

Міністерство освіти і науки України
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи


І.В. Тунько
« 30 » серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ресторанний креатив

Рівень вищої освіти Другий (магістерський)

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторанний креатив». Рівень вищої освіти другий (магістерський), галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа, 2021 р., 16 с.

Розробник: д.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Головня О.М.

Лектор: д.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Головня О.М.

Викладачі, які проводять практичні заняття: д.е.н., доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму Головня О.М.

Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму


Протокол від “_16_” серпня 2021 року, № 1

Завідувач кафедри к.е.н., доцент Ставська Ю.В.


(підпис)

Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні навчально-методичної комісії факультету економіки та підприємництва

Протокол від “25” серпня 2021 року № 1

Голова навчально-методичної комісії факультету  О.В. Левчук

Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні науково-методичної комісії університету

Протокол від “25” серпня 2021 року № 1

1. Структура та характеристика навчальної дисципліни

«Ресторанний креатив»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 4	<p>24 Сфера обслуговування</p> <p>241 Готельно-ресторанна справа</p> <p>ОПП Готельно-ресторанна справа</p> <p>Другий (магістерський)</p>	Обов'язкова	
Атестацій - 2		Рік підготовки:	
		5-й	
		Семестр	
Загальна кількість годин - 120		9-й	
		Лекції	
		30 год.	6 год
		Практичні, семінарські	
		28 год.	6 год
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
		62 год.	138 год
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 4		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: екзамен	

Програма навчальної дисципліни передбачає перезарахування кредитів освітніх компонентів, отриманих студентами, які навчались за програмою академічної мобільності, неформальної та інформальної освіти за наявності відповідних підтверджуючих документів. Передбачено розробка аудіокурсу, дистанційних online курсів для здобувачів з особливими освітніми проблемами (інклюзивної освіти).

Призначення навчальної дисципліни. Освітня компонента «Ресторанний креатив» складається із двох змістовних розділів: «Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства» і «Ексклюзивні ресторанный 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

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Ресторанний креатив» 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 3 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.

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 елементу 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 ресторанных 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, квіткової гастрономії.

Компетентності та результати навчання

Завдання дисципліни спрямовані на формування у студентів компетентності щодо:

Інтегральна компетентність: Здатність ставити та успішно вирішувати на професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності.

ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.

ЗК4. Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей.

ЗК5. Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності.

ЗК6. Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні питань.

ЗК8. Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації.

ЗК9. Уміння розробляти проекти та керувати ними.

ЗК11. Здатність публічно презентувати результати роботи, висловлювати та обґрунтовувати власну думку.

Фахові компетентності:

СК1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах

СК2. Здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в готельній та ресторанній справі

СК3. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності.

Програмні результати:

РН 1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності

РН 2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологією системи наук, які формують сервісологію.

РН 13. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації

РН 14. Навики генерування нових ідей, вміння виявляти фундаментальні проблеми, формулювати завдання та намічати шляхи дослідження

РН 16. Вміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту, моделювати сервісно-виробничі процеси, розробляти просторове рішення закладу та оформляти проектну документацію.

Також вивчення даної компоненти формує у студентів вищої освіти ряд соціальних навичок (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проектів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проектів, метод самопрезентації).

Передумови для вивчення дисципліни

Ресторанний креатив належить до навчальної дисциплін обов'язкової компоненти, освітній компонент циклу професійної підготовки;

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності», «Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі».

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства, «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі».

Програма навчальної дисципліни

Атестація 1.

Атестація 1. Організаційно-методичні основи дисципліни

Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика

Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства

Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства

Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства

Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства

Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика

Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки

Атестація 2.

Атестація 2. Загальні положення інтелектуальної власності

Тема 8. Кулінарний дизайн

Тема 9. Квіткова гастрономія

Тема 10. Ф'южи – авторська кухня

Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)

Тема 12. Шоколадне мистецтво

Тема 13. Ексклюзивні десерти

Тема 14. Харчування та релігія

**Орієнтована структура змісту навчальної дисципліни та орієнтований
розподіл навчального часу**

ТЕМИ	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усьог го	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	п	ла б	ін д	с.р .		л	п	ла б	інд	с.р .
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Атестація 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства												
Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	11	4	2			5	14	2	2			10
Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства	9	2	2			5	10	-	-			10
Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства	9	2	2			5	10	-	-			10
Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	8	2	2			4	10	-	-			10
Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	8	2	2			4	10	-	-			10
Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика	8	2	2			4	10	-	-			10
Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки	8	2	2			4	9	-	-			9
Разом	61	16	14			31	75	2	2			69
Атестація 2. Ексклюзивні ресторанны технології												
Тема 8. Кулінарний дизайн	9	2	2			5	12	-	2			10
Тема 9. Квіткова гастрономія	9	2	2			5	12	-	2			10
Тема 10. Ф’южи – авторська кухня	8	2	2			4	12	2	-			10
Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)	8	2	2			4	12	2	-			10
Тема 12. Шоколадне мистецтво	8	2	2			4	10	-	-			10
Тема 13. Ексклюзивні десерти	8	2	2			4	10	-	-			10
Тема 14. Харчування та релігія	9	2	2			5	9	-	-			9
Разом	59	14	14			31	75	4	4			69
Усього годин	120	30	28			62	150	6	6			138

6. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Атестація 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства			
1	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	2	2
2	Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства	2	-
3	Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	-
4	Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	-
5	Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	-
6	Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика	2	-
7	Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки	2	-
	Разом	16	2
Атестація 2. Ексклюзивні ресторанны технології			
8	Тема 8. Кулінарний дизайн	2	-
9	Тема 9. Квіткова гастрономія	2	-
10	Тема 10. Ф'южи – авторська кухня	2	2
11	Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)	2	2
12	Тема 12. Шоколадне мистецтво	2	-
13	Тема 13. Ексклюзивні десерти	2	-
14	Тема 14. Харчування та релігія	2	-
	Разом	14	4
	Всього годин	30	6

7. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Атестація 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства			
1	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	2	2
2	Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства	2	-
3	Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	-
4	Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	-
5	Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	-
6	Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика	2	-
7	Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки	2	-
	Разом	14	2
Атестація 2. Ексклюзивні ресторанні технології			
8	Тема 8. Кулінарний дизайн	2	2
9	Тема 9. Квіткова гастрономія	2	2
10	Тема 10. Ф'южи – авторська кухня	2	-
11	Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)	2	-
12	Тема 12. Шоколадне мистецтво	2	-
13	Тема 13. Ексклюзивні десерти	2	-
14	Тема 14. Харчування та релігія	2	-
	Разом	14	4
	Всього годин	28	6

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Атестація 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства			
1	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	5	10
2	Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства	5	10
3	Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства	5	10
4	Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	4	10
5	Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	4	10
6	Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика	4	10
7	Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки	4	9
	Разом	31	69
Атестація 2. Ексклюзивні ресторанный технології			
8	Тема 8. Кулінарний дизайн	5	10
9	Тема 9. Квіткова гастрономія	5	10
10	Тема 10. Ф’южи – авторська кухня	4	10
11	Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)	4	10
12	Тема 12. Шоколадне мистецтво	4	10
13	Тема 13. Ексклюзивні десерти	4	10
14	Тема 14. Харчування та релігія	5	9
	Разом	31	69
	Всього годин	62	138

Основні види самостійної роботи здобувача

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Самостійна робота з метою підготовки до поточних аудиторних занять	14	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка аналітичної записки (Case Study)	18	2 рази на семестр	Усне та письмове опитування

3	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань з доповіддю та презентацією за заданою проблемною тематикою	18	2 рази на семестр	Виступ в аудиторії з презентацією, усний захист, дискусія в групі на тему презентації
4	Підготовка до модульного контролю та іспиту	12	2 рази на семестр	Тестування у системі Сократ
Разом		62		

Самостійна робота студента (СРС) — це форма організації навчального процесу, при якій заплановані завдання виконуються студентом без безпосередньої участі викладача. СРС є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Мета самостійної роботи студентів: розвиток творчих здібностей та активізацій розумової діяльності студентів; формування в студентів потреби безперервного самостійного поповнення знань; здобуття студентом глибокої системи знань як ознаки міцності знань; самостійна робота студентів як результат морально-вольових зусиль.

Методичне керівництво самостійною роботою студента з дисципліни здійснює викладач.

Метою СРС є засвоєння навчальної програми в повному обсязі та послідовне формування у студентів самостійності як риси характеру, що відіграє суттєву роль у підготовці сучасного фахівця вищої кваліфікації.

В ході самостійної роботи студент має перетворитися в активного учасника навчального процесу, набутти здатність самостійного оволодіння теоретичними і практичними компетенціями, вільно орієнтуватися в інформаційному просторі.

Орієнтовний перелік тем індивідуальних навчально-дослідних завдань

1. Асортимент та особливості технології нетрадиційних видів морозива.
2. Особливості поєднання виробів з морозива у меню та їх подача.
3. Десерти з екзотичними фруктами (дуріан, джекфрут, мангостін, рамбутан, лічі, лонган, карамбола (старфрут).
4. Десерти з каштанами.
5. Незвичайні десерти: ірландський десерт «Англійський сніданок», десерт з курячої грудки, торт «Chegrumple»; султанський золотий торт. Granita (граніте) - сицилійський десерт, колотий фруктовий лід і цукром. Сорбет - заморожений десерт з

цукрового сиропу і фруктового соку або пюре та ін.

6. Низькокалорійні десерти. Характеристики і правила кухні «високого рівня».
7. Найвідоміші шеф-кухарів «високої кухні».
8. Haute cuisine як кухня закладів «високого рівня», вишуканих ресторанів і розкішних готелів.
9. Презентації готових дорогих страв з дотриманням еногасторомічного поєднання страв та напоїв з ретельним підбором рідкісних вин
10. Путівник Gault Millau – рейтингова система Го-Мійо.
11. Поєднання і гармонічна комбінація елементів із різних кулінарних традицій в одну страву (тех-мекс).
12. Ф'южн - авторська кухня - авторський мікс з технологій приготування і продуктів різних кухонь світу.
13. Приготування традиційних європейських страв з екзотичними акцентами (додавання одного продукту, сировини або соусу з іншої кухні змінює або доповнює традиційний смак страви).
14. Поєднання непоєднуваних, на перший погляд, продуктів в одній страві
15. Правила квіткової гастрономії.
16. Особливості кулінарної обробки квітів.
17. Їстівні квіти в технології страв і напоїв.
18. Особливості поєднання квітів за кольором, смаком і запахом з іншими інгредієнтами.
19. Квіти при приготуванні салатів, супів, других страв, десертів і напоїв.
20. Квіти як гарніри. Оформлення страв квітами

8. Методи навчання

Відповіді на запитання і опитування думок студентів

Ділові бесіди

Брейнстормінг («мозковий штурм»)

Робота в малих групах

Аналіз історій і ситуацій.

Дискусії, дебати, полеміки

Моделювання професійної діяльності.

Презентації результатів виконаних завдань та досліджень в програмі PowerPoint.

Презентації здобувача та виступи на наукових заходах ВНАУ

Аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка аналітичної записки (Case Study)

Вирішення проблеми, з якою може зіткнутися фірма або установа – dilemma decision

Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань з доповіддю та презентацією за заданою проблемною тематикою

Інші види індивідуальних та групових завдань.

9. Форми поточного та підсумкового контролю

Попередній контроль

Проведення поточних письмових контрольних робіт

Проведення колоквиуму

Проведення поточного тестування

Проведення підсумкової тестової перевірки знань

Фронтальне усне опитування

Індивідуальне усне опитування

Перевірка конспекту лекцій

Підсумковий контроль у вигляді екзамену

Оцінка доповідей за критерієм відповідності змісту темі дослідження та повноти розкриття теми дослідження

Оцінка презентацій за критеріями стильової єдності презентації, наявності графічної інформації та структурованості слайдів.

10. Критерії оцінювання результатів навчання

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Уважність на лекціях, наявність конспективних записів	6
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка аналітичної записки (Case Study)	6
4	Виконання контрольних робіт, тестування	6
5	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань з доповіддю та презентацією за заданою проблемною тематикою	6
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Уважність на лекціях, наявність конспективних записів	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка аналітичної записки (Case Study)	6

9	Виконання контрольних робіт, тестування	6
10	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань з доповіддю та презентацією за заданою проблемною тематикою	6
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 50% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 20% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки - на екзамені.

Шкала оцінки знань студента

Оцінка за національною 4-бальною шкалою	Рейтинг студента, бали	Оцінка за шкалою ECTS
Відмінно	90 – 100	A
Добре	82-89	B
	75-81	C
Задовільно	66-74	D
	60-65	E
Незадовільно	35-59	FX
	1-34	F

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Усний виступ, письмові відповіді, виконання і захист творчої роботи,	Критерії оцінювання
---	---------------------

тестування	
5	Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність: концептуальних знань; високого ступеню володіння станом питання; критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності. Правильно вирішив усі тестові завдання.
4	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена. Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
3	Відповідь фрагментарна. Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення. Студент з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технічні операції, необхідні для даної роботи. Виконує навчально-практичне завдання. Достатньо усвідомлено користується навчальною документацією. Потребує консультації викладача. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок і неточностей, які частково може виправити. Правильно вирішив половину тестових завдань.
2	Студент без достатнього розуміння відтворює компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технічні операції. З частковою допомогою викладача виконує навчально-практичне або контрольне завдання. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат виконаної роботи не відповідає якісним показникам. Кількість правильних відповідей недостатня.
1	Студент без достатнього розуміння відтворює компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технічні операції. З частковою допомогою викладача виконує навчально-практичне або контрольне завдання. При виконанні роботи припускається помилок, які самостійно виправити не може. Результат виконаної роботи не відповідає якісним показникам.. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0	Студент з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань та виконує окремі елементи навчально-практичного або контрольного завдання. При виконанні роботи припускається суттєвих помилок. Результат виконаної роботи не відповідає якісним показникам. Не вирішив жодного тестового завдання.

15. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Головня О.М., Луцяк В.В., Ставська Ю.В. Стратегічне планування і тактика інноваційної діяльності у ресторанних підприємствах: розроблення функціональних харчових продуктів. *Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту*. 2018. № 1 (24). С. 103-113.

2. Меєр Денні. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / Денні Меєр ; пер. з англ. Ганна Кириєнко. Київ : Наш формат, 2019. 337, [1] с. Пер. изд. : Setting the table. The transforming power of hospitality in business / Danny Meyer. New York.
3. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу: колект. монографія / [І. В. Савельєва та ін.] ; Одес. нац. мор. ун-т. Одеса : ОНМУ, 2019. 283 с.
4. Ощипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ощипок. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. 325 с.
5. Ресторанний гід: [зб. з кращ. закл. України, зазнач. Нац. Ресторан. премією СІЛЬ® в 2017 - 2018 р.] / Дарія Прохоренко [та ін.]; "СІЛЬ"®, ресторан. премія. Дніпро : Середняк Т. К., 2019. 285 с.
6. Сирохман І.В. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення): підручник / Сирохман І. В., Гирка О. І., Калимон М.-М. В. ; Центр. спілка спожив. т-в України, Львів. торг.-екон. ун-т. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. 394 с.
7. Скріль І.В. Hotel and catering: vocabulary @ speaking : навч.-метод. посіб. з англ. мови для студентів спец. "Готельно-ресторанна справа" / Скріль І. В., Котловський А. М. ; Львів. проф. коледж готел.-турист. та ресторан. сервісу. - вид. ; Тернопіль : Осадца Ю. В., 2017. 124 с.

Додаткові

1. Іжевська О.П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 377 с.
2. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / [О. В. Кузьмін та ін.] ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приват. акціонер. т-во "ВНЗ "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 485 с.
3. Кравченко М.Ф. Соуси: навч. посіб. / М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 147 с.

4. Основи ресторанної справи : навч. посіб. / уклад. Г. Я. Круль ; Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича. Чернівці : ЧНУ ім. Юрія Федьковича, 2020. 495 с.

5. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навч. посіб. / Галина Островська ; за наук ред. заслуж. діяча науки і техніки України, д-ра екон. наук, проф. Андрушківа Б. М. ; Тернопіль. нац. техн. ун-т ім. Івана Пулюя, Акад. соц. упр. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 255 с.

6. Технологія продукції ресторанного господарства. Закуси: навч. посіб. / [М. Ф. Кравченко та ін.] ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 191 с.