

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**КОНЦЕПЦІЇ ТА РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ /
CONCEPTS AND RESTAURANT CREATIVITY**

Інформація про викладача	
Викладач	Юдіна Тетяна / Постова Валентина
Науковий ступінь	доктор технічних наук / кандидат економічних наук
Вчене звання	професор / доцент
Посада	професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи / доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0639945903 / 0976276544
Е-mail:	t.yudina@knu.edu.ua / v.postova@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=632
Консультації	понеділок, четвер з 12:00 по 15:00
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	магістр
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології»
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	I
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	I
Групи	РТ-11д(м)
Анотація курсу	<p>Освітня компонента «Концепції та ресторанний креатив» спрямована для вивчення сучасних концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу; формування концептуальної атмосфери та гастрономічного бренду закладів ресторанного бізнесу; сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну ресторанної продукції; авангардних технологій сервісу та ексклюзивних послуг.</p> <p>Освітня компонента спрямована на ознайомлення із вітчизняним та зарубіжним досвідом створення концепцій і форматів закладів ресторанного бізнесу, 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 та концепцій закладів ресторанного бізнесу; ознайомлення із авангардними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами, особливостями формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг; вивчення особливостей професійних вимог до обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу.</p> <p>Метою освітньої компоненти «Концепції та ресторанний креатив» є формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових</p>

	елементів, створення нової або rebranding концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.
Мова викладання	українська
Місце освітнього компоненту в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	Ресторанні технології
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. <i>СК 8. Здатність розробляти креативні ресторанный технології та сучасні концепції закладів ресторанного господарства.</i>
Перелік результатів навчання (РН)	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.
Пререквізити освітнього компоненту	Попередньою умовою вивчення освітньої компоненти «Концепції та ресторанный креатив» є наявність у здобувачів вищої освіти базових знань з організації ресторанного господарства, технології ресторанної продукції, етнічної кулінарії, основ управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

№	Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
		Всього годин / кредитів	з них				
			лекції	ПЗ	СР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Концепції закладів ресторанного бізнесу	12	2	2	8	РПЗ, Д/ПР, КТ, В	6
2	Розроблення концепції закладу ресторанного бізнесу	22	4	4	14	РПЗ, Д/ПР, КТ, В	12
3	Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу	22	2	2	18	РПЗ, Д/ПР, КТ, В	6
4	Послуги у концептуальних закладах ресторанного бізнесу	22	4	4	14	К, Д/ПР, КТ, УД	12

5	Гастрономічний бренд закладу ресторанного бізнесу	22	4	4	14	РПЗ, Д/ПР, КТ, УД	12
6	Фьюжн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	10	2	2	6	К, Д/ПР, КТ, В	6
7	Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	10	2	2	6	В, Д/ПР, УД, К	6
8	Концепції кулінарного дизайну ресторанної продукції	10	2	2	6	В, Д/ПР, РПЗ, КТ	6
9	Квітова гастрономія в кулінарному дизайні	8	2	2	4	В, Д/ПР, К, КТ	6
10	Професійна майстерність персоналу у концептуальних ресторанах	12	2	2	8	РПЗ, Д/ПР, УД, КТ	6
11	Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	10	2	2	6	К, Д/ПР, УД, КТ	6
	Індивідуальне завдання	20			20	ІЗ	16
Разом за семестр		180/6	28	28	124	Е/п	100

Підсумковий контроль – екзамен

<p>Поточний контроль / критерії оцінювання</p>	<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. РПЗ – розв'язання практичних завдань – 2 бали. Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали. К – кейс-стаді – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, написання есе, виконання наукового дослідження за обраною темою – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
<p>Основні літературні та інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. Науково-практичний журнал</i>. 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>: зб. матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції. Львів, 06 жовтня 2022 року. С. 358-360. Постова В.В. Пропозиції щодо модернізації формату «Casual Dining» в ресторанному бізнесі. <i>Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі</i>: збірник тез доповідей IX Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17-18 травня 2022 р., НУХТ. Київ, 2022. С. 155-156. Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. <i>Інфраструктура ринку</i>. 2022. № 65. С. 98-103. Постова В.В. Використання креативних технологій в ресторанному бізнесі в період невизначеності бізнес-середовища. Міжнародна науково-практична

період невизначеності бізнес-середовища. Міжнародна науково-практична конференція «Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти». 17-18 травня 2022 р. Київ: НУБІП. С. 67-69.

9. Юдіна Т.І., Постова В.В. Інноваційні концепції ресторанів у контексті зростання популярності вегетаріанства. *Економіка та суспільство*, Вип. 65. 2024. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4394>.

Політика освітнього компоненту

Організація навчання	Відвідування навчальних занять з освітнього компоненту «Концепції та ресторанний 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 проходження в позаурочний час курсів на платформі Prometheus або інших платформах, виконання наукового дослідження за обраною темою, участь у наукових заходах 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.
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. 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).
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти від 07.02.2022 № 11) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf .
Інші складові політики освітнього компоненту	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 .

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 16 від 19.08.2024 р.

Науково-педагогічні працівники



Тетяна ЮДИНА

Валентина ПОСТОВА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА