

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Креатив ресторанних технологій»

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Освітня програма: «Курортна справа»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №12 від 20.05.2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Креатив ресторанних технологій
Викладач	Доц. Лояк Лілія Миколаївна
Контактний телефон викладача	+380508012779
E-mail викладача	lila.loyak@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на ознайомлення із вітчизняним та зарубіжним досвідом створення концепцій і форматів закладів ресторанного бізнесу, тенденціями розвитку ресторанних технологій з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну, а також із особливостями розвитку сучасних форматів та концепцій закладів ресторанного бізнесу; ознайомлення із авангардними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами, особливостями формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг; вивчення особливостей професійних вимог до обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: 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 та інноваційними технологіями сервісу.

Цілі курсу: дати теоретичні знання з курсу «Креатив ресторанних технологій», ознайомити з сучасними концепціями та форматами закладів ресторанного бізнесу; сучасними авангардними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ФК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

ФК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

ФК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

ФК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.

Програмні результати навчання:

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері

готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	20/6
Лабораторні заняття / практичні	32/12
самостійна робота	38 /72

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
1	Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	Нормативна

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	лабораторні заняття	самостійна робота
Тема 1. Концепції закладів ресторанного бізнесу: класифікація і характеристика. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства з урахуванням вітчизняного та закордонного досвіду. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів в ресторанному господарстві.	2	4	4

Тема 2. Розроблення концепції закладу ресторанного бізнесу. Унікальна концепція закладу ресторанного господарства та її ефективність.	2	4	4
Тема 3. Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу.Інноваційні технології у створенні концептуального меню	2	4	4
Тема 4. Послуги у концептуальних ресторанах. Сучасні тенденції впровадження номенклатури додаткових послуг та їх ефективність у ресторанному господарстві.	2	2	2
Тема 5. Фьюжн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів. Міжнародні кулінарні рейтинги. Путівники Le Guide Michelin, Gault Millau, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – рейтингова система оцінки закладів ресторанного господарства.	2	2	4
Тема 6. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика. Сучасні інноваційні напрями розвитку світової ресторанної кухні. Фуд-тренди в ресторанному бізнесі.	2	2	4
Тема 7. Концепції кулінарного дизайну ресторанної продукції. Креативні тренди приготування кулінарної продукції на базі сучасних закладів ресторанного господарства Асортимент, технології приготування, рецептурний склад, техніки оформлення авторських страв .	2	4	4
Тема 8. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні. Історія та тенденції використання їстівних квітів. Креативні методи приготування квітково-фруктових композицій, гастрономічних, солодких та дитячих букетів.	2	2	4
Тема 9. Професійна майстерність персоналу у концептуальних ресторанах Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.	2	4	4
Тема 10. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства. Новітні та інноваційні технології виготовлення продукції ресторанного господарства. Інноваційне обладнання у технологіях ресторанної продукції.	2	4	4
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	20	32	38

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Накопичування балів під час вивчення дисципліни Лабораторні заняття – 40 б. Самостійна робота (КСР) – 20 б. Проміжний тестовий контроль – 10 б. Підсумковий тестовий контроль – 30 б. Максимальна кількість балів – 100 б.
Вимоги до письмових робіт	Лабораторні заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, робота з меню та картою вин, виконання індивідуальних та групових проектів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини лабораторних занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит. Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту
	обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.
Лабораторні заняття	За кожне лабораторне заняття студент може отримати по 5 балів до загального рейтингу кількості балів. Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов'язкового проходження двох проміжкових тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також відпрацювання лабораторних робіт. Для заочної форми навчання КСР замінений задачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проекту.
Підсумковий контроль	Підсумковою формою контролю являється екзамен, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни. Якщо студент претендує на вищу оцінку, аніж наявний рейтинговий бал, йому додатково пропонується скласти екзамен у вигляді тестування.

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0

Лабораторні заняття	40
Самостійна робота (КСР)	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	30
Максимальна кількість балів	100

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи: Письмові роботи передбачені в розрізі лабораторних занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після лабораторного заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.

Академічна доброчесність: Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.

Відвідування занять: Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.

Неформальна освіта: Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).

8. Рекомендована література

1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. посібник. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
1. Івашків Л. Я., Джурик Н.Р. Інноваційні технології харчової продукції: навч. посібник Львів. 2017. 172 с.
2. Кравчук Н. М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання. Київ: НУХТ. 2014. 114 с. URL: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>
3. Пересічний М. І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: навч. посібник. Київ: КНТЕУ. 2003. 196 с.
4. П'ятницька, Г. Т., П'ятницька, Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ. 2013. 250 с.
5. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельноресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський ; Харків.

- нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151с.
URL: <http://eprints.kname.edu.ua/>
6. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
 7. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
 8. Устаткування закладів ресторанного господарства: методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 64 с.
 9. Бараболя О.В., Куц Л.І., Дудник О.С., Дубова Г.Є. Розробка технології виробів із субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. Вісник, Уманського університету садівництва №1. 2022. С. 52–57.
 10. Брич В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. К: Ліра-К, 2020. 484 с.
 11. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Х.: Світ Книг, 2021. 657 с.
 12. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
 13. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Х.: Світ Книг, 2021. 411 с..
 14. Паска М. З. І Радзімовська О.В., Буряк М. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: тези IX Міжнар. наук. -техн. конф. Київ: НУХТ, 2020. С. 119–221.
 15. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. Р. 76–80.
 16. Паска М. З., Куцмида А. Т. Техно-новини ресторанного бізнесу. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали міжнар. наук. -практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). Мелітополь, 2020. С. 230–233.
 17. Паска М., Баль-Прилипко Л. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму. Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення: матеріали XII Міжнар. наук. -практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). Львів, 2020. С. 283–287.

18. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с.
19. Юхно В.М., Бараболя О.В. Розробка рецептури та особливості технології хлібобулочних виробів функціонального призначення. Вісник Уманського університету садівництва №1. 2022. С. 46–51.

Інформаційні ресурси

1. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. URL: <https://www.diningguide.com>
2. Michelin Guide - the official website. URL: <https://guide.michelin.com/en>.
3. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. URL: <http://www.theworlds50best.com/>
4. Foodpairing – нестандартні смакові поєднання. URL: https://interestingfood.do.am/publ/molekuljarna_kukhnja/molekuljarna_kukhnja/foodpairing_nest_andartni_smakovi_poednannja/53-1-0-467
5. Спробувати все URL: кухні світу: fusion-ресторани Києва. http://izum.ua/restoran/articles/poprobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kieva_207768
6. Fusion-кухня з ямайським акцентом – вже на порозі 2018. URL: <https://uk.restorator.ua/post/fusion-kuhnia-s-iamaiskim-akcentom-uzhe-na-poroge-2018>
7. Найкращі дубайські ресторани зі стравами в стилі ф'южн. URL: <https://www.visitdubai.com/uk/sc7/articles/dubai-fusion-dining>
8. Як створити унікальну концепцію ресторану URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/yakstvoryty-unikalnu-koncepciyu-restoranu>

Викладач
готельно-ресторанної
курортної справи



доцент

кафедри

та

Лояк Л.М.