

**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

(прот. № 1 від «01» вересня 2023 р.)

Директор

_____Анатолій ВДОВІЧЕН

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

РОБОЧА ПРОГРАМА/COURSE OUTLINE

для студентів

освітній ступінь	магістр	/	master
галузь знань	18 «Виробництво та технології»	/	«Manufacturing and processing»
спеціальність спеціалізація/ОП	181 «Харчові технології» Ресторанні технології та бізнес	/	181 «Food processing» Restaurant technology and business
вид дисципліни			обов'язкова

**Чернівці
2023**

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

Автори: Каріна Паламарек, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій,
готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ;
Паращук А.В., зав. навчальної лабораторії ЧТЕІ ДТЕУ.

Робочу програму розроблено на основі освітньо-професійної програми
«Ресторанні технології та бізнес», розглянуто і схвалено на засіданні кафедри
харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу 01.09.2023
р., протокол № 1, затверджено вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ 01.09.2023 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
РОБОЧА ПРОГРАМА/COURSE OUTLINE**

Форма навчання	Денна/заочна
Семестр	1/1
Кількість кредитів	5
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Форма заключного контролю	Екзамен

Автори:

доцент, к.т.н., доцент _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
«__»_____2023 року

зав. навчальної лабораторії _____ Анастасія ПАРАЩУК
«__»_____2023 року

Завідувач кафедри: к.т.н., доцент _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
«__»_____2023 року

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни. У дисципліні «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» представлено сучасні концепції і формати закладів ресторанного господарства; питання щодо сучасних підходів до поєднання смаків і ароматів, створення високої кухні, сучасні концепції, формати та інноваційні технології обслуговування. Особливу увагу приділено питанню Ноу-хау у впровадженні ресторанних продуктів і сервісних технологій у ресторанну діяльність за визнаними концепціями.

Метою вивчення дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» є формування у майбутніх фахівців теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння 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, створенням високої кухні, сучасними концепціями, форматами та інноваційними технологіями сервісу, а також формування у здобувачів професійних компетентностей щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції і сервісних технологій у діяльність закладів ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції.

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

Завданням вивчення дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» є розвиток знань щодо: сучасних концепцій закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливостями формування її складових елементів; сучасних підходів 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, квіткові гастрономії; інноваційні тренди у сфері ресторанного бізнесу; SMM ресторану: як ефективно просувати заклад в соціальних мережах; .

Попередні вимоги до вибору дисципліни передбачають успішне

опанування дисциплін: «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Кондитерське та пекарське мистецтво».

А також знання: 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.;

вміння: 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 апаратне 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.

Вивчення дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив», як обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес» передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей (*інтегральної, загальних та фахових (предметних)*), результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей та результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми

«Ресторанні технології та бізнес»

<i>Шифр компетентності</i>	<i>Компетентності</i>	<i>Шифр результату навчання</i>	<i>Результати навчання</i>
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій

ЗК2	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	РН 2	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово
		РН 11	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій
ЗК3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	РН 11	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій
ЗК4	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
		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.
ЗК 5	Здатність працювати в міжнародному контексті.	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
		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.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 1	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.	РН 11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів
СК 2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
		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.
СК 3	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
		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.
СК 6	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі	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
--	--	--	---

Таблиця 2

Результати навчання, методи навчання та засоби діагностики за дисципліною / Results of study

Results of study (1. знати; 2. вміти; 3. комунікація; 4 відповідальність та автономія)		Методи викладання і навчання	Форми/засоби оцінювання	Відсоток у підсумковій оцінці дисципліни
Код	Результати навчання			
1	2	3	4	5
1	Знання			
1.1.	Знати суть та складові елементи концепції закладу ресторанного господарства.	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Усне опитування, тести, екзамен	20%
1.2.	Знати складові елементи і підходи до формування атмосфери закладів ресторанного господарства, філософії концептуального меню.	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Усне опитування, тести, екзамен	
1.3.	Знати класифікацію і характеристику послуг у закладах ресторанного господарства, їх відповідність загальній концепції.	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Індивідуальне завдання, тести, екзамен	
1.4.	Знати підходи до оформлення меню, сучасних технологій формування і коригування концепції меню і формату обслуговування у закладах ресторанного господарства, ексклюзивних технологій сервісу страв і напоїв у ЗРГ.	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Індивідуальне завдання, тести, екзамен	
2	Вміння			
2.1.	Вміти ефективно просувати заклад в соціальних мережах	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	40%
2.2.	Вміти гармонійно поєднувати основні види сировини та знати основні правила гармонійного поєднання в ресторанних технологіях	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	
2.3.	Вміти класифікувати афродизіаки в різних регіонах	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	
2.4.	Знати види ножів і інструментів для декорування страв; поводження із інвентарем щодо техніки карвінгу; створювати прості та складні композиції	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	

3	Комунікація			
3	Формувати навички розроблення і впровадження креативних методів приготування квітково-фруктових композицій, гастрономічних, солодких та дитячих букетів. Знати асортимент десертів, других гарячих страв із їстівними квітами. Знати напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва готових страв з мікрозеленню (мікрогріними).	лекція, творча бесіда, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	10%
4	Відповідальність та автономія			
4.1.	Вміти поєднувати і гармонічно комбінувати цікаві елементи із різних кулінарних традицій	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	30%
4.2.	Вміти визначати Haute cuisine - високу кухню; підбирати рідкісні вина до дорогих страв	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	
4.3	Знати: особливості роботи із шоколадом; види какао-порошку: залежно від обробки (препарований, непрепарований), залежно від вмісту жиру (жирний і зі зниженим вмістом жиру). Вміти: виготовляти шоколадні прикраси, шоколадну глазур та несолодкий шоколад	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	
4.4	Знати: поняття незвичайні десерти: ірландський десерт «Англійський сніданок», десерт з курячої грудки, торт «Chegumples»; султанський золотий торт. Granita (граніте) - сицилійський десерт, колотий фруктовий лід і цукром. Сорбет - заморожений десерт з цукрового сиропу і фруктового соку або пюре та ін..	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	
4.5	Знати: класифікацію ділових заходів; особливості організації харчування на виставках та ярмарках, під час проведення спортивних змагань, у рекреаційних зонах та видовищних установах. Вміти: організовувати та аналізувати якість надаваних послуг з харчування, обслуговування споживачам у місцях проведення певних заходів, у зонах масового	лекція, практичне заняття, самостійна робота	Співбесіда, тести, індивідуальне завдання	

відпочинку, в торговельних, торговельно-розважальних комплексах, парках атракціонів та розваг, садово-парковій зоні міста, видовищних закладах.			
---	--	--	--

Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними результатами навчання відображено в таблиці 3.

Таблиця 3

Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними результатами навчання

Програмні результати	Результати навчання													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
РН 1 Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
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. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій							+	+	+	+	+	+	+	+

Форми оцінювання здобувачів: екзамени, тестові завдання, індивідуальні завдання, графічна робота, презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах.

Розділ 1. Зміст навчальної дисципліни за темами

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

Основний: 2, 4, 6-13

Додатковий: 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

Основний: 2, 4, 6-13

Додатковий: 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

Основний: 2, 4, 6-13

Додатковий: 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 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.

Список рекомендованих джерел

Основний: 2, 4, 6-13

Додатковий: 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

Основний: 2, 4, 6-13

Додатковий: 14-21

Тема 6. 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.

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).

Список рекомендованих джерел

Додатковий: 14-16, 25-27.

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.

Список рекомендованих джерел

Основний: 2, 4, 6-13

Додатковий: 14-21

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.

Список рекомендованих джерел

Основний: 6, 9-13.

Додатковий: 14-21

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; 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

Основний: 6, 9-13.

Додатковий: 14-21.

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.

Список рекомендованих джерел

Основний: 6, 9-13.

Додатковий: 14-21.

Тема 11. 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

Основний: 6, 9-13.

Додатковий: 14-21.

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.

Список рекомендованих джерел

Основний: 6, 9-13.

Додатковий: 14-21.

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.

Список рекомендованих джерел

Основний: 6, 9-13.

Додатковий: 14-21.

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.

Список рекомендованих джерел

Основний: 6, 9-13.

Додатковий: 14-21.

**Розділ 2. «Структура дисципліни та розподіл годин за темами
(тематичний план)»**

денна / заочна форма навчання

Назва теми	Кількість годин				Форма конт-ролю
	з них				
	Усього годин	Лекції	Практичні заняття	СРС	
Розділ 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства					
Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	10/10,75	2/0,5	2/0,25	6/10	Тести, усне опитування
Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства	10/10,75	2/0,5	2/0,25	6/10	Тести, індивідуальне завдання
Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства	10/10,75	2/0,5	2/0,25	6/10	Опитування, тести, наукове повідомлення
Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	10/10,75	2/0,5	2/0,25	6/10	Тести, індивідуальне завдання
Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	10/10,75	2/0,5	2/0,25	6/10	Тести, усне опитування
Розділ 2. Ексклюзивні ресторани технології					
Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика	10/10,75	2/0,5	2/0,25	6/10	Тести, усне опитування
Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки	10/10,75	2/0,5	2/0,25	6/10	Тести, індивідуальне завдання
Тема 8. Кулінарний дизайн.	10/10,75	2/0,5	2/0,25	6/10	Опитування, тести, наукове повідомлення
Тема 9. Квіткова гастрономія	12/10,75	2/0,25	2/0,5	8/10	Тести, індивідуальне завдання
Тема 10. Ф'южін – авторська кухня	10/10,75	2/0,5	2/0,25	6/10	Тести, усне опитування
Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)	12/10,5	2/0,25	2/0,25	8/10	Тести, усне опитування
Тема 12. Шоколадне мистецтво	12/10,5	2/0,25	2/0,25	8/10	Тести, індивідуальне завдання
Тема 13. Ексклюзивні	12/10,5	2/0,25	2/0,25	8/10	Опитування,

десерти					тести, наукове повідомлення
Тема 14. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в Україні в кризових умовах	11/11	2/0,5	1/0,5	8/10	Тести, індивідуальне завдання
Підсумковий модульний контроль	1/-	-	1/-	-	
Разом	150/150	28/6	28/4	94/140	
Підсумковий контроль - екзамен					

Денна форма навчання

Загальний обсяг 150 год., у тому числі:

лекції – 28 год.;

практичні заняття – 28 год.;

самостійна робота – 94 год.;

консультації – 2 год.

Заочна форма навчання

Загальний обсяг 150 год., у тому числі:

лекції – 6 год.;

практичні заняття – 6 год.;

самостійна робота – 140 год.

Розділ 3. Тематика та зміст лекційних, практичних занять, самостійної роботи студентів

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год., д.ф. / з.ф.
1	2	3
Розділ 1. Сервісні технології у концептуальних закладах ресторанного господарства		
Знання (1.1, 1.3); вміння (2.1, 2.2, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.3).	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика План лекції 1. Концепція закладу ресторанного господарства (ЗРГ), її суть та складові елементи. 2. Класифікація концепцій і форматів закладів ресторанного господарства. 3. Визначальні фактори формування нової концепції ЗРГ. 4. Основний етапи розроблення нової/зміни діючої бізнес-концепції закладу ресторанного господарства. Список рекомендованих джерел: Основний: 2, 4, 6-13 Додатковий: 14-21	2/0,5
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 1 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. На основі теоретичного та практичного матеріалу	6/10

	підготувати презентацію із представленням концепцій в ресторанних підприємствах. 2. Самостійне опрацювання видів форматів закладів економ-клас - «fast food», «street food», «fast casual», демократичний клас - «casual dining», преміум сегмент - «fine dining» (ресторани вищого класу), «luxury» (ексклюзивний дизайн і обслуговування, ресторани класу люкс), «haute cuisine» (ресторани авторської кухні).	
	Практична робота №1 <i>Тема: Концепції закладів ресторанного господарства</i> 1. Проаналізувати сучасних концептуальні рішення і формати закладів ресторанного господарства в Україні. 2. Проаналізувати сучасних концептуальні рішення і формати закладів ресторанного господарства за кордоном 3. Розв'язати тестові задачі	2/0,25
<i>Знання (1.1); вміння (2.1, 2.2); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).</i>	Тема 2. Формування атмосфери закладів ресторанного господарства План лекції 1. Поняття «атмосфера» закладу ресторанного господарства та її складові елементи. 2. Елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу. 3. Обслуговуючий персонал як складова концептуальної атмосфери закладу. 4. Вплив елементів атмосфери на формування цільової аудиторії потенційних споживачів. Список рекомендованих джерел: Основний: 2, 4, 6-13 Додатковий: 14-21	2/0,5
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 2 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Поглиблення та систематизація лекційного матеріалу та самостійне вивчення нижченаведеного матеріалу: 1. На основі теоретичного та практичного матеріалу підготувати презентацію із представленням елементів атмосфери закладів ресторанних підприємств.	6/10
	Практична робота №2 <i>Тема: Формування атмосфери закладів ресторанного господарства</i> 1. Проаналізувати характеристики просторового і матеріально-технічного забезпечення послуг з організації дозвілля і розваг у закладах ресторанного господарства.	2/0,5

	2. дослідити та перерахувати послуги дозвілля і розваг як складові концепції закладу. 3. Розв'язати тестові задачі	
Знання (1.2, 1.3); вміння (2.1, 2.2, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.2, 4.3).	Тема 3. Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства План лекції 1. Класифікація і характеристика послуг у закладах ресторанного господарства, їх відповідність загальній концепції. 2. Концептуальні підходи до формування і управління асортиментом додаткових послуг ЗРГ. 3. Послуги дозвілля і розваг як складова концепції закладу. 4. Характеристика просторового і матеріально-технічного забезпечення послуг з організації дозвілля і розваг у ЗРГ (боулінг, дискотеки, VIP-зали, chill-out, караоке-зали, більярд, дартс, інше). 5. Вимоги до персоналу для організації дозвілля і розваг у концептуальних закладах ресторанного господарства. Список рекомендованих джерел: Основний: 2, 4, 6-13 Додатковий: 14-21	2/0,5
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 3 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. 1. Підготовка індивідуальних завдань із представлення видів послуг, що надають заклади ресторанного господарства, враховуючи індивідуальні концепції. 2. Самостійне опрацювання та засвоєння теоретичного матеріалу з питань вимог до персоналу для організації дозвілля і розваг у концептуальних закладах ресторанного господарства. 3. Підготовка до тестування із зазначеної теми.	6/10
	Практична робота №3 <i>Тема: Послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства</i> 1. Проаналізувати класифікацію і дати характеристику послуг у закладах ресторанного господарства. 2. Вивчити та перерахувати відомі концепції закладів, що особливо популярні серед відвідувачів України. 3. Розв'язати ситуаційну задачу. 4. Запропонувати послуги з організації дозвілля і розваг певному концептуальному закладі, розробити сценарій їх пропонування споживачам, визначити необхідне ресурсне забезпечення.	2/0,25

	5. Розв'язати тестові задачі	
Знання (1.1, 1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.3).	Тема 4. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства План лекції 1. Специфіка сервісних технологій у концептуальних закладах ресторанного господарства 2. Меню як складова концепції сервісу. Практична філософія меню у концептуальних ЗРГ. 3. Технічний аналіз та управління меню, його вплив на формування і корегування концепції закладу. 4. Сервіс і дегустація вина у закладах ресторанного господарства: концептуальні рішення. 5. Сервіс і дегустація сирів, роль сирної кімнати і фромажері у формуванні концептуального стилю закладу. 6. Сервіс сигар у концептуальних ЗРГ. Роль вітол'є у формуванні концептуального стилю закладу. Список рекомендованих джерел: Основний: 2, 4, 6-13 Додатковий: 14-21	2/0,5
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 4 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Історія сигар, характеристика тютюну для сигар. 2. Сигарний етикет. 3. Правила вибору, зберігання і догляд за сигарами. 4. Ексклюзивні сигари (сигари обмеженого випуску).	6/10
	Практична робота № 4 <i>Тема: Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства</i> 1. Розробити концептуальні види меню. 2. Визначити ексклюзивні сервісні технології групового індивідуального обслуговування в ЗРГ. 3. Розв'язати тестові задачі	2/0,25
Знання (1.1, 1.3); вміння (2.1, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства План лекції 1. Особливості професійних умов та професійна етика обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства. 2. Ексклюзивний сервіс і техніка роботи офіціантів, барменів. 3. Незвичайні навички офіціантів у формуванні практичної філософії концептуальних ЗРГ. 4. Гостинність персоналу як складова концепції	2/0,5

	закладу ресторанного господарства. 5. Роль обслуговуючого персоналу у формуванні попиту та стимулювання реалізації продукції ЗРГ. 6. Інноваційні тренди у сфері ресторанного бізнесу. 7. SMM ресторану: як ефективно просувати заклад в соціальних мережах. Список рекомендованих джерел: Основний: 2, 4, 6-13 Додатковий: 14-21	
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 5 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Опрацювання матеріалу із різних технік постановочного сервісу, тематичного «перфомансу».	6/10
	Практична робота № 5 <i>Тема: Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства</i> 1. Визначити формати обслуговування (види, форми, методи) у ЗРГ. 2. Проаналізувати техніку роботи офіціантів, барменів. 3. Охарактеризувати ексклюзивний сервіс, що надається офіціантами і барменами. 4. Розв'язати тестові задачі	2/0,25
Знання (1.1, 1.2, 1.3); вміння (2.1, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.3)	Тема 6. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в Україні в кризових умовах План лекції 1. 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. 2. Впровадження нових форм і методів обслуговування та їх взаємозв'язок між розвитком ресторанного бізнесу та інтеграційних процесів. 3. Вплив «сухого закону» на роботу закладів ресторанного господарства. 4. Перспективи розвитку підприємств ресторанного бізнесу в умовах сучасних викликів. 5. Основні тренди сталого розвитку ресторанного бізнесу Список рекомендованих джерел: Додатковий: 14-16, 25-27.	2/0,5

	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення додаткових (14-16, 25) джерел для підготовки до тестування з 14 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Аналіз розвитку ресторанного господарства України у 2014-2023 рр. 2. Вплив обмежувальних заходів на сферу гостинності, які запроваджувалися державою під час спалаху COVID-19. 3. Тренди Чернівецького ресторанного ринку і майбутнє релокацій ресторанних бізнесів в Чернівцях з інших регіонів. 4. Розвиток популярних трендів для досягнення європейського рівня якості надання послуг з метою підвищення конкурентоспроможності й економічної ефективності. 5. Тенденції на ринку ресторанів Чернівців, Західної України і України в цілому на найближчі 3-5 років.	8/10
	Практична робота № 6 <i>Тема: Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в Україні в умовах євроінтеграції</i> Завдання 1. Написати тези/статтю по темах: - Аналіз розвитку ресторанного господарства України у 2014-2023 рр. - Вплив обмежувальних заходів на сферу гостинності, які запроваджувалися державою під час спалаху COVID-19. - 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. - Тенденції на ринку ресторанів Чернівців, Західної України і України в цілому на найближчі 3-5 років. 4. Розв'язати тестові задачі	1/0,5
Розділ 2. Ексклюзивні ресторанны технології		
Знання (1.1, 1.2, 1.3); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2).	Тема 7. Кулінарна смакова комбінаторика План лекції 1. Гармонійне поєднання основних видів сировини (овочів, фруктів, м'ясної та рибної сировини, харчових продуктів). 2. Значення правильного поєднання основних видів сировини. 3. Основний правила гармонійного поєднання в ресторанных технологіях.	2/0,5

	4. Асортимент сировини і харчових продуктів, які не слід поєднувати. Парадоксальні поєднання у кулінарній практиці. Список рекомендованих джерел: Основний: 2, 4, 6-13 Додатковий: 14-21	
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 6 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Опрацювання матеріалу із кулінарної смакової комбінаторики. 2. Підготовка та презентація індивідуальних робіт із відтворенням власних вподобань смакової комбінаторики з поєднуваними та не поєднуваними продуктами.	6/10
	Практична робота № 7 <i>Тема: Кулінарна смакова комбінаторика</i> 1. Проаналізувати гармонійне поєднання основних видів сировини (овочів, фруктів, м'ясної та рибної сировини, харчових продуктів). 2. Вивчити та перерахувати Основний правила гармонійного поєднання в ресторанних технологіях. 3. Розв'язати тестові задачі	2/0,25
Знання (1.1, 1.2, 1.3); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 8. Кулінарна ароматична комбінаторика. Харчові афродизіаки План лекції 1. Класифікація пряно-ароматичної сировини у ресторанних технологіях. 2. Класичні прянощі. Пряні овочі та трави. 3. 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). 4. Приправи: асортимент, класифікація, властивості і склад приправ. 5. Ароматизатори їжі і харчових продуктів. Харчові барвники. 6. Класифікація афродизіаків, асортимент та особливості приготування страв, способи теплової обробки. Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 9-13 Додатковий: 14-21	2/0,5
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та	6/10

	додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 7 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Проаналізувати класифікацію пряно-ароматичної сировини у ресторанних технологіях. 2. Перерахувати та, по-можливості, скласти індивідуальну класифікацію міжнародних приправ.	
	Практична робота № 8 <i>Тема: . Кулінарна ароматична комбінаторика.</i> <i>Харчові афродизіаки</i> 1. Проаналізувати класифікацію пряно-ароматичної сировини у ресторанних технологіях. 2. Перерахувати та по-можливості скласти індивідуальну класифікацію міжнародних приправ. 3. Розв'язати тестові задачі	2/0,25
Знання (1.1, 1.3); вміння (2.1, 2.2); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 9. Кулінарний дизайн План лекції 1. FOOD DESIGN – новий напрямок в технології приготування і оформлення страв і напоїв. 2. Кулінарні дизайнерські страви, скульптури. Обладнання для створення дизайнерських страв. 3. Карвінг як мистецтво декорування у ресторанних технологіях. 4. Інвентар: ножі й інструменти для декорування страв. Правила поводження із інвентарем. Особливості декорування страв. 5. Основі поради та рекомендації з декорування страв. 6. Правила підготовки продуктів для карвінгу. 7. Техніка карвінгу. 8. Прості композиції: оформлення тарілок (краби, квіти з шампінйонів, різнокольорові опакхала, гірлянда з овочів, букет із помідора). 9. 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: Основний: 6, 9-13 Додатковий: 14-21	2/0,5
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 8 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Технологічні прийоми і вподобання карвінгу в країнах світу: історія, Основний риси та особливості.	6/10
	Практична робота № 9 <i>Тема: Кулінарний дизайн</i>	2/0,25

	1. Проаналізувати особливості асортименту та структури овочів та фруктів, що використовують для карвінгу. 2. Вивчити види обладнання для створення дизайнерських страв. 3. Розв'язати тестові задачі	
Знання (1.1, 1.3); вміння (2.1, 2.2, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 10. Квіткова гастрономія План лекції 1. Квіткова гастрономія: історія зародження та Основний етапи розвитку. 2. Правила квіткової гастрономії. Особливості кулінарної обробки квітів. 3. Асортимент квітів заборонених для використання у технологіях харчових продуктів. 4. Їстівні квіти в технології страв і напоїв. Основний правила споживання квітів. 5. Особливості поєднання квітів за кольором, смаком і запахом з іншими інгредієнтами. Технологія салатів, супів, других страв, десертів і напоїв. 6. Оформлення страв квітами. 7. Квіткові меню у різних країнах світу. 8. Ароматизація овочевих і м'ясних страв та соусів за допомогою квітів. Спеції з квітів – ваніль, гвоздика, шафран тощо. Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 9-13 Додатковий: 14-21	2/0,25
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 9 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Квіткова гастрономія - історія виникнення та Основний етапи розвитку в різних країнах світу.	8/10
	Практична робота № 10 <i>Тема: Квіткова гастрономія</i> 1. Проаналізувати асортимент квітів, заборонених для використання у технологіях харчових продуктів. 2. Вивчити Основний правила споживання квітів. 3. Розв'язати тестові задачі	2/0,5
Знання (1.1, 1.3); вміння (2.1, 2.2, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.3).	Тема 11. Ф'южн – авторська кухня План лекції 1. Ф'южн – авторська кухня: особливості створення страв авторської кухні. 2. Тенденції кухні ф'южн. 3. Поєднання і гармонічна комбінація цікавих елементів із різних кулінарних традицій. 4. Приготування традиційних європейських страв з екзотичними акцентами.	2/0,5

	5. Екстравагантні страви. Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 9-13 Додатковий: 14-21	
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 10 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Ф'южн – авторська кухня представників країн світу.	6/10
	Практична робота № 11 <i>Тема: Ф'южн – авторська кухня</i> 1. Проаналізувати поєднання і гармонічну комбінацію елементів із різних кулінарних традицій в одну страву. 2. Вивчити найпоширеніші види поєднання непоєднуваних, на перший погляд, продуктів в одній страві. 3. Розв'язати тестові задачі	2/0,25
Знання (1.1, 1.3); вміння (2.1, 2.2, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.3).	Тема 12. Haute cuisine (висока кухня) План лекції 1. Haute cuisine (висока кухня). Основні вимоги до страв «високої кухні». 2. Путівник Le Guide Michelin «червоний гід», Gault Millau. 3. Історія відомих кулінарних рейтингів (Le Guide Michelin та Gault Millau): особливості присудження, система та Основні критерії оцінювання. 4. Рейтинг кухарів та шеф-кухарів «високої кухні» за версією Le Guide Michelin та Gault Millau. 5. San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – кулінарний світовий рейтинг ресторанів світу: історія заснування. 6. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy особливості вибору регіонів та номінантів у регіонах, нагородження, склад експертної ради та її оновлення. Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 9-13 Додатковий: 14-21	2/0,25
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 11 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Рейтинг найвідоміших кухарів світу. 2. Історія виникнення путівника Gault Millau – рейтингової системи Го-Мійо.	8/10
	Практична робота № 12	2/0,25

	<i>Тема: Haute cuisine (висока кухня)</i> 1. Проаналізувати напрямки кухні «високого рівня». 2. Дослідити найвідоміших шеф-кухарів «високої кухні» з різних країн світу. 3. Розв'язати тестові задачі	
Знання (1.1, 1.2, 1.3); вміння (2.1, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.3)	Тема 13. Шоколадне мистецтво План лекції 1. Технологічна характеристика сировини: Основний сорти какао-бобів (forastero, criollo, trinitario, nacional). 2. Технологія виготовлення шоколаду (випалювання, крекінг та віяння, змушування, перемелювання, конширування, темперування). 3. Види та властивості шоколаду, особливості його використання. Органолептичні показники шоколаду. 4. Особливості роботи із шоколадом. Устаткування, форми та трафарети для приготування шоколадних виробів та глазурі. 5. Шоколадні прикраси. Шоколадна глазур. Ганаж. 6. Технологія тіста з шоколадом. Види тіста з шоколадом. Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 9-13 Додатковий: 14-21	2/0,25
	Самостійна робота: Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 12 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Характеристика, історія виникнення шоколадних десертів різних країн світу.	8/10
	Практична робота № 13 <i>Тема: Шоколадне мистецтво</i> 1. Проаналізувати види какао-порошку. 2. Дослідити та перерахувати види тіста з шоколадом. 3. Розв'язати тестові задачі	2/0,25
Знання (1.1, 1.2, 1.3); вміння (2.1, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.3)	Тема 14. Ексклюзивні десерти План лекції 1. Технологічна характеристика сировини, яка використовується у технології ексклюзивних десертів. 2. Десерти з екзотичними фруктами. 3. Ексклюзивні десерти у ресторанних технологіях. 4. Асортимент та особливості технології нетрадиційних видів морозива. 5. Особливості поєднання виробів з морозива у меню та їх подача. Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 9-13 Додатковий: 14-21	2/0,25
	Самостійна робота:	8/10

	Вивчення матеріалу лекції, вивчення основних та додаткових джерел літератури для підготовки до тестування з 13 теми дисципліни, що може бути здійснена в системі дистанційного навчання. Самостійно опрацювати додаткові питання: 1. Ексклюзивні десерти країн світу: особливості та вподобання. 2. Підготовка до тестування із зазначеної теми.	
	Практична робота № 14 <i>Тема: Ексклюзивні десерти</i> 1. Проаналізувати особливості ексклюзивних десертів. 2. Дослідити асортимент найбільш поширених ексклюзивних десертів в Україні та за кордоном. 3. Дослідивши теоретичний та виконавши практичний матеріал узагальнити рейтинг 10-ти самих екзотичних десертів. 4. Розв'язати тестові задачі	2/0,25
Підсумковий модульний контроль		1/-
Разом		150/150

Розділ 4. Оцінювання результатів навчання здобувача

Форми оцінювання/контролю передбачають поточний, підсумковий модульний та семестровий контроль.

Поточне оцінювання. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та занять у дистанційному режимі і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача до виконання конкретного завдання чи рівень засвоєння пройденого матеріалу. При поточному контролі результатів навчання здобувачів оцінюванню підлягає виконання ними (табл.4):

- завдань під час навчальних занять;
- контрольних (модульних) робіт;
- індивідуальних завдань самостійної роботи.

Таблиця 4

Структура підсумкової оцінки за накопичувальною системою з навчальної дисципліни «Цифровізація та проєктування закладів ресторанного господарства» (форма підсумкового контролю – екзамен)

Види навчальної діяльності здобувача		Розподіл балів
Поточний контроль	Робота на практичних заняттях та заняттях у дистанційному режимі	до 45 балів
	Виконання та захист індивідуальних завдань самостійної роботи	до 20 балів
	Представлення результатів науково-дослідних робіт здобувача: 1. Участь у студентських олімпіадах, конкурсах наукових робіт, грантах, науково-дослідних проєктах.	Додаткові (заохочувальні) бали (до 15 балів)

2. Публікація наукових статей, тез доповіді на конференціях.	
Виконання завдань підсумкового модульного контролю	до 20 балів
Семестрова кількість балів	до 100 балів
Кількість балів за результатами семестрового контролю (екзамену)	до 100 балів
Загальна підсумкова кількість балів (оцінка) з навчальної дисципліни	до 100 балів

Підсумковий модульний контроль проводиться з метою визначення результатів за період теоретичного навчання студентів на останньому за розкладом занятті. Завдання для проведення модульного контролю включають тести.

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 (поточний контроль), а також бали за *підсумковий модульний контроль*.

Відповідно до навчального плану, завершується дисципліна *семестровим контролем (екзаменом)*. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів (табл.5).

Таблиця 5
Узагальнений розподіл балів за формами контролю

Бали за темами	Поточний контроль														Підсумковий модульний контроль	Семестрова кількість балів	Семестровий контроль (Екзамен)
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14			
Мінімум	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	12	60	60
Максимум	6	6	6	6	6	5	6	6	6	6	6	5	5	5	20	100	100

Семестровий контроль знань студентів (екзамен) проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі у формі письмового семестрового екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою, і в терміни, встановлені навчальним планом. Екзамен

проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, а також у формі автоматизованого підсумкового тестування на сервері дистанційного навчання *Moodle*. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою (табл.). Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECTS.

Шкала переведення балів, отриманих студентом за екзамен

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

Здобувача *допускають до семестрового контролю* у формі екзамену, якщо він за результатами поточного контролю з навчальної дисципліни протягом семестру:

- набрав не менше 60 балів – для здобувачів усіх форм навчання;
- не пропустив більш як 50 % практичних (семінарських) занять – для здобувачів очної (денної) форми навчання.

Якщо здобувач *був відсутній* на екзамені без причини, підтвердженої довідкою встановленого зразка про тимчасову непрацездатність, то він втрачає право на одне складання екзамену, за ним залишається можливість двох перескладань. Під час підготовки до відповіді за екзаменаційним білетом (тестом) здобувач може користуватися лише дозволеним переліком матеріалів. Використання інших матеріалів та інформаційних засобів (сторонні друковані матеріали, інтернет, мобільний телефон, планшет, смарт-годинник, додаткові вкладки браузера на комп'ютері (у разі комп'ютерного тестування) тощо) вважається порушенням Етичного кодексу студента (норм та правил Академічної доброчесності в ЧТЕІ ДТЕУ) й дає підстави екзаменатору відсторонити цього здобувача від виконання завдань екзаменаційного білета (тесту) та оцінити результати екзамену в нуль балів. Заборонено перемовлятися, вставати, переміщатися по аудиторії та виходити з неї під час виконання завдань екзаменаційного білета чи комп'ютерного тестування. Якщо під час складання екзамену виникають питання технічного або іншого характеру (уточнення умови завдання екзаменаційного білета / тестового питання, повідомлення про погане самопочуття тощо), здобувач має право звернутися до екзаменатора. Здобувач, який за сумарним результатом поточного і підсумкового контролю у формі екзамену набрав від 45 до 59 балів (включно), після додаткової самостійної підготовки має право перескласти екзамен.

Перескладання екзамену з навчальної дисципліни дозволяється не більше двох разів: перший раз – науково-педагогічному працівнику, який проводив екзамен; другий – в присутності комісії з науково-педагогічних працівників кафедри. В обох випадках загального підсумкового оцінювання результатів навчання цього здобувача враховують результат їх поточного контролю. Термін

ліквідації академічної заборгованості для таких осіб встановлюється згідно з графіком навчального процесу.

Здобувач, який за результатами другого перескладання екзамену (комісії) з навчальної дисципліни набрав від 0 до 44 балів (включно), вважається таким, що має академічну заборгованість. Він має право за власною заявою опанувати цю навчальну дисципліну в наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом відповідної освітньої програми на засадах факультативного вивчення за індивідуальним графіком згідно з Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ.

Здобувач, який не написав заяву на факультативне вивчення навчальної дисципліни, а отже не ліквідував наявну академічну заборгованість протягом двох навчальних семестрів, підлягає відрахуванню.

Перескладання екзамену з метою підвищення рейтингу з успішності та отримання більш високої оцінки під час екзаменаційної сесії не дозволено.

Загальна підсумкова оцінка вивчення навчальної дисципліни вираховується за формулою:

$$(Семестрова\ кількість\ балів + Семестровий\ контроль\ (екзамен)) / 2$$

Апеляція результатів підсумкового контролю у формі екзамену. Відповідно до Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ здобувач, який не погоджується з результатами підсумкового контролю у формі екзамену, має право не пізніше наступного робочого дня після оприлюднення результатів екзамену звернутися з письмовою апеляцією до начальника навчального відділу.

Дострокове складання екзамену. Як виняток, здобувачеві надають можливість дострокового складання екзамену в разі:

- невідкладного лікування на період проведення сесії;
- вагітності та пологів;
- офіційного запрошення на навчання за профілем спеціальності;

– наявності інших важливих підстав, що не порушують законодавство, нормативні документи Інституту та мають документальне підтвердження. Дозвіл на дострокове складання екзамену надає начальник навчального відділу за умови, що на момент подання заяви здобувач отримав не менше 50 % від максимально можливої кількості балів за результатами поточного контролю з навчальної дисципліни.

Розділ 5. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни

Навчальний процес відбувається у лабораторії і потребує використання спеціалізованих комп'ютерних програм: для моделювання виробничої програми закладу ресторанного господарства програма «ProChef»; для проєктування приміщень для споживачів, виробничих приміщень, розроблення дизайну 3РГ – ArchiCAD; віртуальні окуляри Meta Quest 2 – для можливості включити віртуальні елементи ексклюзивної кулінарної продукції, сучасних концепцій, форматів та інноваційних технологій сервісу в простір реальних подій,

оживити враження та перенести їх у нове середовище, розширюючи межі заняття, які виходять за межі фізичного світу.

Розділ 6. 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. 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 ресторани 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.
- 26.Цілі сталого розвитку – URL: <https://www.undp.org/uk/ukraine/tsili-staloho-rozvytku>
- 27.ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році – URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>

Зразок екзаменаційного білету

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

Екзаменаційний білет № 1

з дисципліни «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання

Критерії оцінювання

№ завдання	Кількість балів
1	25
2	20

3	20
4	35

Завдання 1. (оцінюється у 25 балів)

Роль обслуговуючого персоналу у формуванні попиту та стимулювання реалізації продукції ЗРГ.

Завдання 2. (оцінюється у 20 балів)

Перелічіть основні поради та рекомендації з декорування страв. Опишіть правила підготовки продуктів для карвінгу.

Завдання 3. (додається окремо і оцінюється у 20 балів)

Тестова перевірка знань студентів. (Завдання складається із 20 тестових завдань на дистанційному сервері).

Завдання 4. (оцінюється у 35 балів).

Вихідні дані

Серед гостей ресторану вищого класу «Steak House», яких обслуговував офіціант 4 розряду Віктор, дуже яскраво виглядав чоловік міцної статури, який замовив великий стейк із яловичини хорошої прожарки. Чоловік був у хорошому гуморі, гучно сміявся, шуткував зі своїми приятелями. Подавши замовлену страву, Віктор вирішив вийти до виробничих приміщень, щоб попити воду. «Це лише декілька хвилин, в залі почекають», - подумав він. Підходячи до дверей зали, він з жахом почув страшенний шум, йому здалося, начебто ревів звір. «Звідки тут звір?» - промайнуло в його голові. Стрімко увійшовши до зали Віктор побачив біля свого столика метрдотеля, директора, шеф-кухаря, що намагалися врегулювати конфлікт. Можливість не допустити ситуацію до конфлікту була втрачена, вимагалися більш кардинальні способи її вирішення. Справа була в тому, що гість отримав м'ясо з кров'ю, що визвало у нього негайну огиду і втрату апетиту.

Визначити:

1. Які правила порушив офіціант при прийманні замовлення, при його оформленні?
2. Які правила офіціант порушив при подаванні страви і обслуговуванні гостя?
3. Змодельуйте вірний, на ваш погляд, сценарій обслуговування гостя в ресторані.
4. Визначте роль метрдотеля (адміністратора) у створенні превентивних дій.
5. Оцініть стан сервісу в даному закладі ресторанного господарства.

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу від
_____ 202_ р., протокол № 1

Завідувач кафедри

Екзаменатор
