

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ



Система управління якістю

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ / RESTAURANT CREATIVITY

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and restaurant business
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа / Hotel and restaurant business
Освітній ступінь	магістр / master
Вид дисципліни	обов'язкова
Семестр	2
Кількість кредитів (годин)	5 (150)
Мова викладання	Українська
Форма заключного контролю	Екзамен

Лектор курсу: (e-mail):	Брикова Тетяна Миколаївна, к.т.н., доцент tbrykova19@gmail.com
Вимоги лектора:	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні/індивідуальні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.
Відповідальність лектора:	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусії. Ми вчимося разом, тому зворотній зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру, розраховувати на швидкий та якісний зворотній зв'язок від лектора, покликаний підтримати ваше зростання як фахівців впродовж вивчення дисципліни.
Види занять:	Лекції, лабораторні, самостійна робота.
Методи навчання:	Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи, ситуаційні завдання, кейси, вебінари, майстер-класи, індивідуальні завдання, ділові ігри, тести та інші інтерактивні методи навчання.
Форми навчання:	Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години*); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації (графік консультацій за посиланням: http://chtei-

	<p>knteu.cv.ua/ua/student/</p> <p>В рамках неформальної/інформальної освіти здобувачі можуть самостійно, або за рекомендацією викладача опанувати (поглиблювати) знання в розрізі навчальної дисципліни (окремих її тем/змістових частин) із наступним їх зарахуванням, використовуючи загальноновизнані освітні платформи. Назви курсів, навчальні платформи, умови оцінювання узгоджуються з викладачем індивідуально, відповідно до Положення про визнання в ЧТЕІ ДТЕУ результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті: (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/).</p> <p>Перелік рекомендованих платформ масових відкритих онлайн-курсів доступний на сайті ЧТЕІ ДТЕУ.</p>
<p><i>Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:</i></p>	<p>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет).</p> <p>Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber, Telegram, WhatsApp; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom); Microsoft Power Point, Microsoft Office Excel.</p>
<p><i>Доступ до дисципліни:</i></p>	<p>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ).</p> <p>Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: https://meet.google.com/jgy-mqbz-fvh , або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</p>

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Під час вивчення дисципліни здобувачі сфокусуються на ексклюзивних технологіях ресторанної продукції і сервісних технологіях у концептуальних закладах ресторанного господарства. Студенти вивчатимуть вітчизняний і зарубіжний досвід розвитку ресторанних технологій з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасні підходи до комбінаторики смаку і аромату, релігійні кулінарні традиції, створення високої кухні, сучасні концепції та інноваційні технології сервісу. Студенти зможуть розробляти і впроваджувати ексклюзивні технології ресторанної продукції і сервісних технологій у діяльність закладів ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції.

Яка мета вивчення дисципліни?

Метою вивчення дисципліни 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, а також формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи професійних компетентностей щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції і сервісних технологій у діяльність закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції.
Які цілі вивчення дисципліни?	Завданням вивчення дисципліни є розвиток знань щодо: сучасних концепцій закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливостями формування її складових елементів; сучасних підходи до формування атмосфери закладу, цільової аудиторії споживачів як концептуального елементу атмосфери закладу; інноваційних технологій сервісу та ексклюзивних послуг, особливостей формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг; професійних вимог до обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства; тенденцій розвитку ресторанних технологій та особливості в різних країнах світу; особливостями гармонійного поєднання основних видів сировини, прянощів, сумішей прянощів та приправ, змішування смаків, стилів, інгредієнтів та кулінарних традицій, створення страв високої кухні, декорування страв; сучасної термінології, яка використовується у процесі створення страв авторської кухні, кулінарного дизайну, шоколадного мистецтва; процесами обробки ексклюзивної харчової сировини під час кулінарного дизайну, квітковій гастрономії.
Які компетентності формує дисципліна?	Дисципліна орієнтована на формування <i>інтегральної компетентності</i> , а саме здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи, а також <i>загальних</i> (здатність: до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей; приймати обґрунтовані рішення) та <i>спеціальних (фахових, предметних)</i> (здатність: систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу) <i>компетентностей</i> студента.
Які результати навчання за дисципліною?	Вивчення дисципліни дозволить вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу; розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах; зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки

	та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
<i>Попередні вимоги</i>	<i>Для вивчення дисципліни особливі навички не потрібні</i>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

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 (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ЧТЕІ ДТЕУ.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

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

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: <http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/>. Детальна інформація щодо шкали оцінювання та розподілу балів за кожен вид виконаних робіт наведена у робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ ДТЕУ.

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися правил «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/>) та «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

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. Восс Кріс, Рез Тал. Ніколи не йдіть на компроміс. Техніка ефективних переговорів / пер. з англ. Ю. Кузьменко. 4-те вид. Київ : Наш Формат, 2022. 264 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. Меєр Ерін. Культурна карта. Бар'єри міжкультурного спілкування в бізнесі / пер. з англ. О. Дубчак. – Київ : Наш Формат, 2020. 224 с.
3. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів Київ : ВЦ КНТЕУ, 2005. 632 с. Партико Н. В. Основи конфліктології : навчальний посіб. Львівська політехніка, 2021. 256 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. 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.
16. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 307 с.
17. Лукашова Л. В. Організація виставкової діяльності : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2009. 372 с.
18. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : Альтерпрес, 2002. 436 с.
19. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
20. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
21. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2008. 506 с.

*СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ.*

*Детальна інформація щодо тематики лекційних, практичних, занять, самостійної роботи, наведена у
робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ
ДТЕУ.*

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
Лекції (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Лабораторні (тренування, лабораторна робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання лабораторного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних лабораторних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання лабораторного завдання письмова робота.
Самостійна робота (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий семестровий контроль – екзамен		

*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти:
<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

НАЗВА ТЕМИ	Кількість годин (денна)				Форми контролю
	Усього годин	з них			
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студентів	
1	2	3	4	5	6
<p>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.</p>	10	4	-	6	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
<p>Тема 2. Формування атмосфери закладу 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.</p>	8	2	-	6	
<p>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 матеріальнотехнічного забезпечення послуг з організації дозвілля і розваг у ЗРГ (боулінг, дискотеки, VIP-зали, chill-out, караоке-зали, більярд, дартс, інше). Вимоги до персоналу для організації дозвілля і розваг у концептуальних закладах ресторанного господарства.</p>	12	4	2	6	
<p>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'е у формуванні концептуального стилю закладу.</p>	12	4	2	6	

1	2	3	4	5	6
<p>Тема 5. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства</p> <p>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.</p>	10	2	-	6	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
<p>Тема 6. Кулінарна смакова комбінаторика</p> <p>Гармонійне поєднання основних видів сировини (овочів, фруктів, м'ясої та рибної сировини, харчових продуктів). Значення правильного поєднання основних видів сировини. Основні правила гармонійного поєднання в ресторанных технологіях. Асортимент сировини і харчових продуктів, які не слід поєднувати. Парадоксальні поєднання у кулінарній практиці.</p>	10	2	2	6	
<p>Тема 7. Кулінарна ароматична комбінаторика</p> <p>Класифікація пряно-ароматичної сировини у ресторанных 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.</p>	12	2	2	6	
<p>Тема 8. Кулінарний дизайн</p> <p>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 ресторанных 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 опакала, 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.</p>	10	2	2	6	

1	2	3	4	5	6
<p>Тема 9. Квіткова гастрономія</p> <p>Квіткова гастрономія: історія зародження та основні 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. Основні правила споживання квітів. Особливості поєднання квітів за кольором, смаком і запахом з іншими інгредієнтами. Технологія салатів, супів, других страв, десертів і напоїв. Оформлення страв квітами. Квіткові меню у різних країнах світу. Ароматизація овочевих і м'ясних страв та соусів за допомогою квітів. Спеції з квітів – ваніль, гвоздика, шафран тощо.</p>	10	2	2	6	<p>Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.</p>
<p>Тема 10. Ф'южн – авторська кухня</p> <p>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.</p>	10	2	2	6	
<p>Тема 11. Haute cuisine (висока кухня)</p> <p>Haute cuisine (висока кухня). Основні вимоги до страв «високої кухні». Путівник Le Guide Michelin «червоний гід», Gault Millau. Історія відомих кулінарних рейтингів (Le Guide Michelin та Gault Millau): особливості присудження, система та основні критерії оцінювання. Рейтинг кухарів та шеф-кухарів «високої кухні» за версією Le Guide Michelin та Gault Millau. San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – кулінарний світовий рейтинг ресторанів світу: історія заснування. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy особливості вибору регіонів та номінантів у регіонах, нагородження, склад експертної ради та її оновлення.</p>	12	2	2	6	
<p>Тема 12. Шоколадне мистецтво</p> <p>Технологічна характеристика сировини: основні сорти какао-бобів (forastero, criollo, trinitario, nacional). Технологія виготовлення шоколаду (випалювання, крекінг та віяння, змушування, перемелювання, конширування, темперування). Види та властивості шоколаду, особливості його використання. Органолептичні показники шоколаду. Особливості роботи із шоколадом. Устаткування, форми та трафарети для приготування шоколадних виробів та глазурі. Шоколадні прикраси. Шоколадна глазури. Ганаж. Технологія тіста з шоколадом. Види тіста з шоколадом.</p>	11	2	3	6	

1	2	3	4	5	6
<p>Тема 13. Ексклюзивні десерти</p> <p>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.</p>	8	2	-	6	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
<p>Тема 14. Харчування та релігія</p> <p>Вплив релігії на особливості харчування народів світу. Християнство, тенденції харчування у свята та пости. Іудаїзм. Правила харчування (кашрут) та основні релігійні заборони. Особливості харчування у релігійні свята. Традиції харчування у повсякденному житті. Іслам. Харчування у релігійні свята (Курбан-байран, Ураза-байран, Лай лат ал-кадр, Джума, Навруз) та пости (Рамадан). Етикет прийому їжі в ісламі.</p>	11	4	-	7	
<p>Тема 15. Кулінарне мистецтво: правила змагань</p> <p>Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва. Класифікація змагань з кулінарного мистецтва. Національні змагання. Вимоги до змагань (формула змагань) з кулінарного мистецтва. Основна мета проведення змагань із кулінарного мистецтва. Всесвітня асоціація кулінарних союзів ((World Association of Chefs Societies, WACS).</p>	9	2	-	7	
Підсумковий модульний контроль	1		1		Письмове завдання, тести
Разом	150	38	20	92	
Підсумковий семестровий контроль – екзамен					

Силабус навчальної дисципліни розглянуто і затверджено на засіданні кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу від 06.01.2023 р., протокол № 1

Розробник (и): канд. техн. наук, доцент _____ Брикова Т. М.

Завідувач кафедри: канд. техн. наук, доцент _____ Паламарек К. В.