

| Силабус навчальної дисципліни «КРЕАТИВНІ СТИЛІ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ» | |
|--|--|
| Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма: Готельно-ресторанна справа Рівень вищої освіти: другий (магістерський) Курс: 2 Семестр: 3 | |
| 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://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/5723 |
| Статус дисципліни | Навчальна дисципліна вибіркового компонента |
| Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години | 4/120 |
| Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години | Денна форма навчання: лекції (20 год.), практичні (20 год.), самостійна робота (80 год.). |
| | Заочна форма навчання: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (108 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 ресторанній 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 ресторанній 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>Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>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</p> |
| Як можна використати набуті знання та уміння? | Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу |

| | |
|----------------------------------|---|
| | <p>Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Здатність до підприємницької діяльності</p> <p>Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |
| Зміст дисципліни | <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> |
| Обов'язкові завдання | <p>Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем Дисципліни</p> |
| Міждисциплінарні зв'язки | <p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві. Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності.</p> |
| Інформаційне забезпечення | <ol style="list-style-type: none"> 1. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2020. 678 с. 2. Івашків Л. Я., Джурик Н.Р. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посібник. Львів. 2017. 172 с. 3. 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. 4. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій: підручник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020.504 с. 5. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ:КНТЕУ, 2017. 182 с. 6. 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. 7. Rie Yamada The Complete Book of Fruit Carving : Decorate Your Table for Any Special Occasion, 2018. 205 p. |
| Поточний контроль | <p>Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на практичних заняттях; інтерактивні методи навчання</p> |
| Підсумковий контроль | <p>Залік</p> |

Розробник

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Ольга ДЖОГА', written in a cursive style.

Ольга ДЖОГА