

ЗВІТ про роботу студентського наукового гуртка «Ресторатор» за 2025–2026 н.р.

1. Загальна інформація

Протягом 2025–2026 н.р. на кафедрі готельно-ресторанної справи та туризму економічного факультету НУБіП України активно продовжував роботу студентський науковий гурток «Ресторатор».

- **Керівник гуртка:** к.т.н., доцент Сергій НЕІЛЕНКО.
- **Голова гуртка:** здобувач 3 курсу Давид ВІНОГРАДОВ.
- **Секретар гуртка:** здобувачка 2 курсу Вероніка ПУТРЕНКО.

Метою діяльності гуртка є поглиблене вивчення інновацій у ресторанному бізнесі, розвиток професійних навичок та організація дослідницьких проєктів.

2. Напрями наукових досліджень

У 2025–2026 н.р. гуртківці зосередилися на таких ключових темах:

- Використання штучного інтелекту та цифрових інструментів в управлінні ресторанами.
- Екологізація бізнесу: зменшення харчових відходів та концепція Farm-to-Table.
- Інноваційні кулінарні технології (молекулярна кухня, су-від) та гастрономічні тренди.
- Персоналізація сервісу та емоційний інтелект у сфері гостинності.

3. Хронологія подій та практична діяльність (2025–2026 рр.)

Дата	Подія та стислий опис
19.09.2025	Засідання «Гастрономічні традиції Південної Африки»: вивчення культури регіону та приготування традиційних страв (боботай, фуфу, ройбуш).
20.09.2025	Презентація досліджень ресторанних трендів: аналіз концепцій тематичних ресторанів та digital-інновацій.
26.09.2025	Гостьова лекція Валерії Тьоркіної: «Бартендер — це не тимчасова професія».
27.09.2025	Святкування Всесвітнього дня туризму: спортивні естафети та

Дата	Подія та стислий опис
	квести.
30.09.2025	Практичне заняття «Технологія чайних напоїв»: експерименти зі смаками (Матча анчан, Сангрія-Спрітц).
14.10.2025	Вебінар «ШІ в туристичних послугах» від Ruraltour.
28.10.2025	Лекція «Організація гастрономічного туру»: мистецтво створення вражень.
08.11.2025	Зустріч з Glacier Premium Apartments: преміум-гостинність Буковелю.
12.11.2025	Лекція Віктора Гайдученка: «Економічні метрики в ресторанному бізнесі».
20.11.2025	Професійна екскурсія до готелю Hilton.
24.11.2025	Виїзне заняття у парку «Беремицьке»: екотуризм та ревайлдинг.
27.11.2025	Міжнародний освітній нетворкінг HoReCa.
01.12.2025	Засідання «Сучасні гастрономічні тренди»: гастробари та нео-бістро.
08.12.2025	Виїзне заняття у барі «Alchemist»: міксологія та авторські моктейлі.
15.02.2026	Онлайн-лекція Євгенії Баглик «Гунфу Ча».
17.02.2026	Аналітична сесія: логістика гастротурів та естетика fine dining.
20.03.2026	Майстер-клас від «Zeelandia»: сучасна кондитерська справа.
23.03.2026	Майстер-клас Андрія Магалецького: технологія су-від.
09.04.2026	Виїзне заняття у ресторані «NINO»: грузинська концепція та сервіс.

4. Науковий доробок (Тези доповідей та публікації)

- **Глорія Ораф:** «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі як інструмент зеленої економіки та сталого розвитку».
 - Конференція: I Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності і крафтових виробництв», присвячена 95-річчю заснування Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця (20 листопада 2025 р., м. Харків)
- **Вероніка Путренко:** «Інноваційні маркетингові стратегії відновлення готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах післявоєнного періоду».
 - Конференція: Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку» (30 жовтня 2025 р., м. Умань).
- **Вероніка Терниця:** «Гастрономічний маркетинг як чинник відновлення туристичної привабливості України в умовах повоєнного розвитку».
 - Конференція: III Міжнародна науково-практична конференція «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України» (12 листопада 2025 р., м. Харків).
- **Дмитро Сад:** «Цифрові інструменти управління ресторанним підприємством як чинник формування сталих бізнес-моделей».
 - Конференція: Міжнародна науково-практична конференція «Сталі бізнес-моделі як драйвер трансформації інституційного середовища розвитку підприємництва» (27 лютого 2026 р., м. Чернівці).
- **Надія Ткаченко:** «Фермерські ресторани (farm-to-table) в екотуризмі».
 - Конференція: II Всеукраїнська науково-практична студентська конференція «Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України» (12 березня 2026 р., м. Київ).

5. Участь та перемоги в олімпіадах та конференціях

Всеукраїнська студентська олімпіада (березень 2026 р.):

- Анна Владимиренко — I місце («Ресторанна справа»).
- Вероніка Путренко — II місце («Готельна справа»).
- Вероніка Терниця — III місце (міждисциплінарний конкурс).
- Дмитро Сад — III місце (міждисциплінарний конкурс).
- Давид Виноградов — I місце / Диплом I ступеня.

Міжнародні та всеукраїнські наукові заходи:

- На **II Всеукраїнській студентській конференції** (березень 2026 р.) Давид Виноградов разом з Анною Владимиренко виступили як **модератори заходу**, координуючи роботу пленарного засідання

II Всеукраїнська науково-практична студентська конференція «Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України» (12-14 березня 2026 р.):

- Анна Владимиренко — I місце.
- Вероніка Путренко — II місце.
- Валерія Мелет — III місце.

6. Висновок

У 2025–2026 навчальному році діяльність наукового гуртка «Ресторатор» продемонструвала високу результативність, що підтверджується **5 призовими** місцями на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (два перших, одне друге та два третіх місця) та **3 перемогами** на профільній всеукраїнській студентській конференції. За цей період члени гуртка підготували та опублікували **5 наукових праць** у збірниках міжнародних та всеукраїнських конференцій у різних містах України. Освітньо-практична складова включала проведення **18 масштабних заходів**, серед яких: **6 професійних** виїзних занять на базі провідних підприємств (готелі Hilton та Glacier, ресторан NINO, бари Alchemist та Bunker), **5 гостьових лекцій** від стейкхолдерів галузі, **5 тематичних майстер-класів** та засідань (від міксології до африканської кухні), а також **2 великі міжнародні заходи**, включаючи освітній нетворкінг за участі експертів із понад 5 країн. Високий рівень підготовки підтверджено також залученням членів гуртка як модераторів на наукових заходах всеукраїнського рівня.

Звіт складено керівником гуртка, доцентом Сергієм Неїленком.