

Міністерство освіти і науки України
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет економіки та підприємництва

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету

економіки та підприємництва

А.А. Брояка

« 19 » квітня 2021 р.



СИЛАБУС 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

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні ради студентського
самоврядування факультету
економіки та підприємництва
Протокол № 6
від « 23 » березня 2021 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні Вченої Ради
факультету економіки та
підприємництва
Протокол № 8
від « 19 » квітня 2021 р..

Вінниця 2021

1. Відомості про викладача, який викладає навчальну дисципліну

Головня Олена Михайлівна, доцент, доктор економічних наук, доцент кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму, електронна адреса: ellens@meta.ua

2. Опис навчальної дисципліни

ОКЗ 3. Ресторанний креатив;

кількість кредитів ЄКТС - 4;

кількість годин - 120 годин, у тому числі 58 аудиторних годин, 62 години самостійна робота.

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).

3. Час і місце проведення навчальної дисципліни

Термін викладання 5 курс, 9 семестр.

4. Пререквізити і постреквізити навчальної програми

Ресторанний креатив належить до навчальних 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 проектами в готельному та ресторанному бізнесі».

5. Характеристика навчальної дисципліни

5.1. 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

5.2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Ресторанний креатив» 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, 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.

5.3. 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 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, квіткової гастрономії.

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.

5.4. Зміст навчальної дисципліни. Програма дисципліни орієнтована на глибоке засвоєння оволодіння запропонованою дисципліною має важливе значення для студентів, оскільки отримані у процесі її вивчення навички дозволять підготувати матеріали для підприємств. 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.

5.5. План вивчення навчальної дисципліни

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	2	2	3
	Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства	2	2	4
	Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	2	4
	Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	2	4
	Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	2	4
	Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика	2	2	4
	Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки	2	-	4
	Тема 8. Кулінарний дизайн	2	2	5
	Тема 9. Квітова гастрономія			
	Тема 10. Ф'южи – авторська кухня	2	2	4
	Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)	2	2	4
	Тема 12. Шоколадне мистецтво	2	2	4
	Тема 13. Ексклюзивні десерти	2	2	4
	Тема 14. Харчування та релігія	2	2	5
Разом		30	28	62

6. Самостійна робота студента

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 **Ресторанний креатив** 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, набути здатність самостійного оволодіння теоретичними і практичними компетенціями, вільно орієнтуватися в інформаційному просторі.

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Самостійна робота над конспектом лекцій з дисципліни	14	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
2	Аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка аналітичної записки (Case Study)	18	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
3	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань з доповіддю та презентацією за заданою проблемною тематикою	18	Протягом семестру	Виступ в аудиторії з презентацією, усний захист, дискусія в групі на тему презентації
4	Підготовка до іспиту	12	Протягом семестру	Тестування у системі Сократ
Разом		62		

7. Список основної та додаткової літератури

Основні

1. Головня О.М., Луцяк В.В., Ставська Ю.В. Стратегічне планування і тактика інноваційної діяльності у рестораних підприємств: 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. ; Тернопіл. нац. техн. ун-т ім. Івана Пулюя, Акад. соц. упр. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 255 с.
6. Технологія продукції ресторанного господарства. Закуски: 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.

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	
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	20
	Підсумкове тестування	20
	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, тестування	Критерії оцінювання
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.

10. Політика навчальної дисципліни

Політика навчальної дисципліни «Ресторанний креатив» заснована на політиці

Вінницького національного аграрного університету.

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.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

Самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);

Посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;

Дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;

Надання достовірної інформації про результати власної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації