

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Система управління якістю

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ

(пост. п. ____ від «__» серпня 2023 р.)

Директор

_____ **Анатолій ВДОВІЧЕН**

**КОНЦЕПЦІЇ І ФОРМАТИ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА,
РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ /
CONCEPTS AND FORMATS OF RESTAURANT
INDUSTRY, RESTAURANT CREATIVITY**

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

**Чернівці,
2023**

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ЧТЕІ ДТЕУ
заборонено**

Автор: Каріна Паламарек, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ.

Програму розглянуто і затверджено на засіданнях кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу __.08.2023 р., протокол № 1, вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ __.08.2023 р., протокол № 1.

Рецензенти: Ольга Романовська, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу;
Наталія Олексюк, Голова ГО «ХоРеКа Буковина», м. Чернівці.

**КОНЦЕПЦІЇ І ФОРМАТИ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА,
РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ /
CONCEPTS AND FORMATS OF RESTAURANT
ESTABLISHMENTS, RESTAURANT CREATIVITY**

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

ВСТУП

Програма дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» ЧТЕІ ДТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес».

Програму підготовлено відповідно до Стандартів вищої освіти України із зазначеної спеціальності та відповідної освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів/магістрів ЧТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як обов'язкової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, 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, 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.

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.

Предметом вивчення дисципліни є вивчення теоретичних основ розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції і сервісних технологій у діяльність закладів ресторанного господарства.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Попередні вимоги до вибору дисципліни передбачають успішне опанування дисциплін: «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Кондитерське та пекарське мистецтво».

А також знання:

- ✓ розробки концепції закладу ресторанного господарства;
- ✓ класифікацію сучасних концепцій закладів ресторанного господарства різних типів і форматів за різними ознаками;

вміння:

- ✓ користуватися різними джерелами інформації, зокрема використовувати сучасні інформаційні ресурси;
- ✓ використовувати комплексні підходи до удосконалення різних технологій харчових виробництв;
- ✓ вільно працювати з комп'ютерними програмами *MicrosoftWord, MicrosoftExcel, MicrosoftPowerPoint.*

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив», як основна компонента освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес», спрямована на формування у студентів інтегральної компетентності, а також загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою спеціальності:

➤ *Ресторанні технології та бізнес (ОС магістр)*

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Інтегральна компетентність</i>		
	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій	1-14

<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	3-5
ЗК2	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні	6-13
ЗК3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	4-14
ЗК4	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо	5-6
ЗК5	Здатність працювати в міжнародному контексті	5-14
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою</i>		
СК1	Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.	4,7-14
СК2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі	4-11
СК3	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій	7-14
СК6	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження	7-14
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
РН 1	Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій	1-3, 8-12
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.	2, 5, 6, 8-12
РН 11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	8-14

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Розділ 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства

Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства

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.

Список рекомендованих джерел

Основні: 2, 4, 6-13

Додаткові: 14-21

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.

Список рекомендованих джерел

Основні: 2, 4, 6-13

Додаткові: 14-21

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; послуги дозвілля і розваг як складова концепції закладу; характеристика просторового і матеріально-технічного забезпечення послуг з організації дозвілля і розваг у ЗРГ (боулінг, дискотеки, VIP-зали, chill-out, караоке-зали, біл'ярд, дартс, інше); вимоги до персоналу для організації дозвілля і розваг у концептуальних закладах ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел

Основні: 2, 4, 6-13

Додаткові: 14-21

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

зкладах 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.

Список рекомендованих джерел

Основні: 2, 4, 6-13

Додаткові: 14-21

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.

Список рекомендованих джерел

Основні: 2, 4, 6-13

Додаткові: 14-21

Розділ 2. Ексклюзивні ресторани технології

Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика

Гармонійне поєднання основних видів сировини (овочів, фруктів, м'ясної та рибної сировини, харчових продуктів); значення правильного поєднання основних видів сировини; основні правила гармонійного поєднання в рестораних технологіях; асортимент сировини і харчових продуктів, які не слід поєднувати, парадоксальні поєднання у кулінарній практиці.

Список рекомендованих джерел

Основні: 2, 4, 6-13

Додаткові: 14-21

Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки

Класифікація пряно-ароматичної сировини у рестораних 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.

Список рекомендованих джерел

Основні: 6, 9-13.

Додаткові: 14-21

Тема 8. Кулінарний дизайн. Квіткова гастронومія

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; основні поради та рекомендації з декорування страв; правила підготовки продуктів для карвінгу; техніка карвінгу; прості композиції: оформлення тарілок (краби, квіти з шампінйонів, різнокольорові опакхала, 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.

Список рекомендованих джерел

Основні: 6, 9-13.

Додаткові: 14-21.

Тема 9. Квіткова гастронумія

Квіткова гастронумія: історія зародження та основні етапи розвитку. Правила квіткової гастронумії. Особливості кулінарної обробки квітів. Асортимент квітів заборонених для використання у технологіях харчових продуктів. Їстівні квіти в технології страв і напоїв. Основні 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.

Список рекомендованих джерел

Основні: 6, 9-13.

Додаткові: 14-21.

Тема 10. Ф'южн – 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).

Список рекомендованих джерел

Основні: 6, 9-13.

Додаткові: 14-21.

Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)

Haute cuisine (висока кухня). Основні 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 основні 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, основні критерії оцінювання та правила голосування.

Список рекомендованих джерел

Основні: 6, 9-13.

Додаткові: 14-21.

Тема 12. Шоколадне мистецтво

Технологічна характеристика сировини: основні 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 глазури; 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.

Список рекомендованих джерел

Основні: 6, 9-13.

Додаткові: 14-21.

Тема 13. 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.

Список рекомендованих джерел

Основні: 6, 9-13.

Додаткові: 14-21.

Тема 14. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в Україні в кризових умовах

Зміни і підходи, які відбулися в роботі закладів ресторанного господарства які спричинені збройною агресією на Сході держави, анексією Кримського півострова, спалахом COVID-19, військовим вторгненням російських окупантів та їх наслідки.

Впровадження нових форм і методів обслуговування та їх взаємозв'язок між розвитком ресторанного бізнесу та інтеграційних процесів.

Аналіз розвитку ресторанного господарства України у 2014-2023 рр. Вплив обмежувальних заходів на сферу гостинності, які запроваджувалися державою під час спалаху COVID-19. Зміни в сфері гостинності за час війни та прийняття необхідних управлінських рішень від першого дня. Вплив «сухого закону» на роботу закладів ресторанного господарства.

Тренди Чернівецького ресторанного ринку і майбутнє релокацій ресторанних бізнесів в Чернівцях з інших регіонів. Розвиток популярних трендів для досягнення європейського рівня якості надання послуг з метою підвищення конкурентоспроможності й економічної ефективності.

Розвиток закладів ресторанного господарства Чернівців, Західної України і України в цілому на найближчі 3-5 років.

Список рекомендованих джерел

Додаткові: 14-16, 25.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

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. Михайличенко, 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., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2009. 211 с.

Додатковий

14. Паламарек К. В. Ресторанна справа : опорний конспект лекцій для студентів. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 80 с.
15. Паламарек К. В., Кифяк В.Ф. Розвиток готельного бізнесу м. Чернівці в умовах кризових явищ // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – № 1 (81). – С. 25-39. (0,75 д.а.).
16. 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 / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. – № 2 . – С. 20-31 . (

- 17.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.
- 18.Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 307 с.
- 19.Лукашова Л. В. Організація виставкової діяльності : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2009. 372 с.
- 20.Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : Альтерпрес, 2002. 436 с.
- 21.Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
- 22.П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
- 23.Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2008. 506 с.
- 24.Непочатенко В. COVID-19 і туризм: аналіз ситуації та економічні шляхи виходу з кризи // Ефективна економіка, 2020.
- 25.Давидова О. Ю. Концептуальні фактори розвитку готельно-ресторанної галузі України// Вісник ОНУ імені Мечнікова, 2015. Т.20. Вип.6. С. 36-40.

6. ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ ПРОГРАМИ ДИСЦИПЛІНИ
«Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив»

Погоджено
Завідувач кафедри технології та
організації готельно-ресторанного
бізнесу

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«_____» _____ 2023 р.

Погоджено
Директор ресторану концерт-холу
«Флора клуб»

_____ Наталія ШУПРУДЬКО

«_____» _____ 2023 р.

Погоджено
Гарант професійної програми
«Ресторанні технології та бізнес»

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«_____» _____ 2023 р.