

**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: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол №7 від 15.01.2024р.

м. Івано-Франківськ – 2024

## 1. Загальна інформація

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

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

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

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

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

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

### **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	241 «Готельно-ресторанна справа»	1	Нормативна

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	лабораторні заняття	самостійна робота
Тема 1. Концепції закладів ресторанного бізнесу: класифікація і характеристика	2	4	4
Тема 2. Розроблення концепції закладу ресторанного бізнесу	2	4	4
Тема 3. Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу	2	4	4
Тема 4. Послуги у концептуальних ресторанах	2	2	2
Тема 5. Фьюжн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	2	2	4
Тема 6. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	2	2	4
Тема 7. Концепції кулінарного дизайну ресторанної продукції	2	4	4
Тема 8. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	2	2	4
Тема 9. Професійна майстерність персоналу у концептуальних ресторанах	2	4	4
Тема 10. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2	4	4
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>38</b>

## 6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	<p>Накопичування балів під час вивчення дисципліни</p> <p>Лабораторні заняття – 40 б.</p> <p>Самостійна робота (КСР) – 20 б.</p> <p>Проміжний тестовий контроль – 10 б.</p> <p>Підсумковий тестовий контроль – 30 б.</p> <p><b>Максимальна кількість балів – 100 б.</b></p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Лабораторні заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв’язання кейсів, робота з меню та картою вин, виконання індивідуальних та групових проєктів, 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.</p> <p>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 проєкту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.</p>
Лабораторні заняття	<p>За кожне лабораторне заняття студент може отримати по 5 балів до загального рейтингу кількості балів.</p> <p>Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов’язкового проходження двох проміжних тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також відпрацювання лабораторних робіт.</p> <p>Для заочної форми навчання КСР замінений задачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проєкту.</p>
Підсумковий контроль	<p>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.</p>

<b>Накопичування балів під час вивчення дисципліни</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Лабораторні заняття	40
Самостійна робота (КСР)	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	30

### 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 НППІ 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. Бараболя О.В., Куш 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.
2. Брич В.Я., Банева І.О. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. К: Ліра-К, 2020. 484 с.
3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
4. Івашків Л. Я., Джурик Н.Р. Інноваційні технології харчової продукції: навч. посібник Львів. 2017. 172 с.
5. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
6. 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>
7. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. посібник. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
8. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Х.: Світ Книг, 2021. 657 с.
9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
10. 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..
11. 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 ІХ Міжнар. наук. -техн. конф. Київ: НУХТ, 2020. С. 119–221.
12. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. P. 76–80.
  13. Паска М. З., Куцмида А. Т. Техно-новини ресторанного бізнесу. Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали міжнар. наук. -практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). Мелітополь, 2020. С. 230–233.
  14. Паска М., Баль-Прилипка Л. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму. Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення: матеріали ХІІ Міжнар. наук. -практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). Львів, 2020. С. 283–287.
  15. 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.
  16. П'ятницька, Г. Т., П'ятницька, Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ. 2013. 250 с.
  17. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна 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/>
  18. 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.
  19. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с.
  20. 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. Fusion-кухня з ямайським акцентом – вже на порозі 2018. URL: <https://uk.restorator.ua/post/fusion-kuhnia-s-iamaiskim-akcentom-uzhe-na-poroge-2018>
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. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. URL: <https://www.diningguide.com>
5. Їжа в стилі ф'южн URL: <https://magazine.tabris.ru/food/sinteziruj-eto/>
6. Найкращі дубайські ресторани зі стравами в стилі ф'южн. URL: <https://www.visitdubai.com/uk/sc7/articles/dubai-fusion-dining>
7. Ресторани ф'южн Львова Lviv. URL: [https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295377-c17-Lviv\\_Lviv\\_Oblast.html](https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295377-c17-Lviv_Lviv_Oblast.html)
8. Спробувати все URL: кухні світу: fusion-ресторани Києва. [http://izum.ua/restoran/articles/poprobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kieva\\_207768](http://izum.ua/restoran/articles/poprobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kieva_207768)

**Викладач**



**доцент кафедри  
готельно-ресторанної  
та курортної справи  
Лояк Л.М.**