

Київський національний торговельно- економічний університет

*Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу*

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЕКТС)

Ступінь вищої освіти	«магістр»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Ресторанні технології та бізнес»



КИЇВ 2021

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



МАЗАРАКІ АНАТОЛІЙ АНТОНОВИЧ

Ректор, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій, голова наукової секції "Економіка" МОН України, голова редколегій журналів: "Вісник КНТЕУ", "Товари таринки", «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», член редколегії журналу "Економіка України"



ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ

Федорова Діна Володимирівна

Д-р. техн. наук, доцент

Кафедра здійснює підготовку фахівців за ступенями вищої освіти / галузями знань / спеціальностями / спеціалізаціями:

Ступені вищої освіти: бакалавр, магістр; доктор філософії та доктор наук (технічні науки).

Місія кафедри: підготовка конкурентноспроможних висококваліфікованих фахівців, спроможних на основі сформованих у процесі навчання загальних і спеціальних компетентностей ефективно вирішувати завдання з розроблення та впровадження інноваційних, крафтових технологій, технологій спеціальних харчових продуктів, систем управління якістю ресторанних послуг, інвестиційно привабливих проектних рішень закладів ресторанного господарства та крафтових виробництв.

Призначення кафедри: використовувати найсучасніші технології та методики навчання в аудиторіях з найсучаснішим обладнанням, здійснювати підготовку соціально мобільних, конкурентноспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, заснованих на світовому досвіді, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, що є основою кар'єрного зростання в сфері ресторанного бізнесу.

РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС

«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС» – це сучасна освітня програма, яка відповідає запитам сфери ресторанного бізнесу в Україні та за кордоном.

Якщо Ви бачите себе керуючим у сфері ресторанного бізнесу та відчуваєте зацікавленість Вам неодмінно слід вступити на навчання в магістратурі за освітньою програмою «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС».

Метою освітньої програми «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС» є підготовка сучасних фахівців з теоретичними і практичними навичками у веденні ресторанного бізнесу. Вони відрізняються конкурентоспроможністю, високою кваліфікацією у ресторанному бізнесі, здатні ідентифікувати, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів сфери обслуговування, а також здійснювати науково-педагогічну та наукову діяльність.

Поглиблена практична підготовка у сфері ресторанних технологій та науково-дослідної роботи, проходження практики – в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні виїзні лабораторні заняття з залученням відомих практичних фахівців ресторанного бізнесу.

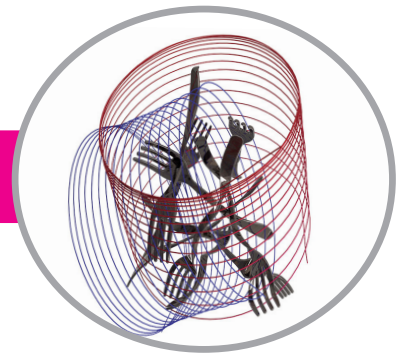
Для забезпечення якості навчального процесу та підготовки затребуваних ринком конкурентоспроможних фахівців у царині ресторанного бізнесу колективом кафедри розроблено сучасні креативні дисципліни.

Партнери освітньої програми:

1. Ліга фітнес-дієтологів та нутриціологів України
2. Мережа ресторанів ТОВ «Фішка»
3. ТОВ «Київ Інтертеймент Груп»
4. ТОВ «Фігаро Кейтеринг»
5. Мережа ресторанів «Континент кард»
6. Ресторан Колиба Хаус
7. Ресторанно-готельний комплекс «Трипільське сонце»
8. Ресторан «Хінкалі»
9. Готельно-ресторанний комплекс «Чабани»

КОНЦЕПЦІЇ І РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ

*«Креативність – це ніщо інше, як вільний розум»
Торрі Т. Асаї*



Мета дисципліни – формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або rebranding концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції..

Зміст дисципліни:

- *Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація, характеристика, формати, складові елементи, сучасні тренди.*
- *Створення нової концепції закладу або rebranding (основні задачі rebranding, посилення або диференціація бренду, правила складання brand-book).*
- *Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства, логістика вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню, використання страв авторської кухні; технічний аналіз та управління концепцією меню.*
- *Формування «атмосфери» закладу ресторанного господарства, елементи «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу.*



СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

«Стратегічний маркетинг є відчуттям напрямку, в якому відбувається імпровізація для задоволення споживачів»

Мета дисципліни – засвоєння студентами знань щодо теоретичних основ стратегічного маркетингу; основних концепцій маркетингового стратегічного аналізу готелів і ресторанів; складових маркетингового середовища підприємств готельного і ресторанного бізнесу в ієрархічній площині; основних методів проведення маркетингових досліджень обґрунтування стратегічних рішень; теоретичних та прикладних основ розроблення маркетингової стратегії підприємств готельного і ресторанного бізнесу; основних ознак сегментації ринку і стратегій цільових сегментів ринку готельних і ресторанних послуг; організації маркетингового стратегічного планування; взаємозв'язку корпоративних та маркетингових стратегій, видів маркетингових конкурентних стратегій.

Зміст дисципліни:

- *Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в ресторанному бізнесі.*
- *Маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища ресторанного бізнесу.*
- *Маркетингові стратегії ресторану.*
- *Маркетингові стратегії сегментації ринку, вибору цільового ринку, позиціонування ресторанного бізнесу.*
- *Контролінг маркетингових стратегій суб'єктів ресторанного бізнесу.*

ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ

*«Для успіху в житті вміння спілкуватися з людьми
набагато важливіше, ніж володіння талантом*



Г. Лебон

»

Мета дисципліни – формування професійно орієнтованої іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для досягнення взаєморозуміння та взаємодії з представниками бізнес-спільноти у відповідності до норм і культурних традицій в умовах прямого та опосередкованого спілкування.

Зміст дисципліни:

•*Культурне розмаїття та комунікація: розвиток крос-культурних бізнес-відносин; бізнес і культура. Телефонні розмови: етикет телефонної розмови; здійснення телефонних розмов; телефонні розмови та крос-культурне спілкування; телефонні розмови як спосіб вирішення питань, що виникають у процесі ведення бізнесу.*

•*Презентації: використання презентації для впливу на аудиторію; різноманітні технології підготовки презентацій; початок та основна частина презентації; питання та обговорення під час презентацій.*

•*Збори як варіант ділової взаємодії: порядок проведення ефективних зборів та нарад; структура прийняття рішення.*

•*Особливості ведення ділових переговорів: типи ділових переговорів; торги, торговельні угоди; вирішення конфліктів.*



ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

«Відкриття нової страви вигідніше людству, ніж відкриття зірки»

Жан Антельм Брілья-Саварен

Мета дисципліни – формування знань з інноваційних технологій і інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства; інноваційних технологій виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння інноваційними способами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо використання дієтичних і харчових добавок при конструюванні інноваційних харчових продуктів, а також щодо розроблення та застосування інноваційних технологій молекулярної гастрономії.

Зміст дисципліни:

- *Поняття інновацій. Класифікація інновацій у ресторанному господарстві.*
- *Технологічні, соціальні, продуктові, ресурсні, організаційні інновації. Асортимент інноваційної кулінарної продукції, перспективи його розвитку.*
- *Конструювання нової ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини.*
- *Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства.*
- *Молекулярні технології, як складова інноваційного процесу в ресторанному бізнесі.*
- *Інноваційні технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв.*

ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



*«Архітектура – це музика в просторі, як би застигла музика»
Фрідріх Шеллінг*

»

Мета дисципліни – виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та редагувати проектну інформацію, формування практичних навичок роботи з нормативною документацією, системами автоматизованого проектування (САПР), вміти на практиці втілювати у проектні рішення новітні технології сфери ресторанного господарства.

Зміст дисципліни:

- *Методики і поняття проектування.*
- *Законодавчі і нормативні засади галузі проектування.*
- *Сучасні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства різних типів.*
- *Методики розрахунків і підбору технологічного устаткування.*
- *Правила розміщення устаткування відповідно до вимог технологічного процесу та специфіки діяльності закладу.*
- *Методики та правила розробки об'ємно-планувальних рішень.*
- *Використання САПР при розробці робочої документації.*
- *Креативна 3D візуалізація об'єктів проектування.*

НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



«Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів»

Мета дисципліни – одержання студентами знань, необхідних для виробничо-технологічної діяльності у закладах ресторанного господарства при виготовленні безпечної харчової продукції, розроблення і впровадження системи НАССР.

Зміст дисципліни:

- *Національне та міжнародне законодавство у сфері управління безпечністю харчової продукції.*
- *Основні принципи НАССР.*
- *Види документації та порядок впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства.*
- *Систематизація результатів оцінки безпечності харчової продукції, опис продукції за призначенням, визначення потенційних небезпек та критичних точок контролю, встановлення критичних меж та розроблення системи моніторингу для кожної критичної точки контролю, процедури коригувальних дій та контрольних запобіжних заходів, розроблення документації з впровадження системи НАССР при виробництві харчової продукції.*