

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	Постова Валентина
Науковий ступінь	кандидат економічних наук
Вчене звання	доцент
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	2025/2026
Анотація курсу	<p>Освітній компонент «Креатив у ресторанних технологіях» спрямований 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 ресторанних технологіях є швидкозростаючим трендом, який має потенціал перетворити ресторанний бізнес.</p> <p>Освітній компонент спрямований на ознайомлення із тенденціями розвитку ресторанних 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 освітнього компонента «Креатив у ресторанних 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</p>

	ресторанному бізнесі, які 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
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 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
Індивідуальне завдання	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 – індивідуальне 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 компонента	
Організація навчання	<p>Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.</p> <p>Відвідування навчальних занять з курсу «Креатив у ресторанних 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. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, 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 освітнього компонента, 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 № 25 від 12.12.2024.

Науково-педагогічний працівник



Валентина ПОСТОВА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА