



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ступінь вищої освіти: магістр

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа
Викладач: Федосова К.С., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент

Кравчук Т.В., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу,
т. (048) 712-42-59

[Профайл викладача](#)

Контакт:

fedosova2008@gmail.com

e-mail:

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі

Кількість кредитів – 4,0, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	120	14	26
заочна	120	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 80		Заочна - 104

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Основними завданнями дисципліни «Сучасні ресторани тренди та технології продукції ресторанного господарства» є поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо сучасних трендів у ресторанному бізнесі, тенденціях у харчуванні, альтернативних видів сировини, новачій у наданні рестораних послуг, нових технологій продукції ресторанного господарства, 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.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Сучасні ресторани тренди та технології продукції ресторанного господарства» є надання сучасних теоретичних та практичних знань із в ресторанному бізнесі.

У результаті вивчення дисципліни «Сучасні ресторани тренди та технології продукції ресторанного господарства» студенти повинні

знати:

сучасні ресторани 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 рестораних послуг різним верствам населення, забезпечення попиту на них; моделювати процеси та приймати оптимальні рішення з урахуванням виробничих ситуацій і реальних умов часу, що виникають.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий. – диф. залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач ПІДПИСАНО Катерина ФЕДОСОВА
Підпис

ПІДПИСАНО Тетяна КРАВЧУК
підпис

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
підпис