

**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

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ____ від 29.03. 2022
р.

м. Івано-Франківськ – 2022

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

| 1. Загальна інформація | |
|---|---|
| Назва дисципліни | Тренди в готельно-ресторанному бізнесі |
| Освітньо-професійна програма | Міжнародний готельний бізнес |
| Спеціалізація | – |
| Спеціальність | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| Галузь знань | 24 «Сфера обслуговування» |
| Освітній рівень | Бакалавр |
| Статус дисципліни | Вибіркова |
| Курс/семестр | 1/2 |
| Розподіл за видами занять та годинами навчання | Лекції – 30/10 год. Семінарські заняття – 30/10 год. Самостійна робота – 120/160 год. |
| Мова викладання | Українська |
| Посилання на сайт дистанційного навчання | http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807 |

| 2. Опис дисципліни | |
|---|--|
| <p>Мета курсу: є 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.</p> <p>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.</p> | |
| <p>Компетентності:</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> | |

СК 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:

PH 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.

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

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

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

PH 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.

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

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

3. Структура курсу

| № | Тема | Результати навчання | Завдання |
|----|---|--|---|
| 1. | Сучасні готельні та ресторанні тренди в світі | Знати актуальні готельні та ресторани тренди.. Вміти обґрунтувати доцільність їх впровадження в Україні з урахуванням сьогодення. | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 2. | Тенденції в технологіях надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства | Знати основні види послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу різних типів та форматів. Вміти застосувати різні технології, форми та методи надання послуг. | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 3. | Нові тренди в харчуванні | Знати нові тенденції у харчуванні населення в Україні та за кордоном. Вміти визначати сучасні фактори, що обумовлюють зміни у харчування у світі. | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 4. | Альтернативні види сировини для харчування | Розуміти необхідність пошуку альтернативних видів сировини для харчування населення. Вміти запропонувати нові види сировини та обґрунтувати доцільність використання їх в харчуванні населення України | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 5. | Національна та регіональна кухня як сучасний тренд | Знати особливості, принципи та технологічні процеси приготування страв національної та регіональної кухонь. Вміти готувати національні (регіональні) страви і знати технологію її приготування. Вміти обґрунтувати доцільність впровадження страв в меню закладу РГ. | Питання, тести, самостійна практична робота |

| | | | |
|----|--|--|---|
| | | Володіти методикою розробки технологічних та калькуляційних карт на страви. | |
| 6. | Основні способи теплової обробки продуктів і їх сучасна альтернатива | Знати основні способи теплової обробки продуктів. Знати технологію та обладнання, що застосовують для приготування страв в сучасних ЗРГ. Знати новітні та інноваційні технології виготовлення продукції ресторанного господарства.. Знати систему технологій приготування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide»; технологію заморожування готових страв «Cook & Freeze»; технологію масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». | Питання, тести, самостійна практична робота |
| 7. | Новітні технології продукції ресторанного господарства | Знати нові технології приготування страв сучасної української кухні. Володіти технологіями приготування страв локальної кухні. | Питання, тести, самостійна практична робота |

4. Система оцінювання курсу

| Види навчальної роботи | Максимальна кількість балів |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Лекція | 0 |
| Семінарське заняття | 35 |
| Самостійна практична робота | 30 |
| Проміжний тестовий контроль | 15 |
| Залік | 20 |
| Максимальна кількість балів | 100 |

| 5. 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 | | |
| Мах= 35 | | | | | | | Мах= 30 | | | | | | Мах= 15 | | 20 | 100 |

| 6. Ресурсне забезпечення |
|--|
| <p align="center">Рекомендована література</p> <p align="center"><i>Базова</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 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 ресторани 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. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с. <p>Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. URL: https://www.diningguide.com 11. Michelin Guide - the official website. URL: https://guide.michelin.com/en. 12. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. URL: http://www.theworlds50best.com/ 13. Їжа в стилі ф'южн URL: https://magazine.tabris.ru/food/sinteziruj-eto/ 14. Спробувати все URL: кухні світу: fusion-ресторани Києва. http://izum.ua/restoran/articles/poprobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kiyeva_207768 15. Fusion-кухня з ямайським акцентом – вже на порозі 2018. URL: https://uk.restorator.ua/post/fusion-kuhnia-s-iamaiskim-akcentom-uzhe-na-poroge-2018 |

7. Контактна інформація

| | |
|---------------------------------------|--|
| Кафедра | Готельно-ресторанної та курортної справи |
| Викладач | доц. Лояк Лілія Миколаївна |
| Контактна інформація викладача | lila.loyak@pnu.edu.ua |

| 8. Політика навчальної дисципліни | |
|---|--|
| Академічна доброчесність | Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. |
| Пропуски занять | Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни |
| Виконання завдання пізніше встановленого терміну | Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента |
| Невідповідна поведінка під час заняття | Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету |
| Додаткові бали | Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми |
| Неформальна освіта | Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програми навчальної дисципліни |

Викладач



Лояк Л.М.