

## СИЛАБУС

### Кафедра харчових технологій

<b>Назва курсу</b>	Концепції і ресторанний креатив (ВК20)
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Викладач</b>	Хребтань Олена Борисівна, зав. кафедри харчові технології Національного університету «Чернігівська політехніка», к.т.н., доцент
<b>Профайл викладача</b>	<a href="http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5">http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5</a>
<b>Контакти викладача</b>	olenaborisovnahrebtan@gmail.com

**1. Анотація курсу.** Висока конкуренція серед закладів ресторанного бізнесу вимагає сьогодні сучасних знань щодо концепцій ресторанних закладів, креативного підходу до створення дизайну, атмосфери закладів, технології ресторанної продукції; нових способів комбінаторики смаку і аромату, декорування страв; надання ексклюзивних послуг закладами ресторанного господарства. Саме тому, здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології повинні розуміти перспективи розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу, які залежать від їх знань і вмінь розробляти сучасні концепції та креативні способи розвитку ресторанних закладів високого світового рівня.

### Модуль 1

#### Змістовий модуль 1 Особливості сучасного ресторанного бізнесу

##### Тема 1 Вступ

Предмет і мета вивчення дисципліни «КіРК», основні завдання курсу. Структура навчального курсу. Організація та проведення поточного та підсумкового контролю знань ЗВО. Мета, зміст та завдання самостійної роботи з дисципліни. Огляд рекомендованої літератури.

##### Тема 2 Сучасний ресторанний бізнес. Досвід створення концепцій вітчизняних і зарубіжних ресторанних закладів

Світові тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Концепції вітчизняних ресторанних закладів. Специфіка концепцій закордонних ресторанних закладів. Креативні технології виробництва ресторанної продукції. Застосування в ресторанних технологіях нетрадиційної сировини і матеріалів, нових видів обладнання.

#### Змістовий модуль 2 Формування концепцій закладів ресторанного господарства

##### Тема 3 Вибір локації, неймінгу ресторанного закладу

Особливості розташування ресторанного закладу. Вплив вибору локації на майбутню концепцію закладу. Складові неймінгу ресторанного закладу. Розробка назви та логотипу закладу. Відмінні особливості закладу, переваги неймінгу.

##### Тема 4 Створення атмосфери ресторанного закладу

Поняття атмосфери ресторанного закладу. Складові елементи атмосфери сучасного закладу ресторанного господарства. Ексклюзивна атмосфера вітчизняних і зарубіжних ресторанних закладів, тенденції розвитку.

##### Тема 5 Обґрунтування гастрономічного бренду відповідно концепції ресторанного закладу

Створення ексклюзивних технологій ресторанної продукції. Формування ресторанного асортименту страв відповідно до концепції закладу. Особливості розробки креативної ресторанної продукції.

##### Тема 6 Розроблення і впровадження концепції ресторанного закладу

Розробка алгоритму створення концепції ресторанного закладу. Обґрунтування вибору локації, неймінгу, гастрономічного бренду, атмосфери ресторанного закладу. Формування національної спрямованості у концепції ресторанного закладу, дотримання традицій національної кухні та культури обслуговування в створеній концепції. Задоволення потреб у харчуванні людей з різних країн світу.

#### Змістовий модуль 3 Комбінаторика смаку, аромату, дизайну ресторанної продукції

## **Тема 7 Сучасна комбінаторика смаку і аромату ресторанної продукції**

Поняття комбінаторики смаку і аромату ресторанної продукції. Сенсорні методи оцінювання смаку і аромату харчової продукції. Створення смаку і аромату ресторанної продукції відповідно концепції закладу.

## **Тема 8 Дизайн ресторанної продукції**

Значення дизайну для сприйняття споживачами ресторанної продукції. Сучасні види ексклюзивного дизайну ресторанної продукції. Розробка і застосування дизайну ресторанної продукції відповідно концепції закладу.

## **Тема 9 Комбінаторика смаку, аромату і дизайну продукції в концепції ресторанного закладу**

Розробка і впровадження комбінаторики смаку і аромату в концепції ресторанного закладу. Розробка креативного дизайну кулінарної продукції за обраною концепцією. Взаємозв'язок розробленої комбінаторики смаку, аромату і дизайну продукції з атмосферою ресторанного закладу.

## **Змістовий модуль 4 Сучасні технології ресторанного сервісу**

### **Тема 10 Інноваційні технології ресторанного сервісу**

Унікальність і концептуальність іміджу ресторанного закладу. Сучасний креативний сервіс ресторанного закладу. Застосування інноваційних технологій в ресторанному сервісі.

### **Тема 11 Особливості формування додаткових і ексклюзивних послуг в концепції ресторанного закладу**

Види послуг в ресторанному бізнесі. Формування креативних послуг відповідно до концепції ресторанного закладу. Послуги дозвілля і розваг.

**2. Мета та цілі курсу.** Мета навчальної дисципліни «Концепції і ресторанний креатив» - формування у здобувачів вищої освіти (ЗВО) спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18-Виробництво та технології, теоретичних знань щодо сучасних тенденцій розвитку ресторанної галузі та практичних навичок створення концепції ресторанного закладу, креативного підходу до облаштування, оздоблення, технологічного напрямку виготовлення харчової продукції закладу задля успішного функціонування та підвищення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства. Предмет вивчення – розробка та впровадження креативних концепцій у закладах ресторанного господарства, які включають: застосування новітніх технологій у приготуванні оригінальних страв; впровадження сучасних форм і методів дизайну приміщень; сучасних методів обслуговування споживачів; створення атмосфери ресторанних закладів. Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти має набути або розширити 1 загальну (ЗК2) компетенцію, передбачену освітньою програмою.

**3. Результати навчання** – Здобувач має досягти або вдосконалити 2 програмні результати навчання (ПРН1, ПРН3), передбачених освітньою програмою, у підсумку повинен знати мету і завдання дисципліни «Концепції і ресторанний креатив»; знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру; тенденції розвитку ресторанних закладів різних форм в Україні та зарубіжжі; сутність та елементи створення концепції ресторанного закладу; принципи креативного рішення дизайну, атмосфери, бренду ресторанного закладу; основи комбінаторики смаку і аромату, дизайну страв; напрями сучасних ресторанних технологій; досвід вітчизняних та зарубіжних креативних закладів ресторанного господарства.

**4. Обсяг курсу.** Загальна кількість кредитів – 5, кількість годин самостійної і індивідуальної роботи – 110.

<b>Вид заняття</b>	<b>Загальна кількість годин</b>
лекції	20
лабораторні роботи	20
самостійна робота	110

**5. Пререквізити** – Передумовою вивчення є успішне засвоєння дисциплін: «Харчова хімія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технологія м'яса, м'ясопродуктів, риби», «Нормативно-технічна документація ресторанного господарства», «Технологія ресторанної продукції», «Товарознавство».

**6. Система оцінювання та вимоги.**

<b>Загальна система оцінювання курсу</b>	Оцінювання знань ЗВО здійснюється відповідно до Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Національному університеті «Чернігівська політехніка». ЗВО може набрати до 75% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру і до 25% підсумкової оцінки – на екзамені. Оцінка за результатами вивчення дисципліни формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до екзаменаційної оцінки.
<b>Вимоги до лабораторної роботи</b>	Своєчасне виконання у повному обсязі та оформлення, відповіді на контрольні запитання з теми лабораторної роботи, виконання модульної контрольної роботи.
<b>Вимоги до самостійної роботи</b>	Вивчення та засвоєння всіх тем самостійної роботи. Підготовка доповіді-презентації однієї з тем самостійної роботи за таких умов: повне розкриття теми самостійної роботи, посилання на першоджерела, оригінальність оформлення доповіді-презентації, своєчасність та самостійність виконання.
<b>Умови допуску до підсумкового контролю</b>	Відвідування лабораторних занять (або своєчасне їх відпрацювання); своєчасне та повне виконання самостійного творчого завдання; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання екзамену з дисципліни «Концепції і ресторанний креатив».

**7. Політики курсу**

У випадку, коли протягом семестру мінімальна кількість балів (55) набрана і здано всі передбачені програмою методи контролю, то модульні КР не перескладаються і підвищення балів можливо лише за рахунок кращої підготовки до екзамену.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав передбачених робочою програмою з дисципліни всіх видів робіт, не набрав мінімально необхідну кількість балів, він не допускається до складання екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка». Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не допускається.

***Політика академічної доброчесності***

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання лабораторних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів) згідно з Кодексом академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>

### ***Політика користування ноутбуками / смартфонами***

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних, лабораторних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

### ***Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять***

Відвідування всіх занять є обов'язковим. ЗВО, які навчаються за індивідуальним графіком, можуть звільнитися тільки від відвідування лекційних занять. Для тих ЗВО, які пропустили хоча б одне лабораторне або практичне заняття, проводиться процедура відпрацювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі або у змішаній формі за погодженням із викладачем.

### ***Правила перезарахування кредитів***

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyczy-ta-vyznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf> шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчання та компетентностей.

## **8. Рекомендована література**

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 01.07.2004]. Нац. стандарт. – 18 с.
2. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 01.10.1999]. Нац. стандарт. – 20 с.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219 (із змінами і доповненнями).
4. Шульгіна Л.М. Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні. *Modern Economics*. // Л.М. Шульгіна, Г.П. Жалдак. – 2019. № 14 (2019). С. 301-310. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-47](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-47).
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. П'ятницької ; [Н.О. П'ятницька, Г.Т. П'ятницька, Т.Є. Литвиненко, А.М. Расулова, О.М. Григоренко, М.Л. Світлична, Л.В. Лукашова, І.Ю. Антонюк, А.О. Медведєва, Н.П. Благополучна, І.І. Гайовий]. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
6. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. – 2-ге вид., допов. та переробл. – К. : КНТЕУ, 2012. – 1016с.
7. П'ятницька, Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник/ Г. Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К. : Кондор, 2013. – 250 с.
8. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. – Центр учбової літератури 2013. – 304 с.
9. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.
10. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / Т.Л. Мостенська, І.А. Бойко, І.М. Болотіна та ін. – кер. кол. авт. і наук. ред. д.е.н., проф. Т.Л. Мостенської. – К. : Кондор, 2012. – 492 с.
11. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю

- продукції в сучасному ресторані : навч. посіб / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. - К.: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007. - 382 с.
12. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. - К.: Центр навч. л-ри, 2006. - 189 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
14. Лук'янов В.О, Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. - Київ : Кондор, 2012.-346 с.
15. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, А.С. Артеменко, Ю.В. Кошиль ; за заг. ред. Л.С. Трофименко, О.О. Гаца. - Київ : Кондор, 2008. - 370 с.
16. Машир, Н.П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник / Н.П. Машир. – К. : Кондор, 2010. – 216 с.