



Звіт про роботу наукового гуртка «Ресторатор»

Інновації, Дослідження та Лідерство
в HoReCa | 2025–2026 н.р.

METRICS DASHBOARD



18

Масштабних практичних заходів (включно з 6 виїзними)



8

Призових місць на всеукраїнських олімпіадах та конференціях



5

Опублікованих студентських наукових праць



5

Ексклюзивних гостьових лекцій від лідерів індустрії

Діяльність охопила міжнародний нетворкінг за участі експертів із понад 5 країн.

Наша Місія

Поглиблене вивчення інновацій у ресторанному бізнесі, розвиток прикладних професійних навичок та організація дослідницьких проєктів, що відповідають викликам сучасної індустрії гостинності.

Команда Управління

Керівник гуртка: к.т.н., доцент
Сергій Неїленко

Голова гуртка: Давид Виноградов
(здобувач 3 курсу)

Секретар гуртка: Вероніка Путренко
(здобувачка 2 курсу)

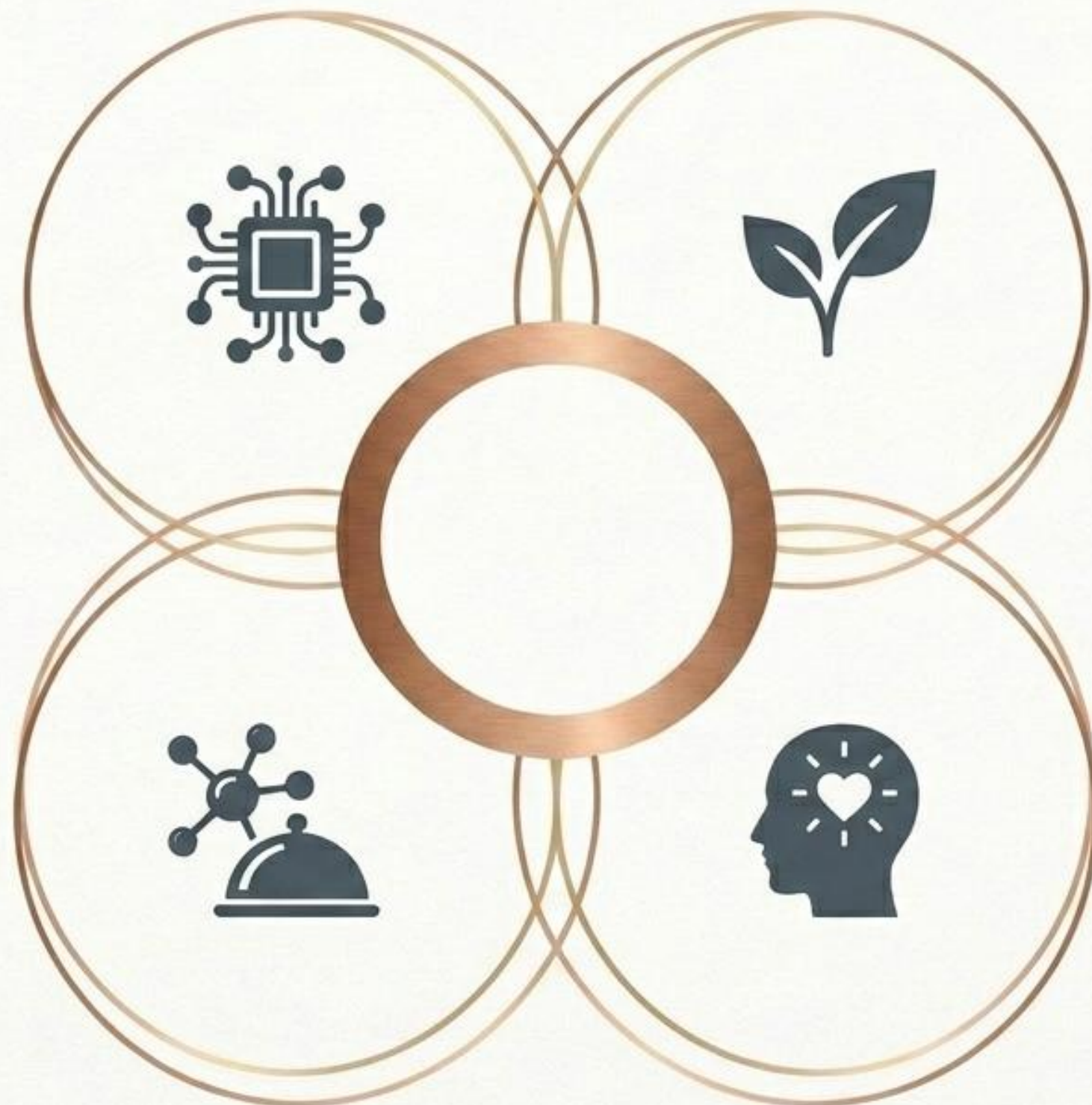
Інноваційний Екосистема: Шлях до Досконалості

Штучний Інтелект

Використання ШІ та цифрових інструментів в управлінні ресторанами.

Технології

Інноваційні кулінарні технології (молекулярна кухня, су-від) та гастронімічні тренди.



Екологізація

Зменшення харчових відходів та концепція Farm-to-Table.

Емоційний Інтелект

Персоналізація сервісу та управління враженнями у сфері гостинності.

Синтез Теорії та Стратегії: Науковий Доробок

	ШІ	Екологізація	Технології	Сервіс та EQ
Глорія Ораф – «Діджиталізація як інструмент зеленої економіки»	●	●		
Вероніка Путренко – «Інноваційні маркетингові стратегії післявоєнного відновлення»				●
Вероніка Терниця – «Гастрономічний маркетинг повоєнного розвитку»				●
Дмитро Сад – «Цифрові інструменти управління сталими бізнес-моделями»	●	●		
Надія Ткаченко – «Фермерські ресторани (farm-to-table) в екотуризмі»		●		

Топологія Практичного Занурення (18 Заходів)



Експертиза

(Гостьові лекції та сесії)

В. Тьоркіна: Професія
бартендера

В. Гайдученко: Економічні
метрики

Є. Баглик: Онлайн-лекція
Гунфу Ча

Міжнародний нетворкінг
HoReCa

Вебінар Ruraltour (ШІ в туризмі)



Занурення

(Виїзні заняття)

Готелі Hilton та Glacier
Premium

Ресторан NINO та Бар
Alchemist

Парк екотуризму
«Беремицьке»

Бар Bunker



Практика

(Майстер-класи)

Zeelandia: Кондитерська
справа

А. Магалецький: Технологія
су-від

Кухня Південної Африки
(боботай)

Технологія чайних напоїв
(Матча анчан)

Інтеграція з Лідерами Ринку: Виїзні Заняття



Glacier Premium & Hilton

Вивчення преміум-гостинності та стандартів міжнародного сервісу в реальних умовах.



Ресторан NINO

Аналіз естетики fine dining, концептуального сервісу та грузинської гастро-концепції.



Alchemist

Практичне вивчення міксології, створення авторських моктейлів та атмосфери нео-бару.



Парк «Беремицьке»

Дослідження ревайлдингу та організації простору для екотуризму.

Лабораторія Інновацій: Майстер-класи

Сучасні Технології



Су-від (А. Магалецький):
Точний температурний контроль та збереження текстур.



Кондитерська справа (Zeelandia): Робота з сучасними інгредієнтами для десертів.

Глобальна Гастрономія



Східна чайна культура:
Практика Матча анчан, сангрія-спритц та Гунфу Ча.



Південна Африка: Вивчення традицій регіону, приготування боботай, фуфу та ройбушу.

Академічне Лідерство: 8 Перемог

I місце

Анна Владимиренко (Олімпіада з ресторанної справи & Конференція з євроінтеграції)

Давид Виноградов (Олімпіада, Диплом I ступеня)

II місце

Вероніка Путренко (Олімпіада з готельної справи & Конференція з євроінтеграції)

III місце

Вероніка Терниця (Міждисциплінарний конкурс)

Дмитро Сад (Міждисциплінарний конкурс)

Валерія Мелет (Конференція з євроінтеграції)

Експертне визнання: Давид Виноградов та Анна Владимиренко виступили офіційними модераторами Всеукраїнської конференції.

Звіт про роботу наукового гуртка «Ресторатор»

Інновації, Дослідження та Лідерство в HoReCa | 2025–2026 н.р.

Порівняння показників досягнень

2024–2025 н.р.

10 Масштабних заходів

3 Призових місця

2 Публікації

2025–2026 н.р.

18 Масштабних заходів

8 Призових місць

5 Публікацій