



**Міжнародний гуманітарний університет**  
**Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму**  
**Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ**

<b>Галузь знань</b>	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
<b>Спеціальність</b>	<u>181 Харчові технології</u>
<b>Назва освітньої програми</b>	<u>Ресторанні технології</u>
<b>Рівень вищої освіти</b>	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

<b>Розробники і викладачі</b> <i>(азначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	<b>Контактний тел.</b>	<b>E-mail</b>
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент <b>Оксана ДИШКАНТІУК</b>	0968311112	<a href="mailto:dyshkantiuk@ukr.net">dyshkantiuk@ukr.net</a>
HR-директор ресторанної компанії «Synergy Group» <b>Ольга КІФА</b>	0675550475	<a href="mailto:olga_kifa@ukr.net">olga_kifa@ukr.net</a>

**1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ**

Дисципліна **Ресторанний креатив** спрямована на ознайомлення із вітчизняним та зарубіжним досвідом створення концепцій і форматів закладів ресторанного бізнесу, тенденціями розвитку ресторанних технологій з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну, а також із особливостями розвитку сучасних форматів та концепцій закладів ресторанного бізнесу; ознайомлення із авангардними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами, особливостями формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і

розваг; вивчення особливостей професійних вимог до обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу.

**Метою Ресторанний креатив** як навчальної дисципліни є вивчення сучасних концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу; формування концептуальної атмосфери та гастрономічного бренду закладів ресторанного бізнесу; сучасні підходи до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну ресторанної продукції; авангардні технології сервісу та ексклюзивні послуги.

## **2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ**

У процесі реалізації програми дисципліни «Ресторанний креатив» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

### **Загальні компетентності (ЗК)**

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

### **Спеціальні (фахові) компетентності**

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Навчальна дисципліна Енологія забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

### **Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною**

#### **Знання:**

1. Знання сучасних концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу, основних елементів створення нових концепцій, тенденцій розвитку ресторанних технологій ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну страв.
2. Знання авангардних технологій сервісу та ексклюзивних послуг закладів ресторанного бізнесу, вимог до професійної майстерності персоналу у концептуальних закладах.
3. Оволодіння підходами формування концептуальної атмосфери та розроблення гастрономічного бренду закладів ресторанного бізнесу, застосування принципів комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну ресторанної продукції;

#### **Уміння:**

4. Уміння створити нову концепцію закладу ресторанного бізнесу або визначити можливі напрями rebranding базової концепції діючого

закладу; обґрунтувати атмосферу, дизайн, меню концептуального закладу.

**Навички:**

5. Усвідомлення основних етапів створення нової концепції закладу ресторанного бізнесу.
6. Опанування сучасних концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу.

**3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ**

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 / 10	30 / 10	120 / 160	3	5	Вибіркова

**4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак.	сам. роб.		лекц.	прак.	сам. роб.
Тема 1. Концепції закладів ресторанного бізнесу.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 2. Розроблення концепції закладу ресторанного бізнесу.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 3. Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу.	12	2	2	8	21	0,5	0,5	20
Тема 4. Гастрономічний бренд закладу ресторанного бізнесу.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Фьюжн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 7. Концепції кулінарного дизайну ресторанної продукції.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Послуги у концептуальних ресторанах.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Професійна майстерність персоналу у концептуальних ресторанах.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Ексклюзивні технології сервісу.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 12. Haute cuisine (висока кухня).	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 13. Ексклюзивні десерти.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 14. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 15. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства.	12	2	2	8	14	2	2	10

<i>Усього годин</i>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>160</b>
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - залік</b>								

## **5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ**

**Лабораторія з ресторанної справи** забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом (меблі: обідні столи та стільці; посуд: комплект столового посуду, окремі зразки порцелянового, керамічного та ін.; скляний посуд: декантер, келихи для білого та червоного вина в асортименті, келихи для шампанського, фужери для води, чарки горілчані, чарки коньячні, склянки-тумblers та ін.; металевий посуд: порційні сковорідки, соусники, гастроємності з кришкою, відро охолоджувальне для шампанського та ін.; додаткові елементи сервірування: набір для спецій, серветниця, ваза для квітів, підсвічник, кільця для серветок, вази для квітів та ін; столові прибори: закусочний набір, столовий набір, рибний набір, десертний набір; додаткові прибори: розливна ложка, лопатка для страв з м'яса й риби, ложка для салатів, ніж для масла, щипці для розкладання страв, щипці кондитерські, виделки для равликів, виделки для устриць, ложки для оливок, ніж для торта, чайні та кавові ложки, лопатка для торта, виделки сервірувальні виделки та ніж для рибних страв, ложка для соусів з носиком, ложка для подачі гарнірів, ножі для сирів та ін. Столова білизна та серветки.

**Лабораторія з технології ресторанної продукції** обладнана сучасним тепловим, холодильним та механічним обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

**Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) s3-1115G4/ 3.00 GHz.)**

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

## **6. САМОСТІЙНА РОБОТА**

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Ресторанний креатив» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

## Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.	12	16
2	Основи еногастрономії. Основні принципи вибору вин та інших напоїв до страв.	12	16
3	Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	12	16
4	Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.	12	16
5	Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	12	16
6	Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	12	16
7	Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.	12	16
8	Створення фірмового сервісу в закладах ресторанного господарства і розробка сценаріїв обслуговування.	12	16
9	Характеристика професій ресторанної індустрії з урахуванням структурних змін на сучасному ринку праці і вимоги щодо вдосконалення професійного рівня персоналу.	12	16
10	Особливості сервісу преміум класу.	12	16
	<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>160</b>

### 7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи		<b>50%</b>
підсумковий контроль - екзамен		<b>50%</b>
<b>Методи діагностики знань (контролю)</b>	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах, практичні завдання, екзамен	

**8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ  
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ**

<b>Денна форма навчання</b>			
<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	<b>10</b>
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>
<b>Заочна форма навчання</b>			

<b>Поточний контроль</b>			
<b>Види самостійної роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	<b>15</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	<b>5</b>
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>			<b>100</b>

## 9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні

термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами**

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 ( 8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

1. Postova, V. Особливості становлення концепції ресторану формату «Fast casual». Науковий журнал «Економіка і регіон». 2022. (2 (85)), с.21-25.
2. Андрєєва, С., & Гринченко, О. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. Scientific Collection «InterConf», 2022. (124), с.166-172.
3. Антонюк С. Ю. Оформлення середовища мережевих ресторанних комплексів. 2022.
4. Бишовець, Л. Г., Куракін, О. Б., Крижанівський, А. І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. Харків:



Новий курс, 2020. с.53-58.

5. Білоус, С. В., Грицишин, А.Т., Красько, А.Б., Масюк, Ю.О. Конкурентоспроможність ресторанної сфери міста Львова на прикладі холдингу емоцій «! FEST». *Редакційна колегія: ОО Ніколаєнко–д. і. н, професорка кафедри історії України Харківського національного педагогічного університету ім. ГС Сковороди; ПІ Лоцман–к. з. н, доцент кафедри суспільно- економічних дисциплін і географії Харківського національного педагогічного університету ім. ГС Сковороди, 2022. с.221.*
6. Ботштейн, Б. Б., Чорна, Н. В. Основні принципи розробки та впровадження F&B-концепції кухні тематичного ресторану. 2019, 1(29). С. 7-18.
7. Грищенко, С.В., Псарьов, І.С. Еволюція ресторанних закладів в Україні. *Економіко-правові та управлінсько- технологічні виміри сьогодення: молодіжний погляд: матеріали міжнародної науково-практичної конференції: у 2 т.–Т. 2.–Дніпро: Університет митної справи та фінансів, 2021. с.524.*
8. Дишкантюк О., Потьомкін Л., Марковська А. Концептуальні ресторани міста Одеси як складники гостинності та туристичного ринку південного регіону України. *Збірник наукових праць ЛОГОС. 2021. 57-60.*
9. Бовш Л., Босовська М., Расулова А., Стратегії диджитал-маркетингу в ресторанному бізнесі. *Scientia Fructuosa. Вісник Київського національного торговельно-економічного університету, 2022. 145(5), 74-92.*

#### Додаткова

10. Машкаринець О., Домище-Медяник А. Закарпаття: концепції Гостинності. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики [Електронне видання]: тези доп. Міжнар. студ. наук. конф.(Київ, 12 квіт. 2022 р.) /відп. ред. АА Мазаракі.–Київ: Держ. торг.- екон. у-т, 2022. 393 с. Укр. та англ. мовами. (р. 67).
11. Мендела Є. М. Основні архітектурні концепції готельних підприємств. Editorial Board, 2022. С.54.
12. Полстяна Н.В., Кононенко Т.П. Інноваційні зміни у ресторанному бізнесі в умовах пандемії коронавірусу. 2020. С.272.
13. Румянцева І., Семанишин С. Інноваційні технології в сучасному ресторанному бізнесі. *Управління соціально-економічними трансформаціями господарських, 2022. С.205.*
14. Соколенко А.С., Брусенцова В.М., Можливості SMM в ресторанному бізнесі. «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні. 2022. С. 95.

#### Інформаційні ресурси

15. Офіційний сайт. Журнал «Ресторатор». URL: <https://www.restorator.ua/> (дата звернення 25.07.2023).
16. Офіційний сайт. Українська Ресторанна Асоціація. URL: <https://www.uara.org.ua/> (дата звернення 25.07.2023).