

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Тренди в готельно-ресторанному бізнесі**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Міжнародний готельний бізнес  
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»  
Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол № 8 від 16.12.2025 р.

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	lillia.loiak@cnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a>
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

### Компетентності:

#### 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 організувати 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 організувати 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.

### Програмні результати:

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.

### 5. Організація навчання

#### Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	10/2 годин
практичні	20/8 годин
самостійна робота	60/80 годин

#### Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
3	Готельно- ресторанна справа та кейтеринг	2	Вибірковий

#### Тематика навчальної дисципліни

Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Сучасні готельні та ресторанны тренди в світі	2	2	10
Тема 2. Асоціації та спілки в готельній індустрії, напрями їх діяльності	1	2	8
Тема 3. Тренди професійної діяльності шеф-кухарів	1	2	8
Тема 4. Сучасні освітні платформи у сфері HoReCa.	2	2	8
Тема 5. Національна та регіональна кухня як сучасний тренд	1	4	10
Тема 6. Тенденції в технологіях надання послуг закладами готельно- ресторанного бізнесу	1	2	8
Тема 7. Новітні технології продукції ресторанного господарства	2	2	8
Заг:	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>60</b>

<b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b>	
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (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 № 572 від 03.07.2025 р.). Загальні 100 балів включають: 60 балів – поточний контроль (практичні заняття), 20 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Практичні 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 практичному занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та результатів неформальної освіти
<b>7. Політика курсу</b>	
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
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 академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час практичних занять за участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності

	здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
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. Лояк Л. М. Креатив ресторанних технологій: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2024. 240 с.
4. Лояк Л.М. Ресторанна справа: Навчально-методичні рекомендації. Івано-Франківськ: Територія друку, 2024. 56 с.
5. Майкова С. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посібник. Київ. 2022. 124 с.
6. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Х.: Світ Книг, 2021. 657 с.
7. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко 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..
8. П'ятницька Г. Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2021. № 4. С. 66–73.
9. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ. 2012. 557
10. П'ятницька, Г. Т., П'ятницька, Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник. КИЇВ. 2013. 250 с.
11. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Галицька видавнича спілка. 2015. 316 с.
12. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с.

#### **Інформаційні ресурси**

13. Haute cuisine three-star restaurants' representation on websites and dining guides: a lexicometric analysis. International Journal of Contemporary Hospitality Management. 2022. Vol. 34, No. 9. P. 3376–3393. URL: <http://www.emerald.com/ijchm/article/34/9/3376-3393/117263> (дата звернення: 14.11.2025).
14. HoReCa-Україна. URL: <https://horeca-ukraine.com/>(дата звернення 01.10.2025 р.)
15. Michelin Guide - the official website. URL: <https://guide.michelin.com/en>.
16. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. URL: <http://www.theworlds50best.com/>(дата звернення 10.01.2025 р.)
17. Глобальні харчові тренди, що переосмислюють те, як ми п'ємо та обідаємо у 2025 році. MICHELIN Guide. URL: <https://guide.michelin.com/us/en/article/dining-out/top-food-trends-redefining-how-we-wine-and-dine-in-2025> (дата звернення: 10.05.2025).

18. Ukrainian Cuisine: Traditions and Modern Trends. DropInMap. URL: <https://dropinmap.com/en/article/ukrainian-cuisine-traditions-and-modern-trends> (дата звернення: 10.05.2025).
19. Ресторани високої кухні в Україні: де скуштувати вишукані авторські страви. URL: [https://ua.igotoworld.com/ua/article/954\\_restorany-vysokoy-kuhni-v-ukraine.htm](https://ua.igotoworld.com/ua/article/954_restorany-vysokoy-kuhni-v-ukraine.htm) (дата звернення: 10.11.2025).
20. Ресторатор. Журнал для професіоналів ресторанного бізнесу. URL: <https://www.restorator.ua/> (дата звернення 01.12.2025 р.)
21. Штучний інтелект трансформує готельну гастрономію: огляд інновацій на основі AI в дизайні меню, приготуванні їжі та взаємодії з клієнтами. International Journal of Multidisciplinary Research and Publications. 2024. URL: <https://www.chandigarhphilosophers.com/index.php/ijmrp/article/view/126> (дата звернення: 10.11.2025).
22. Романчук О., Никига О., Коваль Р., Голод А. Історія французького гастрономічного гіда Gault & Millau. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Географія. 2023. № 54(1). С. 13–22.
23. PostEat.ua. Гід кулінарними школами Києва. URL: <https://posteat.ua/obzory/gid-kulinarnimi-shkolami-kiyeva-vchimosya-gotuvati-ta-piznaemo-kulinariyu/> (дата звернення 01.12.2025 р.)
24. Проблеми ресторанного бізнесу в Україні у 2025 році та рішення для них URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/problemi-restorannogo-biznesu-v-ukrayini-u-2025-rocz-i-ta-rishennya-dlya-nih/> (дата звернення 01.12.2025 р.)
25. Національна ресторанна асоціація України. URL: [https://nraua.org/for\\_restaurateurs](https://nraua.org/for_restaurateurs) (дата звернення 01.12.2025 р.)
26. Ukrainian Gastro Show. URL: <https://gastro.show/2023-year/> (дата звернення 01.12.2025 р.)
27. Аналіз ринку HoReCa в Україні. URL: <https://proconsulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-usloviyah-polnomasshtabnoj-vojny> (дата звернення 01.12.2025 р.)
28. Асоціація шеф-кухарів України. URL: <https://chef.kiev.ua/> (дата звернення 01.12.2025 р.)
29. 10 шеф-кухарів України, яких потрібно знати в обличчя (ну, або хоча б їх страви). URL: <https://lady.tochka.net/ua/81204-10-shef-povarov-ukrainy-kotorykh-nuzhno-znat-v-litso/> (дата звернення 01.12.2025 р.)
30. В Україні проголосили Маніфест про відродження української кухні. URL: <https://posteat.ua/news/v-ukra%D1%97ni-progolosili-manifest-pro-vidrodzhennya-ukra%D1%97nsko%D1%97-kuxni/> (дата звернення 01.12.2025 р.)

**Викладач**

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