макс 25 балів 3. Кейс – макс 50 балів

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом

