ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «КОНЦЕПЦІЇ І ФОРМАТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ»

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС»

Семестр	*1*
Кредит./годин	*5 /150*
Мова викладання	*Українська*
Форма підсумкового контролю	*Екзамен*
Лектор курсу:	***Паламарек Каріна Вікторівна,*** *к.т.н, доцент кафедри харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу;*
Профайл:	*http://chite.edu.ua/ua/content/download/ktorg/kolektiv/palamarek.pdf*
E-mail:	*karinkap55@gmail.com*
Вимоги лектора:	*Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішані формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.*
Відповідальність лектора:	*Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусій.* *Зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру (http://chite.edu.ua/opyt_monitoring/) .*
Види занять:	*Лекції, практичні, самостійна робота.*
Методи навчання:	*Під час навчання можуть бути запропоновані інтерактивні та бінарні лекції, практичні вправи, ситуаційні завдання, кейси, індивідуальні/творчі завдання, ділові ігри, обговорення на круглих столах, обмін думками (think-pair-share), тести та інші інтерактивні методи навчання.*
Форми навчання:	*Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність)*
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	*Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет), програмне забезпечення (ProChef; «Програмний комплекс обліку ресурсів», у складі якого є модуль «Ресторан»2).* *Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання*

	Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).
Доступ до дисципліни:	*Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ (http://dst.chtei-knteu.cv.ua:8280/).* *Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу (розклади занять: http://chite.edu.ua/grafiki_rozkladi/) за посиланням http://surl.li/rnjezi або за попередньою домовленістю лектора зі студентами на іншому сервері конференції.* *Доступ до дисципліни на платформі Moodle: http://dst.chtei-knteu.cv.ua:8280/course/view.php?id=856*
Неформальна та інформальна освіта	*Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_neform_inf_osvit.pdf. Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах (http://chite.edu.ua/nef_osvita/), для наступного перезарахування результатів навчання. Важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні. Рекомендовані куси розміщуються в НМКД дисципліни на сервері дистанційного навчання.*
Поєднання навчання і дослідження	*Здобувачі вищої освіти мають можливість виконати індивідуальне дослідницьке завдання за темами навчальної дисципліни з подальшою їх презентацією під час участі у Круглих столах, науково-практичних конференціях, форумах, засіданнях наукових гуртків, або публікацією результатів досліджень.*

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Під час вивчення дисципліни здобувачі сфокусуються на концепціях закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливостях формування її складових елементів. Студенти зможуть вміло використовувати сучасні підходи до формування атмосфери закладу, цільової аудиторії споживачів як концептуального елементу атмосфери закладу; застосовувати інноваційні технології сервісу та ексклюзивних послуг, особливостей формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг; знати професійні вимоги до обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства, тенденції розвитку ресторанних технологій та особливості в різних країнах світу; володітимуть особливостями гармонійного поєднання основних видів сировини, прянощів, сумішей прянощів та приправ, змішування смаків, стилів, інгредієнтів та кулінарних традицій, створення страв високої кухні, декорування страв; знати сучасну термінологію, яка використовується у процесі створення страв авторської кухні, кулінарного дизайну, шоколадного мистецтва; володіти процесами обробки ексклюзивної харчової сировини під час кулінарного дизайну, квіткової гастрономії, інноваційні тренди у сфері ресторанного бізнесу; розпізнавати конкурентні переваги ресторанного бізнесу в Україні в кризових умовах.

Дисципліна спрямована на формування у студентів здатності до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; проводити дослідження на відповідному рівні, генерувати нові ідеї (креативність), діяти соціально відповідально та свідомо, працювати в міжнародному контексті, а також обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі; здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів та забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?	*Предметом* вивчення дисципліни є теоретичні основи розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції і сервісних технологій у діяльність закладів ресторанного господарства. *Метою вивчення дисципліни* 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, форматами 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.
Які цілі вивчення дисципліни?	Завданням вивчення дисципліни є розвиток знань щодо: сучасних концепцій закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливостями формування її складових елементів; сучасних підходів 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, інноваційні тренди у сфері ресторанного бізнесу; SMM ресторану: як ефективно просувати заклад в соціальних мережах; формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в Україні в кризових умовах.
Які результати навчання за дисципліною?	Після проходження курсу здобувач *знатиме:* організації надання послуг закладів ресторанного господарства з дотримання вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і закладів ресторанного бізнесу; організації роботи працівників торговельної групи та зали; принципи організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, з різними методами обслуговування; способи подавання страв, виробів та напоїв, у тому числі алкогольних; шляхи удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, ефективного використання техніки та інших ресурсів. *Вміти*: розробляти різноманітні види меню, карти вин, напоїв тощо; розробляти пропозиції щодо впровадження додаткових видів послуг; подавати різноманітні страви та напої, у т.ч. алкогольні; обслуговувати гостей під час проведення різноманітних видів бенкетів, у т.ч. за дипломатичним протоколом; спрямувати діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва в необхідному асортименті високої якості; моделювати сервісно-виробничі процеси закладів та ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення; організовувати надання послуг з організації дозвілля у закладах ресторанного господарства; організовувати надання інформативно-консультативних та інших послуг; розробляти пропозиції з впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів.
Досягнення яких	РН1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення

програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (*згідно розкладу*)	ФОРМИ НАВЧАННЯ	
	Контактні години	*Онлайн діяльність*
	Методи навчання	
Лекції *(попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).*	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні *(тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).*	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання письмова робота.
Самостійна робота *(оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).*	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий контроль – екзамен		

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	**Відмінно** /Excellent
75-89	**Добре** /Good
60-74	**Задовільно** /Sufficient
0-59	**Незадовільно** / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf. Більше про оцінювання здобувачів за посиланням : http://chite.edu.ua/koris_info/

ПОЛІТИКА ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТНИХ СИТУАЦІЙ

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового), має право оскаржити результати оцінювання. Спірні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядаються апеляційною комісією, яка діє керуючись Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_apelyac.pdf).

З метою створення комфортного та безпечного освітнього середовища ЧТЕІ ДТЕУ дотримується принципів свободи, доброчесності, гідності, взаємоповаги, психологічної культури та толерантності. Процедури щодо вирішення, своєчасного виявлення, врегулювання та попередження будь яких інших конфліктних ситуацій регулюються Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_konfl_sit.pdf), в тому числі пов'язаних з дискримінацію, сексуальними домаганнями, булінгом, мобінгом, харасментом, приниженням честі та гідності людини у будь- якій формі (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_zapob_sex.pdf), а також корупційними проявами (Антикорупційна програма: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/antikorupz_prgrama.pdf). Також для урегулювання конфліктних ситуацій учасники освітнього процесу можуть звертатись безпосередньо до куратора академічної групи/завідувача кафедрою, за телефоном гарячої лінії, або скористатись скриньками довіри (http://chite.edu.ua/hotline/).

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chite.edu.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf), норм та правил академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводитися до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань 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 навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

Політика щодо використання інструментів штучного інтелекту

Політика використання інструментів штучного інтелекту (ChatGPT, Tome, Midjourney тощо) оголошується викладачем на початку курсу. Несанкціоноване використання інструментів штучного інтелекту є порушенням академічної доброчесності.

Як можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: для мозкового штурму ідей, вивчення можливих відповідей на запитання чи проблеми, а також творчого підходу до матеріалів може бути корисним під час підготовки відповідей на завдання та самостійної підготовки, генерування завдань для перевірки власних знань за певними темами для самопідготовки до форм контролю; генерування (пошук) і обробка інформації відповідно до запиту; підготовка (за потреби) засобів візуалізації результатів курсової/кваліфікаційної роботи/індивідуальних та творчих завдань/рефератів (відеоролики, комп'ютерні презентації тощо); розвиток критичного мислення, шляхом аналізу й порівняння відповідей ШІ з перевіреними джерелами інформації; аналіз, оброблення та перевірка великих наборів даних, виявляючи в них закономірності, шаблони та кореляції; автоматичне створення графіків, діаграм та інших візуальних представлень даних, що допомагають ілюструвати ключові знахідки та тренди; форматування текстів згідно з вимогами які висуваються до них в кожному окремому випадку (наприклад: наукових журналів); перетворення голосової інформації на друкований текст.

Як не можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: як єдине джерело інформації, оскільки інформація, що міститься у базах даних ШІ швидко «застаріває»; під час критичного переосмислення наданої інформації, що може призвести до неправильного тлумачення або викривлення результатів; виконуючи наукові дослідження (курсові, кваліфікаційні, наукові статті тощо) у частинах, що стосуються: викладення змісту власних досліджень, формулювання висновків, обґрунтуванні результатів дослідження; використанні в роботах цитат, наведених ШІ без перевірки їхньої достовірності; формуючи список використаних джерел; не рекомендовано використовувати ШІ виконуючи контрольні заходи; під час написання есе на задану тематику (есе повинно містити власні враження, обґрунтування та міркування з конкретного приводу чи питання).

Використовуючи контент, згенерований штучним інтелектом, здобувачу потрібно завжди вказувати на це.

УЗГОДЖЕННЯ ЗМІСТУ ДИСЦИПЛІНИ З ЦІЛЯМИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ (ЦСР)

Узгодження змісту дисципліни з цілями сталого розвитку передбачає інтеграцію принципів сталого розвитку в концепції та формати закладів ресторанного господарства та ресторанний креатив. Це означає розробку інноваційних рішень, що сприяють екологічній безпеці, соціальній відповідальності та економічній життєздатності, враховуючи екологічні та соціальні аспекти в управлінні, виробництві та обслуговуванні.

Ціль 2. Подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку сільського господарства. Ефективний сталий розвиток локальних фермерів, які відповідають вимогам органічної продукції, впровадження сталих підходів виробництва продуктів харчування. Для формування ефективних виробничих зв'язків закладів ресторанного господарства - зміщення уваги в бік постачальників, які використовують відповідальні методи сільського господарства та виробництва, а також загальна орієнтація закладів ресторанного господарства на пропаганду здорового способу харчування допоможуть досягати визначеної цілі сталого розвитку.

Ціль 5. Забезпечення гендерної рівності, розширення прав і можливостей усіх жінок та дівчаток. Кадрова політика закладів ресторанного господарства та великих компаній має бути спрямована на впровадження рівноцінної оплати праці для чоловіків і жінок при однаковій кваліфікації і аналогічних умовах праці та забезпечувати однаковий доступ до навчання та кар'єрного розвитку для чоловіків і жінок, підтримку принципів рівності на рівні компанії та впровадження гендерно-врівноваженого рекрутингу. Успішні бренди активно впроваджують та пропагують політику гендерної рівності як на рівні самої компанії так і на рівні комунікаційної взаємодії з цільовою аудиторією.

Ціль 9. Промисловість, інновації та інфраструктура. Заклади ресторанного господарства формуючи виробничі та логістичні центри намагаються одночасно розвивати якісну, надійну, сталу та доступну інфраструктуру, яка базується на використанні інноваційних технологій, у т. ч. екологічно чистих видів транспорту, нових екологічно безпечних форм виробництва, доступності дорожньотранспортної інфраструктури. Не рідко самі закулади вкладають кошти в розвиток наукових досліджень та науковотехнічних (експериментальних) розробок по вивченню та розробці нових технологій, які забезпечуватимуть прискорений розвиток високо- та середньовисокотехнологічних секторів переробної промисловості, які формуються на основі використання ланцюгів «освіта – наука – виробництво» та кластерного підходу за напрямами: розвиток інноваційної екосистеми; розвиток інформаційнотелекомунікаційних технологій (ІКТ); застосування ІКТ в АПК, енергетиці, транспорті та промисловості.

Ціль 12. Відповідальне споживання та виробництво. Безумовно одна з провідних цілей розвитку для сучасних компаній які опікуються перспективами сталого розвитку є впровадження економічної моделі заощадливого виробництва та суспільно віповідального споживання в умовах обмеження ресурсів. Для реалізації такої політики на виробничих підприємствах необхідно зменшувати обсяг утворення відходів за допомогою заходів із запобігання та скорочення їх утворення, переробки та повторного використання. У харчових та виробничо-збутових ланцюгах скорочувати обсяг харчових відходів на душу населення на роздрібному та споживчому рівнях і зменшити втрати продовольства у виробничо-збутових ланцюжках, зокрема післязбиральні втрати. Як виробники продукції промотувати відповідальне споживання серед споживачів та стимулювати впровадженням програм лояльності для відповідальних клієнтів.

Ціль 17. Партнерство заради сталого розвитку. Провідні заклади ресторанного господарства міжнародного рівня в сучасному світі повинні орієнтуватись на ефективне партнерство та взаємодію під час випуску продукту на ринок, у рамках якого компанії, задіяні в різних етапах розроблення продукту, об’єднують навички, технології та ресурси, які доповнюють одне одного, і тим самим привносять нові рішення на ринок; секторальні ініціативи, які об’єднують декількох лідерів промисловості задля підвищення стандартів і покращення практик у всій галузі й подолання проблем, які є загальними для представників бізнесу та суспільства; партнерство широких кіл зацікавлених сторін, коли уряд, приватний сектор і організації громадянського суспільства об’єднують зусилля для вирішення складних завдань.

Узгодження змісту дисципліни з цілями сталого розвитку в ресторанному господарстві означає створення закладів, які не тільки прибуткові, а й відповідальні перед суспільством та довкіллям. Ресторанний креатив стає інструментом для досягнення цих цілей, сприяючи розвитку екологічних, соціальних та економічних аспектів ресторанного бізнесу.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові акти:

1. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація).
2. ДСТУ 3862-99. «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». [Чинний від 1999-10-01]. Вид. офіц. Київ, 1999. 39 с. (Інформація та документація).
3. ДСТУ 4303:2004. «Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять». [Чинний від 2005-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2005. 35 с. (Інформація та документація).
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 24.01.2006 р. № 2863-IV. URL : http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/2809-15.
5. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. [Чинний від 2003-07-01]. К. : Держстандарт України, 2003. URL : http://qmsc.com.ua/index.php/dsty-4161.
6. Транспортування продовольчої продукції : Державні санітарні норми та правила від 31 серпня 2004 р., № 1072/967. URL : http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z1072-04.
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text.

Основний

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. Закладів. Київ : Центр учбової літератури ; Інкос, 2007. 279 с.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. Київ : ЦУЛ, 2015. 304 с.
3. П’ятницької Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : Підручник для вищих навчальних закладів Київ : ВЦ КНТЕУ, 2005. 632 с.
4. П’ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2008. 301 с.
6. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, К. В. Паламарек; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 962 с.
7. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.2: монографія / О. І. Черевко, М .І. Пересічний, С. М. Пересічна, К. В. Паламарек; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 591 с.
8. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко, І. Ю. Антонюк. К. : Київ. Нац. торг.- екон. ун-т, 2019. 628 с.
9. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, К. В. Паламарек та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
10. Інновінг в туризмі : монографія / авт.: А. А. Мазаракі, С. В. Мельниченко, Г. І. Михайліченко, Т. І. Ткаченко, І. Я. Антоненко, М. Г. Бойко, М. В. Босовська, Н. І. Ведмідь, Т. П. Дупляк, Ю. Б. Забалдіна, І. В. Калачова, Т. В. Кудлай, М. В. Кулик, Ю. С. Мілютіна, Є. О. Музичка та ін. Київ : КНТЕУ, 2016. 532 с.
11. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 с.
12. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 250 с.
13. Малюк Л. П. Варапаєв О. М., Ціолковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2009. 211 с.

Додатковий

1. Паламарек К. В. Ресторанна справа : опорний конспект лекцій для студентів. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 80 с.
2. Паламарек К. В., Кифяк В.Ф. Розвиток готельного бізнесу м. Чернівці в умовах кризових явищ // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівец. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – № 1 (81). – С. 25-39. (0,75 д.а.).
3. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. (розділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с.
4. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Струтинська Л.Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівец. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. – № 2 . – С. 20-31 .
5. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу: монографія / колектив авторів; за редакцією д.е.н., професора С. Д. Лучик (розділ 2.3). Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2021. 400 с.
6. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ : Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
7. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 307 с.
8. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
10. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2008. 506 с.
11. Непочатенко В. COVID-19 і туризм: аналіз ситуації та економічні шляхи виходу з кризи // Ефективна економіка, 2020.
12. Давидова О. Ю. Концептуальні фактори розвитку готельно-ресторанної галузі України// Вісник ОНУ імені Мечнікова, 2015. Т.20. Вип.6. С. 36-40.
13. Mack, Oliver. Managing in a VUCA World [Text] / Oliver Mack. – Springer, 2016.

Інформаційні ресурси:

1. Сила зборів: де, коли, як саме і для кого проводити щоденні зустрічі в ресторані URL: http://surl.li/qmxzz
2. Український Ресторанний Чат для комунікації спеціалістів ресторанного бізнесу України з питань, пов'язаних з функціонуванням закладів громадського харчування – URL: https://t.me/+TP4UWYimRjpPfCz3
3. Сервіс у ресторані, стандарти обслуговування у ресторані – URL: http://surl.li/qmyca
4. Берещак В. Як COVID-19 змінить готельний бізнес в Україні – URL: http://surl.li/qmycf
5. Рихліцький В. Бізнес в умовах війни: хто зазнав найбільших втрат та як відновлюються підприємства // Економічна правда – URL: http://surl.li/flqug
6. Дворська І. Туристична галузь після війни: чи можлива реанімація та антикризове управління? Інтернет-видання «Liga.net». 2022 – URL: http://surl.li/gsqpl
7. Як вибрати посуд для кафе чи ресторану – URL: http://surl.li/qmzle
8. Сезонне меню в кафе та ресторанах – URL: http://surl.li/qmzmc
9. Цілі сталого розвитку – URL: https://www.undp.org/uk/ukraine/tsili-staloho-rozvytku
10. Що потрібно для успіху у VUCA-світі – URL: http://surl.li/cplzeq

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Всього годин	з них				
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота студентів		
РОЗДІЛ 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства						
Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика. Концепція закладу ресторанного господарства (ЗРГ), її суть та складові елементи; класифікація концепцій і форматів закладів ресторанного господарства; визначальні фактори формування нової концепції ЗРГ; основні етапи розроблення нової/зміни діючої бізнес-концепції закладу ресторанного господарства.	10/11	2/0,5	2/0,5	6/10	4-7	Тестування, опитування
Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства. Поняття «атмосфера» закладу ресторанного господарства та її складові елементи; елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу; обслуговуючий персонал як складова концептуальної атмосфери закладу; вплив елементів атмосфери на формування цільової аудиторії потенційних споживачів.	10/11	2/0,5	2/0,5	6/10	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Класифікація і характеристика послуг у закладах ресторанного господарства, їх відповідність загальній концепції; концептуальні підходи до формування і управління асортиментом додаткових послуг ЗРГ.	10/11	2/0,5	2/0,5	6/10	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства. Специфіка сервісних технологій у концептуальних закладах ресторанного господарства; меню як складова концепції сервісу. Практична філософія меню у концептуальних ЗРГ; технічний аналіз та управління меню, його вплив на формування і корегування концепції закладу; сервіс і дегустація вина у закладах ресторанного господарства: концептуальні рішення; сервіс і дегустація сирів, роль сирної кімнати і фромажері у формуванні концептуального стилю закладу; сервіс сигар у концептуальних ЗРГ. Роль вітол'є у формуванні концептуального стилю закладу.	10/11	2/0,5	2/0,5	6/10	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства. Особливості професійних умов та професійна етика обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства; ексклюзивний сервіс і техніка роботи офіціантів, барменів; незвичайні навички офіціантів у формуванні практичної філософії концептуальних ЗРГ; гостинність персоналу як складова концепції закладу ресторанного господарства; роль обслуговуючого персоналу у формуванні попиту та стимулювання реалізації продукції ЗРГ; інноваційні тренди у сфері ресторанного бізнесу; SMM ресторану: як ефективно просувати заклад в соціальних мережах.	9/11	2/0,5	2/0,5	5/10	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести

Тема 6. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в Україні в кризових умовах. Розвиток популярних трендів для досягнення європейського рівня якості надання послуг з метою підвищення конкурентоспроможності й економічної ефективності. Перспективи розвитку підприємств ресторанного бізнесу в умовах сучасних викликів. Основні тренди сталого розвитку ресторанного бізнесу. Розвиток ресторанного бізнесу у світі VUCA (Volatility - Нестабільність, Uncertainty - Невизначеність, Complexity - Складність, Ambiguity - Неоднозначність).	9/10,75	2/0,25	2/0,5	5/10	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
РОЗДІЛ 2. Ексклюзивні ресторанні технології						
Тема 7. Кулінарна смакова комбінаторика. Гармонійне поєднання основних видів сировини (овочів, фруктів, м'ясної та рибної сировини, харчових продуктів); значення правильного поєднання основних видів сировини; Основний правила гармонійного поєднання в ресторанних технологіях; асортимент сировини і харчових продуктів, які не слід поєднувати, парадоксальні поєднання у кулінарній практиці.	10/10,75	2/0,25	2/0,5	6/10	4-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 8. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки. Класифікація пряно-ароматичної сировини у ресторанних технологіях; класичні прянощі, пряні овочі та трави; суміші прянощів; особливості використання прянощів в різних регіонах: європейські суміші (прованські трави, середземноморські трави), суміші прянощів народів Закавказзя, арабські, індійські, індійські масали (каррі, гарам-масала), східні суміші (китайські, індонезійські, японські); приправи: асортимент, класифікація, властивості і склад приправ; ароматизатори їжі і харчових продуктів, харчові барвники; класифікація афродизіаків, асортимент та особливості приготування страв, способи теплової обробки.	10/10,75	2/0,25	2/0,5	6/10	5-7	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 9. Кулінарний дизайн. FOOD DESIGN – новий напрямок в технології приготування і оформлення страв і напоїв; кулінарні дизайнерські страви, скульптури. Обладнання для створення дизайнерських страв; карвінг як мистецтво декорування у ресторанних технологіях; інвентар: ножі й інструменти для декорування страв. Правила поводження із інвентарем. Особливості декорування страв; основі поради та рекомендації з декорування страв; правила підготовки продуктів для карвінгу; техніка карвінгу; прості композиції: оформлення тарілок (краби, квіти з шампіньйонів, різнокольорові опахала, гірлянда з овочів, букет із помідора); складні композиції : екзотичний свічник, різьблені манго, на крилах метелика, хризантема з кольрабі, лист королівської троянди з темно-зеленого цукіні, декоративний кошик із кавуна та ін.	24/20,75	2/0,25	2/0,5	20/20	5-8	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 10. Квіткова гастрономія. Квіткова гастрономія: історія зародження та Основний етапи розвитку. Правила квіткової гастрономії. Особливості кулінарної обробки квітів. Асортимент квітів заборонених для використання у технологіях харчових продуктів. Їстівні квіти в технології страв і напоїв. Основний правила споживання квітів. Особливості поєднання квітів за кольором, смаком і запахом з іншими інгредієнтами. Технологія салатів, супів, других страв, десертів і напоїв. Оформлення страв квітами. Квіткові меню у різних країнах світу. Ароматизація						

овочевих і м'ясних страв та соусів за допомогою квітів. Спеції з квітів – ваніль, гвоздика, шафран тощо.						
Тема 11. Ф'южин – авторська кухня. Ф'южн – авторська кухня: особливості створення страв авторської кухні; тенденції кухні ф'южн; поєднання і гармонічна комбінація цікавих елементів із різних кулінарних традицій; приготування традиційних європейських страв з екзотичними акцентами; екстравагантні страви (устриці, запечені з грушею і сиром, риба з шоколадом, папайя, запечена з м'ясом, соус англійський, приправа з фініків).						
Тема 12. Haute cuisine (висока кухня). Haute cuisine (висока кухня). Основний вимоги до страв «високої кухні»; путівник Le Guide Michelin «червоний гід», Gault Millau. Рейтингова оцінка ресторанів світу та зіркові представники на усіх континентах; історія відомих кулінарних рейтингів (Le Guide Michelin та Gault Millau): особливості присудження, система та Основний критерії оцінювання; рейтинг кухарів та шеф-кухарів «високої кухні» за версією Le Guide Michelin та Gault Millau; San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – кулінарний світовий рейтинг ресторанів світу: історія заснування; The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. San Pellegrino World's 50 Best Restaurants: особливості вибору регіонів та номінантів у регіонах, нагородження, склад експертної ради та її оновлення, Основний критерії оцінювання та правила голосування.	24/20,75	2/0,25	2/0,5	20/20	5-8	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 13. Шоколадне мистецтво. Технологічна характеристика сировини: Основний сорти какао-бобів (forastero, criollo, trinitario, nacional); технологія виготовлення шоколаду (випалювання, крекінг та віяння, змушування, перемелювання, конширування, темперування); види та властивості шоколаду, особливості його використання. Органолептичні показники шоколаду; особливості роботи із шоколадом. Устаткування, форми та трафарети для приготування шоколадних виробів та глазурі; шоколадні прикраси. Шоколадна глазур. Ганаж; технологія тіста з шоколадом. Види тіста з шоколадом: шоколадне бісквітне буше, бісквітне шоколадно-масляне, кексове шоколадне тісто, дріжджове шоколадне тісто, пісочне шоколадне тісто, прісне шоколадне тісто та ін.	23/21,25	2/0,25	1/1	20/20	5-8	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 14. Ексклюзивні десерти. Технологічна характеристика сировини, яка використовується у технології ексклюзивних десертів; десерти з екзотичними фруктами; ексклюзивні десерти у ресторанних технологіях; асортимент та особливості технології нетрадиційних видів морозива; особливості поєднання виробів з морозива у меню та їх подача.						
Підсумковий модульний контроль	1		1		**12-20**	Письмове тестування, дискусійне обговорення
Підсумковий семестровий контроль	**150/150**	**22/4**	**22/6**	**106/140**	**60-100**	**Екзамен**