

З В І Т

про роботу студентського наукового гуртка «Ресторатор» кафедри готельно-ресторанної справи та туризму за 2024 р.

З 1 вересня 2024 року на кафедрі готельно-ресторанної справи та туризму продовжував роботу студентський науковий гурток «Ресторатор» <https://nubip.edu.ua/node/73104>.

Керівник гуртка з вересня 2024 року – к.т.н., доцент, Неїленко Сергій Михайлович.

Участь у роботі студентського наукового гуртка приймали 20 здобувачів освіти 2,3, першого (бакалаврського) рівня освіти 2, 3 курсу та другого (магістерського) рівня освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Основною метою наукового гуртка "Ресторатор" є створення платформи для поглибленого вивчення сучасних тенденцій та інновацій у сфері ресторанного бізнесу і гостинності. Гурток спрямований на розвиток професійних знань та навичок студентів, організацію дослідницьких проектів.

Напрямки дослідження гуртка:

- дослідження зменшення харчових відходів, використання органічних продуктів, перехід на енергоефективні технології;
- дослідження сучасних кулінарних технік, таких як молекулярна кухня, використання новітніх інгредієнтів і технологій приготування;
- дослідження трендів у персоналізації обслуговування, включаючи індивідуальні меню, створені на основі уподобань або алергій гостей;
- використання технологій штучного інтелекту для аналізу вподобань гостей;
- аналіз харчових трендів і розробка нових меню на їх основі;
- вивчення впливу цифрових технологій на ресторанний бізнес: мобільні додатки для замовлень, безконтактна оплата, автоматизація процесів на кухні.

Безпосередня діяльність студентського наукового гуртка відповідала попередньо визначеному змісту, зокрема:

- навчання з планування, організації, проведення бізнес-процесів в підприємствах ресторанного господарства;
- доповіді з актуальних проблем та подій у сфері ресторанного бізнесу;
- обговорення наукових досліджень, проведених членами гуртка;
- виступи практиків ресторанного бізнесу;
- інші заходи з ініціативи членів гуртка.

Під час першого засідання (30.08.2024 р.) було обрано голову гуртка – здобувачки освіти 2 курсу другого (магістерського) рівня освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» **Крицьку Вікторію Володимирівну**, а також секретаря – здобувача освіти 2 курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності «Готельно-ресторанна справа» **Виноградова Давида Олексійовича**. Було уточнено план на 2024/2025 н.р (<https://nubip.edu.ua/node/73104/1>).

10 вересня 2024 року було визначено та обговорено теми самостійної дослідницької роботи студентів та проведено підготовку тез доповідей для наукових конференцій. Була представлена на Всеукраїнській науково-практичній конференції «Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції», присвяченій пам'яті академіка Віталія Коваленка. Тема дослідження: «Альтернативні джерела білка в харчовій промисловості», підготовлена кандидатом технічних наук, доцентом Неїленком С.М. та членом гуртка Виноградовим Д.О (). У ній розглядаються перспективи використання нетрадиційних джерел білка, що мають потенціал змінити підходи до харчування в майбутньому. Інша доповідь на тему «Організаційно-управлінська ефективність роботизації у сфері готельно-ресторанного бізнесу», підготовлена Неїленком С.М. та Александровою Я.В. була апробована на конференції «Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом». У роботі автори детально дослідили переваги впровадження робототехніки для підвищення якості обслуговування та оптимізації управлінських процесів у готелях і ресторанах. Окрім цього, члени гуртка презентували та обговорили сучасні концепції закладів ресторанного господарства (<https://nubip.edu.ua/node/153364>).

19 вересня члени наукового гуртка "Ресторатор" відвідали Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу та клінінгу FORECH (<https://nubip.edu.ua/node/153362>).

28 вересня 2024 року члени гуртка приймали участь у святкуванні для туризму, приймали участь в організації вікторини та кулінарного конкурсу (<https://nubip.edu.ua/node/153178>).

1 жовтня 2024 року відбулась зустріч членів гуртка «Ресторатор» із стейкхолдером та майстринею Гунфу Ча Євгенія Баглик. Вона провела захопливу презентацію, поділившись своїм глибоким знанням чайної культури, зокрема традиціями китайської чайної церемонії Гунфу Ча (<https://nubip.edu.ua/node/153365>).

9 листопада 2024 року члени студентського наукового гуртка «Ресторатор» відпрацювали технологію напоїв функціонального призначення. Члени гуртка вдосконалювали свої навички, опановуючи технологію приготування напоїв функціонального призначення. На цьому занятті здобувачі готували три види корисних напоїв: комбучу, напій з насінням чіа та «золоте молоко». Кожен із цих напоїв має унікальні властивості, що сприяють покращенню здоров'я та відновленню енергії (<https://nubip.edu.ua/node/155404>).

18 листопада 2024 року відбулося засідання студентського наукового гуртка "Ресторатор", яке було присвячене обговоренню наукових основ фудпейрінгу, визначенню наукових напрямів досліджень членів гуртка, підготовки до конкурсу наукових робіт та підведено підсумки роботи гуртка 2024 р. (<https://nubip.edu.ua/node/156087>)

Робота гуртка була продуктивною та сприяла формуванню практичних та дослідницьких навичок студентів, розширенню їхнього наукового кругозору та професійних компетенцій. Результатом діяльності студентського наукового гуртка за 2024 рік є 2 виступи на наукових конференціях, проведено 1 зустріч із

стейкхолдером, відвідано 1 професійну виставку та заплановано підготовку 4 здобувачів освіти до участі в конкурсі наукових робіт. Як подальшу роботу заплановано подальше залучення студентів до науково-дослідницької діяльності, участь у міжнародних конференціях, проведення майстер-класів та розширення співпраці з представниками ресторанного бізнесу.

*Сергій Неїленко,
Керівник студентського наукового гуртка «Ресторатор»*