

ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Декан факультету економіки та підприємництва


Салькова І.Ю.

« 03 » вересня 20 19 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні Ради Студентського
Самоврядування

факультету економіки та підприємництва

Протокол № 1 від

« 02 » вересня 2019 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні

Вченої Ради факультету

економіки та підприємництва

Протокол № 1 від

« 01 » вересня 2019 р.

Вінниця 2019 р.

1. Відомості про викладача, який викладає навчальну дисципліну
Іващенко Анна Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму, електронна адреса: annaivah@ukr.net

2. Опис навчальної дисципліни
ОПП 04 Ресторанний креатив
кількість кредитів ЄКТС – 5;
кількість годин – 150 годин, у тому числі 58 аудиторних годин, 92 години самостійна робота;

3. Час і місце проведення навчальної дисципліни
Термін викладання – один семестр, II семестр.

4. Пререквізити і постреквізити навчальної програми
- Ресторанний креатив належить до нормативних дисципліни, освітній компонент циклу професійної та практичної підготовки;
- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Організація ресторанного господарства», «Етнічні кухні», «Барна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства»
- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства», «Управління якістю в готельно-ресторанному господарстві».

Призначення навчальної дисципліни
«Ресторанний креатив» складається із двох змістовних розділів: «Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства» і «Ексклюзивні ресторани технології», що логічно поєднує формування у майбутніх фахівців ресторанної справи професійних компетентностей щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції і сервісних технологій у діяльність закладів ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції, набуття практичних навичок щодо прийняття відповідних рішень, що сприяють розширенню формату діяльності підприємств різних типів та розвитку їх базової концепції відповідно до змін на ринку.

4.1. Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Ресторанний креатив» є ознайомлення майбутніх фахівців з вітчизняним і зарубіжним досвідом розвитку рестораних 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 ресторанної справи професійних компетентностей щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції і сервісних технологій у діяльність закладів ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції.

4.2. Задачі вивчення дисципліни

Задачами навчальної дисципліни «Ресторанний креатив» є розвиток знань щодо: сучасних концепцій закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливостями формування її складових елементів; сучасних підходи до формування атмосфери закладу, цільової аудиторії споживачів як концептуального елемента атмосфери закладу; інноваційних технологій сервісу та ексклюзивних послуг, особливостей формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг; професійних вимог до обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства; тенденцій розвитку ресторанних технологій та особливості в різних країнах світу; особливостями гармонійного поєднання основних видів сировини, прянощів, сумішей прянощів та приправ, змішування смаків, стилів, інгредієнтів та кулінарних традицій, створення страв високої кухні, декорування страв; сучасної термінології, яка використовується у процесі створення страв авторської кухні, кулінарного дизайну, шоколадного мистецтва; процесами обробки ексклюзивної харчової сировини під час кулінарного дизайну, квіткові гастрономії.

4.3. Зміст навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Ресторанний креатив» належить до нормативних дисциплін. Предметні компетентності повинні володіти елементами розробки концепції закладу ресторанного господарства; знати класифікацію сучасних концепцій закладів ресторанного господарства різних типів і форматів за різними ознаками; знати характеристику сучасних форматів закладів ресторанного господарства за рівнем якості продукції і обслуговування, складові елементи і підходи до формування атмосфери закладів ресторанного господарства; вміти застосовувати особливості філософії концептуального меню, інноваційні технології сервісу та ексклюзивні послуги; знати сучасні професійні вимоги та вимоги до обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства; володіти особливостями приготування страв авторської кухні, виробів із шоколаду, національних страв, виробів та напоїв із застосуванням сучасних технологій; особливостями кулінарного дизайну, подавання страв, враховуючи національні традиції; вміти застосовувати сучасний досвід з розвитку ресторанних технологій у майбутній роботі; розробляти концептуальні вимоги створення нового закладу та визначати можливі напрями розвитку базової концепції діючого ресторанного господарства; вірно обирати напрями формування атмосфери для стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу; впроваджувати сучасний досвід (розробляти) щодо інноваційних технологій

сервісу, ексклюзивних послуг у концептуальних закладах ресторанного господарства; створювати страви авторської кухні шляхом кулінарної смакової та ароматичної комбінаторики, кулінарного дизайну.

Результати навчання: Знання та навички, набуті студентами при вивченні дисципліни «Ресторанний креатив» дозволять використовувати здобуті знання з сучасних тенденцій розвитку кулінарної гастрономії і концептуальних сервісних технологій у закладах ресторанного господарства, враховуючи смакову та ароматичну комбінаторики, кулінарний дизайн, квіткову гастрономію, шоколадне мистецтво, беручи до уваги світські традиції та віросповідання, досвід найвідоміших кулінарних шкіл, а також сучасні тенденції кулінарного мистецтва.

4.4. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	лабораторні заняття	
Атестація 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства				
1.	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	2	2	6
2.	Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства	2	2	6
3.	Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	2	6
4.	Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	4	2	8
5.	Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	2	6
Атестація 2. Ексклюзивні ресторанный технології				
6.	Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика	2	2	6
7.	Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки	2	2	6
8.	Тема 8. Кулінарний дизайн	2	2	6
9.	Тема 9. Квіткова гастрономія	2	2	6
10	Тема 10. Ф'южи – авторська кухня	2	2	8
11.	Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)	2	2	8
12.	Тема 12. Шоколадне мистецтво	2	2	6
13.	Тема 13. Ексклюзивні десерти	2	2	8
14.	Тема 14. Харчування та релігія	2	2	6
	Разом	30	28	92

5. Самостійна робота студента

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Графік самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до практичних занять	60	щотижнево	Усне та письмове (тестове) опитування
2	Опрацювання теоретичних та науково-практичних, періодичних джерел, вирішення окремих ситуацій та кейсів	12	4 рази в семестр	Усний захист
3	Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни	10	2 рази в семестр	Усний захист
4	Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез	10	2 рази в семестр	Виступ на конференції або публікація та сертифікат участі
	Разом	92	-	-

6. Список основної та додаткової літератури

Основна література

1. Машир, Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник / Н. П. Машир. – К. : Кондор, 2010. – 216 с.

2. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.

3. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / Т. Л. Мостенська, І. А. Бойко, І. М. Болотіна та ін. – кер. кол. авт. і наук. ред. д.е.н., проф. Т. Л. Мостенської. – К. : Кондор, 2012. – 492 с.

4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької ; [Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, Л. В. Лукашова, І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий]. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

5. Остапчук, М. В. Система технологій (за видами діяльності) : Навч. посібник / М. В. Остапчук, А. І. Рибак. – К. : ЦУЛ, 2003. – 888с.

6. Пересічний, М. І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 322с.

7. П'ятницька, Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник/ Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – К. : Кондор, 2013. – 250 с.

8. П'ятницька, Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465 с.

9. Розенцвейг, С. Красота - в здоров'є = Sandra Rosenzweig; Sportsfitness for women / С. Розенцвейг ; Пер. с англ. В.Н. Некрасова. – М.: Физкультура и спорт, 1985. – 224с. : ил. – (Физкультура и здоров'є).

10. Рудавська, Г. Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : Монографія / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко, Н. В. Притульська. – К. : КНТЕУ, 2002. – 371с.

11. Сирохман, І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

12. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. – К. : КНТЕУ, 2008. – 718 с.

13. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М. І. Пересічного. – 2-ге вид., допов. та переробл. – К. : КНТЕУ, 2012. – 1016 с.

14. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 144 с.

15. Харчування людини і сучасне доквілля: теорія і практика : Монографія / М. І. Пересічний, В. Н. Корзун, М. Ф. Кравченко, О. М. Григоренко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 526с.

Додаткова література

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова. - Київ : Центр навч. літ., ІНКОС, 2008.-384 с.

2. Алексеев Д. Ресторан по интересам / Д. Алексеев. - М. : Ресторанные ведомости. - 2006. - № 101.

3. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для студ. / В.И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2008. - 253 с.

4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для студ. вузов / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.

6. Карнаухова В.К. Сервисная деятельность / В.К.Карнаухова, Т.А. Крановская ; под общ. ред. Ю.М. Крановского. - М. : МарТ' Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ», 2006. - 256 с.

7. Назаров О. Как раскрутить ресторан / О. Назаров. - М. Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2004. - № 11.

8. Лук'янов В.О, Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. - Київ : Кондор, 2012.-346 с.

9. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. - Київ : Ліра-К, 2010. - 388 с.

15. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, А.С. Артеменко, Ю.В. Кошиль ; за заг. ред. Л.С. Трофименко, О.О. Гаца. - Київ : Кондор, 2008. - 370 с.

Интернет-ресурси

1. <http://biz-anatomy.ru/biznes-idei/restorannyj-biznes/6-luchshix-idej-dlya-restorannogo-biznesa>
2. <http://new-creator.info/design/industrial-design/creativity-in-design-restaurant-menu>
3. http://www.prostobiz.ua/biznes/biznes_start/stati/biznes_idei_dlya_kafe_i_restoranov_chast_vtoraya
4. <http://prohotelia.com/2010/09/unique-restaurants/>
5. <http://dailyhumor.ru/2015/04/restorannyiy-kreativ/>
6. <https://naoblake.com/krasivaya-eda/>
7. https://zik.ua/news/2013/08/23/lvivskyy_absurd_dlya_svoih_i_turystiv_ristoranny_kreatyv_zryvaie_dah_425939

7. Контроль і оцінка результатів навчання

I. За кожне лабораторне заняття

– 5 балів ($14_{\text{занять}} * 5_{\text{балів}} = 70$

балів;

II. Самостійна робота студента оцінюється у 20 балів.

III. Науково-дослідна робота студента оцінюється у 10 балів

Разом за семестр – 100 балів

I. На лабораторному занятті оцінюється:

1. Постановка та правильність виконання лабораторного заняття (2бала);

2. Обговорення результатів виконання лабораторного заняття; (2бал);

3. Повнота і обґрунтування висновків за результатами лабораторного заняття (1 бал).

II. Оцінювання самостійної роботи:

1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 балів);

2. Опрацювання теоретичних та науково-практичних, періодичних джерел, вирішення окремих ситуацій та кейсів (10 балів);

III. Науково-дослідна робота студента:

3. Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез (10 балів).

8. Політика навчальної дисципліни

Активна участь студентів на практичному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи.