

Силабус навчальної дисципліни «КРЕАТИВНІ СТИЛІ В РЕСТОРАННІЙ ДІЯЛЬНОСТІ»	
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма: Готельно-ресторанна справа Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) Курс: 4 Семестр: 7	
Інститут	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ПІБ: Джога Ольга Валентигівна Посада: старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: o.djoga@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма навчання: лекції (18 год.), практичні (18 год.), самостійна робота (54 год.).
	Заочна форма навчання: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 год.).
Політика дисципліни	<p>Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Студенти не видають за свої результати роботи інших людей. При використанні чужих ідей і тверджень у власних роботах обов'язково посилаються на використані джерела інформації. Під час оцінювання результатів навчання не користуються недозволеними засобами, самостійно виконують навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання.</p> <p>Відвідування занять. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача</p> <p>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Підтримується</p>
Що будемо вивчати?	Систему знань з професійної творчості в ресторанный кулінарії та навичок оволодіння креативними стилями приготування їжі.
Чому це треба вивчати?	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок щодо кулінарних традицій в сучасній ресторанный кулінарії; креативних стилів та тенденцій створення унікальних гастрономічних пошуків, технології приготування та оформлення авторських страв, поєднання інгредієнтів, основ створення фірмових авторських страв з елементами кулінарної імпровізації.
Яких результатів можна досягнути?	<p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>

<p>Як можна використати набуті знання та уміння?</p>	<p>Здатність навчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Здатність працювати в команді. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Навички здійснення безпечної діяльності Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та ререаційного господарства. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією, здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p>
<p>Зміст дисципліни</p>	<p>Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв. Оздоблювальні напівфабрикати. Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю. Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних пошуків. Основи створення фірмових авторських страв. Особливості технології приготування авторських страв. Елементи кулінарної імпровізації. Технологія приготування авторських кондитерських борошняних виробів.</p>
<p>Обов'язкові завдання</p>	<p>Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни</p>
<p>Міждисциплінарні зв'язки</p>	<p>Гігієна і санітарія в галузі, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, Технологія продукції ресторанного господарства.</p>
<p>Інформаційне забезпечення</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Михайлов В. М.. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. Вид 2-ге., випр. та доповн. Харків: Світ книг, 2020. 679 с. 2. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум): підручник. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. 3. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с.
<p>Поточний контроль</p>	<p>Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на практичних заняттях; інтерактивні методи навчання. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Підсумковий контроль	Екзамен.
----------------------	----------

Розробник



О. В. Джога