

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Навчально-науковий інститут хімії та екології
Кафедра неорганічної та фізичної хімії


СИЛАБУС
Вибіркового освітнього компонента
Сучасні тренди кухні в ресторанному бізнесі
Підготовки БАКАЛАВРА

Луцьк – 2026

Силабус освітнього компонента «Сучасні тренди кухні в ресторанному бізнесі» підготовки бакалавра,

Розробник: Потрапелюк М.М., викладач циклової комісії ресторанних і крафтових технологій Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки»
Савчук Т.І. доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії, кандидат хімічних наук, доцент

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми: к. х. н., доц.  _____ Савчук Т. І.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри неорганічної та фізичної хімії протокол № 5 від 26 лютого 2026 р.

Завідувач кафедри



Любомир ГУЛАЙ

© Савчук Т.І. 2026

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: «Харчові технології» Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Нормативна
Кількість годин/кредитів <u>150/5</u>		Рік навчання <u>2</u>
		Семестр <u>4</u>
ІНДЗ: <u>немає</u>		Лекції <u>10</u> год.
		Практичні <u>20</u> год.
		Самостійна робота <u>110</u> год.
		Консультації <u>10</u> год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання		українська

II. Інформація про викладача

Потрапелюк Микола Володимирович

викладач циклової комісії ресторанних і крафтових технологій

Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки»

0954549534, potrapeliuk.mykola@ktbp.net.ua

Савчук Тетяна Іванівна

Кандидат хімічних наук

Доцент

Доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії

0509985500, Savchuk.Tanja@vnu.edu.ua.

<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>.

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Силабус вибіркового освітнього компонента “Сучасні тренди кухні в ресторанному бізнесі” складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти бакалаврського рівня.

2. Мета і завдання освітнього компонента.

Метою викладання освітнього компонента є формування у здобувачів освіти знань про сучасні тренди розвитку кухні в ресторанному бізнесі, принципи їх упровадження в закладах харчування та здатності адаптувати інноваційні кулінарні технології до потреб ринку і споживачів. Завдання ОК:

ознайомити з основними світовими та національними трендами кухні в ресторанному бізнесі; вивчити інноваційні кулінарні технології, підходи до створення меню та подачі страв; сформувати навички аналізу гастрономічних трендів і споживчих уподобань; розвинути здатність застосовувати сучасні тренди у практичній діяльності закладів ресторанного господарства.

3. Soft skills.

У процесі вивчення освітнього компонента у здобувачів освіти формуються такі soft skills: Аналітичне мислення — оцінка трендів, порівняння технологій та інноваційних рішень. Креативність та інноваційність — розробка та адаптація нових страв і концепцій меню. Командна робота та комунікація — ефективна взаємодія у професійних колективах. Самоорганізація та тайм-менеджмент — планування та виконання практичних і творчих завдань. Професійна етика та культура обслуговування — дотримання стандартів обслуговування та етикету в ресторані. Міжкультурна компетентність — розуміння культурних особливостей кухонь світу та потреб різних споживачів.

4. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи сучасних трендів кухні						
Тема 1. Основні сучасні тренди в кулінарії та ресторанному бізнесі		1	2	10		ДБ/ 5
Тема 2. Інноваційні технології приготування та презентації страв		2	2	10		ДБ/ 10
Тема 3. Культура споживання і гастрономічні уподобання		1	4	20		РМГ/5
Тема 4. Меню-інжиніринг і адаптація традиційних страв		1	2	10		РМГ/5
Разом за модулем 1		5	10	50	4	25
Змістовий модуль 2. Практичне впровадження трендів у ресторанному бізнесі						
Тема 5. Кейси успішних ресторанів та світові практики		1	2	10		РМГ/5
Тема 6. Планування меню із застосуванням сучасних трендів		1	2	20	4	РМГ/ 10
Тема 7. Адаптація локальної кухні до сучасних трендів		1	2	20	2	Р/20

Тема 8. Аналіз споживчого попиту та маркетингові аспекти		2	4	10		РМГ/5
Разом за модулем 2		5	10	60	6	40
Види підсумкових робіт (за потреби)						Бал
Контрольна робота						КР/35
ІНДЗ (за наявності)						
Інше (вказати)						
Всього годин/Балів	150	10	20	110	10	100

Методи контролю*: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач/кейсів, ІНДЗ/ІРС – індивідуальне завдання/індивідуальна робота здобувача освіти, РМГ – робота в малих групах, МКР/КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

IV. Політика оцінювання

Оцінювання навчальних досягнень з ОК “Сучасні тренди кухні в ресторанному бізнесі” здійснюється за 100-бальною шкалою згідно «ПОЛОЖЕННЯ про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки».

Політика викладача щодо здобувача освіти: здобувач освіти повинен відвідувати лекції та практичні заняття. Пропущені без поважних причин заняття потрібно відпрацювати: підготувати конспект лекції, пройти опитування по темі практичного заняття.

Політика щодо академічної доброчесності: усі навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю студент повинен виконувати самостійно; надавати посилання на джерела інформації в разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримуватися норм законодавства про авторське право і суміжні права; надавати достовірну інформацію про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: у випадку пропуску лекції без поважної причини здобувач освіти готує конспект до наступного практичного заняття. До закінчення вивчення змістового модуля здобувач освіти повинен відпрацювати усі практичні заняття в назначений викладачем час.

Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті: результати навчання, отримані у формальній, неформальній та інформальній освіті, визнаються відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки».

V. Підсумковий контроль

Вивчення освітнього компонента “Сучасні тренди кухні в ресторанному бізнесі” здійснюється впродовж одного семестру на третьому році навчання (5-й семестр). За результатами поточної навчальної діяльності виставляється залік.

Семестровий залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу на підставі результатів виконання ним усіх видів навчальних робіт, передбачених навчальною програмою. Семестровий залік виставляється за результатами поточного контролю на практичних заняттях та індивідуальних завдань. Якщо протягом семестру студент набрав 60 і більше балів, він може отримати залік, не складаючи його.

У випадку незадовільної підсумкової оцінки (менше 60 балів) або за бажанням підвищити свій результат студент складає залік. (На залік виносяться усі теоретичні питання, що охоплюють весь матеріал, що вивчався протягом курсу). При цьому він може набрати від 0 до 100 балів, де 60 балів і вище – задовільна /позитивна оцінка

Перелік питань до заліку:

Модуль 1. Теоретичні основи сучасних трендів кухні.

1. Поняття сучасних трендів кухні та їх значення для ресторанного бізнесу.
2. Основні світові та національні кулінарні тренди останніх років.
3. Вплив культурних, соціальних та економічних факторів на розвиток гастрономії.
4. Інноваційні технології приготування страв і їх вплив на якість продукції.
5. Меню-інжиніринг та адаптація традиційних страв до сучасних тенденцій.
6. Презентація та подача страв як елемент трендів ресторанного бізнесу.
7. Культура споживання їжі та гастрономічні уподобання різних споживачів.

Модуль 2. Практичне впровадження трендів у ресторанному бізнесі

8. Аналіз успішних кейсів ресторанів та впровадження трендових концепцій.
9. Планування меню із застосуванням сучасних трендів.
10. Адаптація локальної кухні до інноваційних тенденцій.
11. Маркетингові аспекти впровадження сучасних кулінарних трендів.
12. Оцінка споживчого попиту та прогнозування популярності страв.
13. Використання сучасних трендів у формуванні концепції ресторану.
14. Безпечність та якість страв у контексті сучасних гастрономічних тенденцій.
15. Міжкультурна компетентність у роботі з гастрономічними трендами.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	

60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перекладання)

VI. Рекомендована література

1. Кравченко М. Ф., Григоренко О. М. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 480 с.
2. Дударєва Г. В., Мазаракі А. А. Гастрономічна культура та національні кухні світу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2021. 312 с.
3. Belasco W. Їжа і культура. Ключові концепти : пер. з англ. Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 256 с.
4. Cwiertka K. J., Lee H.-A. Кухні світу в історичному контексті : пер. з англ. Київ : Ніка-Центр, 2022. 304 с.
5. Мазаракі А. А., Пшінько О. М. Ресторанні технології та кулінарна спадщина народів **світу** : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2022. 268 с.
6. Davidson A., Jaine T. Оксфордський довідник з їжі : пер. з англ. Харків : Ранок, 2021. 1024 с.
7. Zubaida S., Tapper R. Їжа, культура і суспільство : пер. з англ. Київ : Академвидав, 2024. 392 с.