Силабус освітньої компонети
«Ресторанний креатив»

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Статус дисципліни	Вибіркова освітня компонента з фахового переліку
Семестр	1 (перший)
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин	4 кредити /120 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Вивчатимуться сутність і механізми творчості, методи розвитку креативного потенціалу та генерування нових ідей. Розглядатимуться принципи креативного управління, творчі стратегії управління персоналом, способи розв'язання конфліктів і соціально-психологічні аспекти інноваційного мислення в ресторанному бізнесі.
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	Вивчення дисципліни допоможе розвинути творче мислення, навчитися генерувати й реалізовувати нові ідеї, знаходити нестандартні рішення управлінських завдань і ефективно організовувати роботу команди. Отримані знання необхідні для впровадження інновацій, конструктивного розв'язання конфліктів і підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Здобувачі навчаться застосовувати методи активізації творчого мислення та генерування ідей, використовувати інструменти креативного управління, планувати й організовувати роботу команди, розробляти творчі підходи до управління персоналом, конструктивно розв'язувати конфлікти та сприяти впровадженню інновацій у ресторанному бізнесі.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Набуті знання та вміння можна використовувати для розроблення креативних концепцій закладів ресторанного господарства, пошуку нестандартних рішень управлінських завдань, удосконалення роботи персоналу, мотивації команди, конструктивного вирішення конфліктів і впровадження інновацій. Вони сприятимуть розвитку професійної ініціативності, ефективній командній взаємодії та підвищенню конкурентоспроможності закладів ресторанного бізнесу.

Навчальна логістика	**Зміст дисципліни:** 1. Сутність, структура та основні механізми творчості 2. Методи активізації креативного потенціалу особистості. 3. Основні фактори та функції ефективного креативного управління. 4. Креативні стратегії управління персоналом організації. 5. Конфлікти в організації і їх творче вирішення. 6.Соціально-психологічні аспекти креативного бізнес-мислення в організації. **Види занять:** лекційні, семінарські **Методи навчання:** навчальна дискусія, он-лайн **Форми навчання:** очна, дистанційна
Пререквізити	Вивчення навчальної компоненти «Ресторанний креатив» передбачає попереднє опанування дисциплін «Актуальні філософські проблеми в сфері гостинності» та «Методологія наукових досліджень», загальні та фахові знання, отримані на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти. Набуті знання створюють основу для розуміння сучасних підходів до творчого мислення, генерування та обґрунтування нових ідей, аналізу проблем професійної діяльності й розроблення інноваційних рішень у готельно-ресторанному бізнесі.
Пореквізити	Знання та навички, здобуті під час вивчення навчальної дисципліни «Ресторанний креатив», можуть бути використані в процесі опанування подальших освітніх компонентів, пов'язаних із розробленням і реалізацією інноваційних проєктів у готельно-ресторанному бізнесі, управлінням підприємствами сфери гостинності, формуванням конкурентних переваг закладів ресторанного господарства та вдосконаленням якості послуг. Набуті компетентності сприятимуть генеруванню й обґрунтуванню творчих ідей, пошуку нестандартних рішень професійних завдань, управлінню командною творчістю та впровадженню інновацій у діяльність підприємств ресторанного господарства.
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію УжУ	**Науково-технічна бібліотека УжУ:** 1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / Архіпов В.В., Русавська В.А. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 340 с. 2. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський; Харк. нац. ун-т міськ. господарства ім. О. М. Бекетова. Х.: ХНУМГ, 2014. 431 с. 3. Бабарицька В. К. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення тур продукту: навч. посіб. / В. К. Бабарицька, О. Ю. Малиновська. Вид. 2-ге, перероб. та допов. Київ: Альтерпрес, 2008. – 230 с. 4. Бізнес по-одеськи. Як побудувати мережу, не втративши себе / С.Лібкін, А.Фрідлянд. Вид.: BOOK SHEF, 2021 5. Василенко, О. П. Менеджмент організацій: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О. П. Василенко, Г. О. Коваленко, О. О. Поліщук. Умань: Вид. "Сочінський", 2010. 490 с. 6. Василенко В.О. Ситуаційний менеджмент: навч. посіб. / В.О. Василенко, В.І. Шостка. К.: ЦУЛ, 2013. 241с. 7. Виноградський М.Д. Організація праці менеджера: навч. посіб. / М.Д. Виноградський, А.М. Виноградська, О.М. Шкапова. К.: Кондор, 2012. 234 с. 8. HORECA: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Ресторани/ За ред. А.А. Мазаракі. К.:КНТЕУ.2016. 432 с. 9. HORECA: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Кейтеринг/ За ред. А.А. Мазаракі.

К.:КНТЕУ. 2017. 378 с.
10. Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. Психологія управління в бізнесі. / Іпатов Е.Ф., Левківський К.М., Павловський В.В. Х.; К.: НМЦВО, 2012. 320 с.
11. Kirchler. E., Hoelzl, E. Economic Psychology: an introduction. Cambridge University Press, 2018 . 394 с.
12. Колін Гармон - «Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee» / Nash Format- 2021
13. Пачковський Ю.Ф. Психологія підприємництва. / Пачковський Ю.Ф. Л.: Афіша, 2011. 276 с.
14. Соціальна психологія бідності : монографія / Т. І. Бєлавіна, В. О. Васютинський, В. Ю. Вінков та ін. ; за ред. В. О. Васютинського ; Національна академія педагогічних наук України, Інститут соціальної та політичної психології. – К.: Міленіум, 2016. 294 с.
15. Бучацька І.О. Ділові переговори: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І.О. Бучацька, Т.В. Дубовик. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2012. 252 с.
16. Радченко С.Г. Етика бізнесу : навч. посіб. / С.Г. Радченко. – 2-е вид., переробл. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 396 с.
17. Тіллі Р. Переговори з продажу; пер. з англ. О.А. Кожевнікової. – Київ: Знання, 2010. 160 с.
18. Ковешников В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.
19. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства – Київ: Ліра, 2010. – 388 с.
20. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.: [для вищ. навч. закл.] / [Мазаракі А., П'ятницька Н., Литвиненко Т., Расулова А., Григоренко О., Світлична М., Лукашова Л., Антонюк І., Медведєва А., Благополучна Н., Гайовий І.]; за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
21. Пушкар З.М., Пушкар. Б.Т. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник –Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. 210с.
22. Управління персоналом: підручник / [В.М. Данюк. А.М. Колот, Г.С. Суков та ін.]; 2-ге вид.; за заг. та наук. ред. к.е.н., проф. В.М. Данюка. К.: КНЕУ; Краматорськ: НКМЗ, 2014. 666с.
23. Robert L. Mathis, John H. Jackson. HumanResourceManagement, 13th Edition, US, UniversityofWyoming, 2017 –Retrievedfrom: https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf
24. Ronald J. Burke, Julia Christensen Hughes. Hand book of Human Resource Management in the Tourism and Hospitality Industries. School of BusinessNew York University, College of Business and Economics University of Guelph, Canada, 2016, 448 p.

Репозитарій УжНУ:

1. Кіш. Г., Корсак Р., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства // Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 30. С. 4-8 URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/30275?locale=uk
2. Кіш Г., Шпіс Н. (2022) Завдання, мета та інструменти антикризового менеджменту ресторанних підприємств в умовах пандемії Covid-19. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2022. Випуску № 1

	(34). С. 96-101 DOI: https://doi.org/10.32782/easterneurope.34-16 3. Кіш Г. (2023) Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. Випуск № 6(12). С. 65-77 https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-6(12)-65-77 4. Кіш Г.В. (2025) Цифрова трансформація як фактор підвищення економічної ефективності готельно-ресторанного бізнесу. Наукові інновації та передові технології. 2025, № 11(51). 719-729 https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-11(51)-719-729 5. Кіш Г.В. (2026) Роль сервісних інновацій у підвищенні економічної конкурентоспроможності підприємств HORECA. Наука і техніка сьогодні. 2026, №1(55). С. 531-541 https://doi.org/10.52058/2786-6025-2026-1(55)-531-541
Локація та матеріально-технічне забезпечення	Аудиторія теоретичного навчання, проектор
Семестровий контроль, екзаменаційна методика	Екзамен, усна відповідь
Кафедра	Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Факультет	Туризму та міжнародних комунікацій
Викладач	**КІШ ГАЛИНА ВІКТОРІВНА** **Посада:** доцент **Вчене звання:** доцент **Науковий ступінь:** кандидат економічних наук **Профайл викладача:** *https://scholar.google.com/citations?user=rmqrRCcAAAAJ&hl=uk* *https://orcid.org/0000-0002-6201-9589* *https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57223371355* **Тел.:** *0997351039* **E-mail:** *galyna.kish@uzhnu.edu.ua* **Робоче місце: м. Ужгород, вул. Українська 19, ауд. № 328**
Оригінальність освітньої компонети	Авторський курс, викладання українською мовою
Лінк на дисципліну	

Завідувач кафедри **Корсак Р. В.**

Розробник **Кіш Г.В.**