

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ**

**(CONCEPTS AND RESTAURANT CREATIVITY)**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач(-і)	Постова Валентина Вікторівна
Науковий ступінь	Кандидат економічних наук
Вчене звання	-
Посада	Старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	(0432) 55-04-10
Е-mail:	v.postova@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	<a href="http://sun.vtei.com.ua/enrol/index.php?id=632">http://sun.vtei.com.ua/enrol/index.php?id=632</a>
Консультації	Понеділок, п'ятниця з 14-00 до 15.00
<b>Інформація про дисципліну</b>	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	-
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	<p>Метою вивчення дисципліни «Концепції і ресторанный креатив / Concepts and restaurant creativity» є ознайомлення майбутніх фахівців з вітчизняним і зарубіжним досвідом розвитку ресторанных технологій з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасними підходами до комбінаторики смаку і аромату, релігійними кулінарними традиціями, створенням високої кухні, сучасними концепціями та інноваційними технологіями сервісу, а також формування у майбутніх фахівців ресторанный справи професійних компетентностей щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанный продукції і сервісних технологій у діяльність закладів ресторанный господарства відповідно до прийнятої концепції. Дисципліна спрямована на вивчення сучасних концепцій КЗРГ формування її складових елементів; вивчення сучасних підходів до формування атмосфери закладу, цільової аудиторії споживачів як концептуального елементу атмосфери закладу; ознайомлення із інноваційними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами, особливостями формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг.</p> <p>Професійна спрямованість дисципліни досягається опануванням теоретичних основ технологічних процесів виробництва харчових продуктів, особливостей технології харчових продуктів та напівфабрикатів та набуттям практичних навичок контролю якості сировини,</p>

	напівфабрикатів та готової продукції на технологічних стадіях виробництва.
Мова викладання	Українська
<b>Місце дисципліни в освітній програмі</b>	
Освітня програма (ОП)	-
Перелік загальних (ЗК) та спеціальних (фахових, предметних) (ФК) компетентностей	<ol style="list-style-type: none"> <li>знання сучасних концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу, основних елементів створення нових концепцій, тенденцій розвитку ресторанних технологій ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну страв;</li> <li>уміння створити нову концепцію закладу ресторанного бізнесу або визначити можливі напрями rebranding базової концепції діючого закладу; обґрунтувати атмосферу, дизайн, меню концептуального закладу;</li> <li>здатність пошуку найбільш ефективних шляхів розвитку авангардних технологій сервісу;</li> <li>опанування сучасних концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу; усвідомлення основних етапів створення нової концепції закладу ресторанного бізнесу.</li> </ol>
Перелік програмних результатів навчання (ПРН)	<ol style="list-style-type: none"> <li>оволодіння підходами формування концептуальної атмосфери та розроблення гастрономічного бренду закладів ресторанного бізнесу, застосування принципів комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну ресторанної продукції;</li> <li>знання авангардних технологій сервісу та ексклюзивних послуг закладів ресторанного бізнесу, вимог до професійної майстерності персоналу у концептуальних закладах.</li> </ol>
Пререквізити дисципліни	Передумовою вивчення дисципліни є наявність у здобувачів знань з ресторанної справи, технології ресторанної спродукції.

### Тематичний план та оцінювання результатів навчання

	Теми	Усього годин	Кількість годин			Форми контролю
			з них			
			лекції	п активні заняття	самостійна робота	
Тематичний план (схема вивчення курсу)	<b>Розділ 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства</b>					
	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	14	4	4	6	УО, ІЗ
	Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства	14	2	2	10	ВЗ, ПТ
	Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства	14	4	4	6	ІЗ, ВЗ
	Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	14	4	4	6	УО, ІЗ
	Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	14	2	2	10	УО, ІЗ, КТ
	<b>Розділ 2. Ексклюзивні ресторанны технології</b>					
	Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика	14	2	2	10	УО, ІЗ
	Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки	14	2	2	10	УО, ІЗ
	Тема 8. Кулінарний дизайн	14	2	2	10	УО, ІЗ, КТ
	Тема 9. Квіткова гастрономія	14	2	2	10	УО, ІЗ

	Тема 10. Ф'южин – авторська кухня	14	2	2	10	УО, ІЗ
	Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 12. Шоколадне мистецтво	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 13. Ексклюзивні десерти	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 14. Харчування та релігія	10	2	2	6	УО, ІЗ
	<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>112</b>	
	<b>Підсумковий контроль</b>					<b>екзамен</b>
	Примітки: УО – усне опитування; ПТ – письмове тестування; КТ – комп'ютерне тестування; ІЗ – індивідуальне завдання; ВЗ – вирішення задач.					
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Концепції і ресторанний креатив» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних практичних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування.</p> <p>Протягом семестру навчання здобувачі вищої освіти можуть отримати максимально 100 балів.</p> <p>Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 68 балів (17 занять * 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.</p> <p>Вивчення дисципліни «Концепції і ресторанний креатив» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 32 бали.</p> <p>У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка.</p> <p>Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80 : 20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переведення поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<p>3. Власова Н. О., Краснокутська Н.С., Круглова О.А., Мілаш І.В. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид., стереотип. Харків : Світ книг, 2019. 389 с.</p> <p>4. Івашків Л. Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посібник. Львів : Ліга Прес, 2017. 172 с.</p> <p>5. Карпенко Р. В., Кузнецов В. М., Салогуб Н. Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Харків : Світ книг, 2019. 288 с.</p> <p>6. Кузьмін О.В. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посібник. Херсон : Олді-плюс, 2018. 276 с.</p> <p>7. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків : Світ книг, 2018. 657 с.</p> <p>8. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Харків : Світ книг, 2019. 411 с.</p> <p>9. <i>Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2013. 144 с.</i></p> <p>10. <i>П'ятницька, Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 250 с.</i></p> <p>11. <i>П'ятницька, Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.</i></p>					

	<p>12. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Львів : Галицька видавнича спілка, 2015. 316 с.</p> <p>13. Черевко О.І. Дієтичне харчування : підручник. 2-ге вид., стереотип. Харків : Світ книг, 2019. 360 с.</p>
<b>Політика дисципліни</b>	
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Концепції і ресторанный креатив» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, рефератичних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	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 -п'ятниці, з 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup> (каб. 50, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та практичних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про академічну доброчесність науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf</a> )
Інші складові політики дисципліни	-

Затверджено на засіданні кафедри від 08.11.2021 р., протокол № 27

Науково-педагогічний працівник



Валентина ПОСТОВА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА