

Назва дисципліни	<b>Сучасні ресторанны тренди</b>
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Курс (рік) навчання	2
Семестр	Осінній
Обсяг у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	
Кафедра яка забезпечує викладання дисципліни	Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle.
Форма проведення	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Форма семестрового контролю	Залік

### **Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):**

ЗК1. Здатність адаптуватися до змін та нових викликів у ресторанному бізнесі, використовуючи інноваційні підходи та стратегії.

ЗК2. Здатність працювати з сучасними технологіями, застосовувати новітні засоби комунікації та інформаційні технології для аналізу трендів у ресторанній сфері.

ЗК3. Здатність ефективно впроваджувати сучасні методи управління, маркетингу та обслуговування, з огляду на актуальні тренди ресторанного бізнесу.

ЗК4. Здатність генерувати нові ідеї та рішення для удосконалення ресторанного сервісу відповідно до світових тенденцій.

ФК1. Здатність оцінювати глобальні та локальні тренди ресторанного бізнесу, враховуючи соціокультурні зміни та інновації в сфері гастрономії.

ФК2. Здатність створювати стратегії для інтеграції сучасних технологій (наприклад, автоматизація, онлайн-замовлення, системи управління взаємовідносинами з клієнтами) у ресторанний бізнес.

ФК3. Здатність проектувати та розвивати нові концепції ресторанів, орієнтуючись на актуальні тренди здорового харчування, еко-відповідальності та культурних інновацій.

ФК4. Здатність організовувати маркетингові кампанії, враховуючи сучасні тренди та зміни в споживчих вподобаннях.

ФК5. Здатність аналізувати поведінку споживачів, розробляти інноваційні рішення

для підвищення рівня задоволення клієнтів.

ФК6. Здатність застосовувати принципи сталого розвитку в ресторанній індустрії, враховуючи екологічні, соціальні та економічні аспекти.

ПРН1. Здатність оцінювати та використовувати сучасні методи дослідження для виявлення трендів у ресторанному бізнесі.

ПРН2. Вміння впроваджувати інноваційні стратегії, які відповідають новим тенденціям ресторанної індустрії.

ПРН3. Здатність формулювати рекомендації для адаптації ресторанного бізнесу до актуальних соціальних, економічних та технологічних змін.

ПРН4. Вміння розробляти бізнес-плани та стратегії розвитку ресторану, базуючись на сучасних трендах і потребах ринку.

ПРН5. Здатність використовувати новітні комунікаційні технології для просування ресторанного бізнесу та взаємодії з клієнтами.

### **Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):**

Тема 1. Вступ до сучасних ресторанних трендів

Тема 2. Здорове харчування та дієтичні тенденції

Тема 3. Технології та автоматизація в ресторанах

Тема 4. Кулінарна інновація: глобальна кухня та місцеві продукти

Тема 5. Екологічні ініціативи та сталий розвиток

Тема 6. Сервіс та досвід гостя: персоналізація обслуговування

Тема 7. Інтернет-маркетинг та соціальні медіа в ресторанному бізнесі

Тема 8. Ресторанні концепції та їх еволюція

Тема 9. Інновації у барній індустрії: коктейлі та напої

Тема 10. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в умовах змінної економіки