

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Креатив у ресторанных технологіях

Освітньо-професійна програма «Курортна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № ____ від 25.05. 2021 р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Креатив у ресторанних технологіях
Освітньо-професійна програма	Курортна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Основна
Курс/семестр	1/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 20 год. Лабораторні заняття – 32 год. Самостійна робота – 38 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807

2. Опис дисципліни	
<p>Мета курсу: є ознайомлення майбутніх фахівців з вітчизняним і зарубіжним досвідом розвитку ресторанних 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.</p>	
<p>Цілі курсу: дати теоретичні знання з курсу «Креатив у ресторанних технологіях», ознайомити з сучасними концепціями та форматами закладів ресторанного бізнесу; сучасними авангардними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами.</p>	
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p>	
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.</p> <p>ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p>	

3. Структура курсу			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	Знати особливості форматів та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства даних форматів. Вміти вірно обирати напрями формування атмосфери для стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів в ресторанному господарстві. Знати вимоги системи НАССР закладів сучасного формату при підготовці і обслуговуванні різних заходів, основні елементи. Знати особливості надання та асортимент послуг у концептуальних закладах ресторанного господарства. Розуміти суть концепції послуг та їх відповідність потребам споживачів.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	Знати особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Знати організацію відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг, новітні та інноваційні технології виготовлення продукції ресторанного господарства. Знати та застосовувати систему технологій приготування і подавання «Cook & Serve»; технологію приготування і зберігання страв «Cook & Hold». Знати систему технологій приготування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill». Знати систему технологій приготування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide»; технологію заморожування готових страв «Cook & Freeze»; технологію масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold».	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	Знати основні засади роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Вміти формувати винну карту залежно від спеціалізації підприємства	Питання, тести, самостійна практична робота

		ресторанного господарства. Знати правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніку подавання. Знати основні вимоги і професійні обов'язки бариста. Знати класифікація і характеристику сортів кави, вимоги до якості, країни-виробника; рецептури кавових сумішей та способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Знати основні вимоги і професійні обов'язки вітальє. Знати класифікацію і характеристику сигар, основні країни-виробники, правила зберігання та подавання. Розуміти та знати правила споживання, сигарний етикет, сигарний кейтеринг (виїзне обслуговування VIP- вечірок і презентацій), який включає дегустацію колекції продукції та демонстрацію сигарних аксесуарів.	
7.	Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	Знати напрями удосконалення параметрів теплової обробки страв з овочів, риби, м'яса та птиці. Знати застосування екзотичної рослинної сировини в технологіях кулінарної продукції закладів ресторанного господарства. Знати шляхи розширення асортименту і покращення харчової цінності страв зрізних видів сировини. Знати та застосовувати креативні методи приготування страв.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	Знати креативні методи приготування квітково-фруктових композицій, гастрономічних, солодких та дитячих букетів. Знати асортимент десертів, других гарячих страв із їстівними квітами. Знати напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва готових страв з мікрозеленню (мікрогрінами).	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	Знати перспективи розвитку ресторанів із ф'южн стравами. Розрізняти фактори ф'южн: культурна розмаїття клієнтів, досвід і шаблони подорожування, кулінарна витонченість та відкритість до нових кулінарних вражень. Знати авторський мікс технологій різних кухонь світу. Застосовувати поєднання інгредієнтів,	Питання, тести, самостійна практична робота

		спецій, приправ в ф'южн стравах Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв.	
10.	Шоколадне мистецтво	Розуміти суть шокології. Знати види і характеристику какао. Знати мистецтво створення шоколаду та правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Вміти застосовувати шоколадні фонтани. Розуміти суть шоколадного кейтерингу.	Питання, тести, самостійна практична робота
11.	Ексклюзивні десерти	Знати технології приготування та асортимент ексклюзивних десертів, шляхи їх удосконалення. Вміти організувати роботу кенді-бару під час організації бенкетів та кейтерингу.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																						
Види навчальної роботи																		Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума			
<i>Поточний контроль</i>										<i>Практичні завдання</i>						<i>Тестовий контроль</i>						
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	Лаб 12	Лаб 13	Лаб 14	Лаб 15	ПР 1	ПР 2	ПР 3			ПР 4	ПР 5	ПР 6
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Max= 40										Max= 30						Max= 10		20	100			

6. Ресурсне забезпечення	
Методична література	
1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. посібник. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.	
Рекомендована література	
<i>Базова</i>	
1. Івашків Л. Я., Джурик Н.Р. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посібник Львів. 2017. 172 с.	
2. Кравчук Н. М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання. Київ: НУХТ. 2014. 114 с. URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf	
3. Пересічний М. І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: навч. посібник. Київ : КНТЕУ. 2003. 196 с.	
4. П'ятницька, Г. Т., П'ятницька, Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник. КИЇВ. 2013. 250 с.	
5. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Галицька видавнича спілка. 2015. 316 с.	
<i>Допоміжна</i>	
1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ. Центр учбової літератури. 2009. 342 с.	
2. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ. 2012. 557	
3. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с.	
Інформаційні ресурси	
Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. URL: https://www.diningguide.com	
1. Michelin Guide - the official website. URL: https://guide.michelin.com/en .	
2. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. URL: http://www.theworlds50best.com/	
1. Їжа в стилі ф'южн URL: https://magazine.tabris.ru/food/sinteziruj-eto/	
2. Спробувати все URL: кухні світу: fusion-ресторани Києва. http://izum.ua/restoran/articles/poprobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kiyeva_207768	
3. Fusion-кухня з ямайським акцентом – вже на порозі 2018. URL: https://uk.restorator.ua/post/fusion-kuhnia-s-iamaiskim-akcentom-uzhe-na-poroge-2018	
4. Найкращі дубайські ресторани зі стравами в стилі ф'южн. URL: https://www.visitdubai.com/uk/sc7/articles/dubai-fusion-dining	
5. Ресторани ф'южн Львова Lviv. URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295377-c17-Lviv_Lviv_Oblast.html	

7. Контактна інформація	
Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи дописати
Викладач	Доц. Лояк Лілія Миколаївна
Контактна інформація викладача	lila.loyak@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни	
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач



Лояк Л.М.