

Дисципліна	Сучасний ресторанний креатив
Ступінь, що здобувається	Магістр
Курс	Перший
Обсяг (кредити)	5
Мова викладання	Українська
Кафедра	Кафедра технології ресторанної і аюрведичної продукції
Викладач	Неміріч Олександра Володимирівна, професор
Що буде вивчатися	Ринковій економіці України притаманна розвинута інфраструктура сервісу, складовою якої є ресторанне господарство, роль якого визначається характером потреб населення у послугах з організації харчування в цивілізованій і зручній формі. З огляду на це, вивчатиметься досвід закладів ресторанного господарства України та світу з розвитку технологій виробництва кулінарної продукції, застосування фуддизайну, в тому числі високої кухні, інтеграцію технологій виробництва та оптимізації обслуговування, організації дозвілля споживачів згідно з концептом закладу.
Чому це цікаво/треба вивчити	Фахівець з технологій в ресторанному господарстві має знати інноваційно привабливі вітчизняні та закордонні тенденції в виробництві кулінарної продукції, організації виробництва та послуг для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства.
Чого можна навчитися	– самостійно працювати з джерелами інформації з питань інновацій в технології виробництва та послуг в ресторанному господарстві; – використовувати інноваційно привабливу сировину для створення кулінарної продукції; – моделювати рецептури та технологічні параметри отримання авторської кулінарної продукції; – пропонувати послуги та сервіси залежно від концепту закладу.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями	– вміти створювати атмосферу, бренд закладу; – створювати нові концепції закладу; – обирати інноваційну сировину та вид її кулінарного та теплового оброблення, що сприятиме створенню нової продукції; – розробляти рецептури та технології авторських страв; – пропонувати ексклюзивні види та технології послуг та сервісу.
Форма занять	Лекції, практичні заняття
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік

Опис вибіркової дисципліни