

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

КРЕАТИВ У РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЯХ / CREATIVE IN RESTAURANT TECHNOLOGY

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Постова Валентина
Науковий ступінь	кандидат економічних наук
Вчене звання	-
Посада	доцент
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	097 627 65 44
E-mail:	v.postova@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Магістр
Навчальний рік	2024-2025
Анотація курсу	<p>Дисципліна «Креатив у ресторанных технологіях» спрямована для вивчення сучасного гастрономічного бренду закладів ресторанного бізнесу; сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну ресторанної продукції; авангардних технологій сервісу та ексклюзивних послуг; використання творчих ідей та рішень для вдосконалення ресторанного досвіду : від нових методів приготування їжі до інноваційних форм обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства. Креатив у ресторанных технологіях є швидкозростаючим трендом, який має потенціал перетворити ресторанный бізнес.</p> <p>Дисципліна спрямована на ознайомлення із тенденціями розвитку ресторанных технологій з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну, а також із особливостями розвитку сучасних форматів закладів ресторанного бізнесу; ознайомлення із авангардними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами, особливостями формування і розвитку номенклатури додаткових послуг по приготуванню креативних страв; вивчення особливостей професійних вимог до обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу.</p> <p>Метою дисципліни «Креатив у ресторанных технологіях» є формування системи знань про: підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у закладах ресторанного господарства, харчування та релігію, Haute cuisine в ресторанный бізнесі, які</p>

	не обмежуються традиційними методами приготування їжі, кулінарне мистецтво. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.
Мова викладання	Українська мова
Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 1. знати сутність та принципи креативності в ресторанному бізнесі; 2. знати креативні технології приготування їжі; 3. знати креативні сервісні технології; 4. розуміти використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв; 5. знати сучасні підходи до комбінаторики смаку і аромату, а також кулінарного дизайну; 6. знати концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі; 7. знати особливості харчування та релігії; 8. знати основні вимоги до страв «високої кухні».

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ лабораторні заняття			самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Теоретичний базис розвитку креативу в ресторанных технологіях	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 2. Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу	14	4	4	6	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 3. Гастрономічний бренд закладу ресторанного бізнесу	14	4	4	6	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 4. Фьюжн-кулінарія у ресторанах	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 5. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 6. Кулінарний дизайн ресторанної продукції	14	4	4	6	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 7. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 8. Haute cuisine в ресторанному бізнесі	14	4	4	6	В, Д/ПР, УД, КТ	10

1	2	3	4	5	6	7
Тема 9. Харчування та релігія	14	4	4	6	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 10. Кулінарне мистецтво : правило змагань	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 11. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 12. Ексклюзивні технології сервісу	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль – екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).</p> <p>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 382 с. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. Постова В. В. Особливості становлення концепції ресторанів формату «FAST CASUAL». <i>Економіка і регіони</i>. Науково-практичний журнал. Вип. 85 (2). Полтава, 2022. С. 21-25. Постова В. В. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства формату «FAST FOOD». <i>Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності</i> : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 06 жовт. 2022 р. Львів, 2022. С. 358-360. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія. Київ : КНТЕУ, 2018. 465 с. Радченко Л. О., Новікова О. В., Льовщина Л. Д., Пивоваров П. П., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. Київ : Світ книг. 2018. 288 с. 					

Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Креатив у ресторанных технологіях» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим.</p> <p>Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку доповіді/презентації.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf.</p>
Інші складові політики компоненту	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.</p>

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Валентина ПОСТОВА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА