

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П - 2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
„ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”
Навчально-науковий інститут харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

підпис

Г.П. Хомич

ініціали, прізвище

" ____ " _____ 20 ____ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

вибіркового блоку

«Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»

ступінь вищої освіти бакалавр

ПОЛТАВА 2020

Укладачі:

Левченко Ю. В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Горобець О. М., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Робоча програма навчальної дисципліни Кулінарні тренди і гастрономічний туризм, схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Протокол від « 18 » вересня 2020 року № 2

ПОГОДЖЕНО:

Завідувач кафедри
технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

_____ Г.П. Хомич
підпис ініціали, прізвище

« _____ » _____ 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	12
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	13
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	13
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	14

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» (2 курс, I семестр)

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки базові навчальні дисципліни: «Історія і культура України», «Практична психологія»; «Географія туризму»; «Сучасні кулінарні тренди». Дана навчальна дисципліна є вибірковою
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 5;
3. Кількість модулів - 2
4. Обов'язкова (вибіркова) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) - вибіркова
5. Курс - 2
6. Семестр – 2
7. Кількість годин: – загальна кількість - 150;, - лекції: 2 семестр - 20;, - лабораторні заняття: 2 семестр - 40;, - самостійна робота: 2 семестр – 90. - вид підсумкового контролю: 2 семестр - іспит.

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета набуття студентами професійних знань в системі базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; ознайомлення зі способами подачі та приготування страв і напоїв з використанням сучасних технологічних концепцій виробництва; вивчення найцікавіших світових гастрономічних тенденцій національних кухонь, отримання навичок з організації харчування закордонних туристів в Україні, дослідження найцікавіших гастрономічних маршрутів для розроблення турів в інші країни світу.

Завдання навчальної дисципліни: вивчення особливостей національних кулінарних традицій та уподобань, сучасних тенденцій ресторанного господарства; ознайомлення з гастрономічними звичками, пристрастями, способами приготування їжі та прийомами подавання страв до столу, які впливають на кулінарні традиції різних країн світу; вивчення основних світових тенденцій розвитку гастрономічного туризму; ознайомлення з особливостями організації гастрономічних маршрутів.

Таблиця 3. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
ЗК02.	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму,

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій.	організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
ЗК06.	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості \ норм безпеки
ЗК 01.	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.
ЗК03.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ЗК 05.	Здатність працювати в команді.	
ЗК 07.	Цінунання та повага мультикультурності.	РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
ЗК 10.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма розроблена на підставі навчальної програми навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм », затвердженої Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «18» вересня 2019 року № 8.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ			
<p style="text-align: center;">Тема 1. Вступ. Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії.</p> <p>1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»</p> <p>2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів.</p> <p>3. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва.</p> <p>4. Вплив зовнішніх факторів на системи і типи харчування в країнах.</p>	<p><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене.</i></p>	<p>Завдання. Знайти в Інтернеті інформацію з наступних питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу; - виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу; - сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві. 	1, 9
<p style="text-align: center;">Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.</p> <p>1. Принципи харчування народів Центральної Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування.</p> <p>2. Особливості асортименту та технології національних страв</p>	<p style="text-align: center;"><i>Лабораторне заняття 1.</i> Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Назвіть основні види супів, які споживають у різних країнах світу.</p> <p>2. Специфіка асортименту продуктів харчування, які використовують для</p>	<p>Порівняти спільні та відмінні риси кухонь народів острова Велика Британія.</p> <p>Скласти термінологічний словник щодо страв та цікавих гастрономічних визначень у кухнях країн Прибалтики</p> <p>Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Скандинавських країн.</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>скандинавських народностей</p> <p>3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Північної Європи</p> <p>4. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>	<p>приготування супів в різних країнах.</p> <p>3. Способи кулінарної обробки сировини в різних країнах для приготування супів.</p> <p>4. Назвіть види традиційної сировини для приготування супів у тайській кухні.</p> <p>5. Описати вимоги до якості супів.</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо використання риби та морепродуктів у стравах країн Фінляндії, Норвегії та Данії Привести перелік страв німецької кухні, до рецептур яких входить пиво.</p>	
<p>Тема 3.</p> <p>Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Балканських та Середземноморських країн</p> <p>1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн.</p> <p>2. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції.</p> <p>3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії.</p> <p>4. Національні особливості асортименту та технології страв Греції.</p> <p>5. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 2.</i></p> <p>Технологія приготування страв із м'яса у різних країнах світу.</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Назвіть основні частини туші і охарактеризуйте способи теплової обробки для кожної із них.</p> <p>2. Дати характеристику основним способам теплової обробки м'яса у європейських кухнях.</p> <p>3. Охарактеризувати найвідоміші способи теплової обробки для страв із м'яса в кухні Азії.</p> <p>4. Назвіть найвідоміші способи нетеплової обробки м'яса, які використовуються у світовій практиці.</p> <p>5. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до страв із м'яса.</p>	<p>Скласти термінологічний словник щодо страв та цікавих гастрономічних визначень у кухнях Середземноморських країн</p> <p>Підготувати інформацію щодо популярної сировини, яка користується попитом в Іспанії та Португалії. Провести порівняльну характеристику. Охарактеризувати кулінарні традиції в різних регіонах Центральної Європи, їх спільні та відмінні риси,</p>	9, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 23
<p>Тема 4.</p> <p>Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</p>	<p><i>Лабораторне заняття 3.</i></p> <p>Використання рису та макаронних виробів в стравах у різних країнах світу</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю 2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні 3. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Індії. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика страв із рису та макаронних виробів, світова практика. 2. Провести порівняльну характеристику способів нарізання овочів у європейській та азіатській кухнях. 3. Охарактеризувати види рису, які використовують у різних країнах світу. 4. Назвіть основні способи теплової обробки рису, що використовують у країнах Азії, їх особливості. 5. Особливості складу макаронних виробів в різних країнах світу. 6. Спільні та відмінні риси у приготуванні страв із рису у кухнях Європи та Азії. 7. Описати вимоги до якості страв із рису та макаронних виробів. 	<p>Підготувати реферат щодо особливостей панаазійської кухні.</p> <p>Підготувати мультимедійні презентації щодо:</p> <p>незвичних смакових поєднань у тайській та в'єтнамській кухнях; використання спецій та приправ у азіатських кухнях.</p>	
<p style="text-align: center;">Тема 5.</p> <p style="text-align: center;">Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки. 2. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США. 3. Характеристика і особливості національної кухні Канади. 4. Рекомендації з харчування для 	<p style="text-align: center;"><i>Лабораторне заняття 4.</i></p> <p style="text-align: center;">Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії</p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів. 2. Технологічні аспекти приготування виробів із дріжджового тіста у різних країнах світу. 3. Основні види прісного тіста, які використовуються в європейській кухні. 4. Європейський гастрономічний досвід використання різних наповнювачів та 	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела описати:</p> <p>сировину, технологічні прийоми, поєднання продуктів у мексиканській кухні;</p> <p>особливості технологічних прийомів, традиційних страв у кухнях Південної Америки. Рекомендації до подачі страв</p> <p>Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі. Підготувати повідомлення щодо особливостей швидкого харчування в американській</p>	10, 13, 17

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
туристів з США та Канади.	начинок для борошняних кондитерських виробів. 5. Описати вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.	та мексиканській кухнях.	
Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЙОГО ФОРМУВАННЯ			
<p style="text-align: center;">Тема 6.</p> <p style="text-align: center;">Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>1. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території 2. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму. 3. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму</p>	<p style="text-align: center;"><i>Лабораторне заняття 5.</i></p> <p style="text-align: center;">Європейські десерти</p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Загальна характеристика десертів, які пропонуються споживачам у європейських країнах. 2. Назвіть найбільш популярні солодкі страви американського континенту. 3. Особливості азіатських десертів. 4. Перерахуйте желеподібні речовини, які використовують для приготування солодких страв 5. Назвіть фактори, які впливають на збитість білків, його вплив на консистенцію крему. 6. Поясніть процес набрякання желатину у холодній воді, збільшення його об'єму. 7. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до десертів.</p>	<p>Історія виникнення гастрономічного туризму. Характеристика напрямів гастрономічного туризму. Вплив процесів глобалізації на розвиток гастрономічного туризму. Порядок дегустації та культури споживання різних страв та напоїв. Технологія організації гастрономічних турів з урахуванням</p>	1, 2, 3, 4, 5, 12
<p style="text-align: center;">Тема 7.</p> <p style="text-align: center;">Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Семінарське заняття 6.</i></p> <p style="text-align: center;">Основні засади технології організації гастрономічних турів</p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Види гастрономічного туризму</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функції партнерів та постачальників послуг туроператорів. - використання реклами в туризмі. 	1, 2, 3, 9, 16

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Застосовування підходів в сфері гастрономічного туризму. 2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст 3. Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму. 3. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму. 4. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу 5. Вимоги чинних нормативних документів щодо організації гастрономічного туру 	<ul style="list-style-type: none"> - особливості складання туру. - міжнародні еногастрономічні фестивалі. 	
<p align="center">Тема 8.</p> <p align="center">Релігія і гастрономічні звички</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Релігійна історія харчування. 2. Східні релігії та їх основні вчення щодо харчування 3. Закони харчування: їжа для душі 4. Християнство і звички у харчуванні 5. Харчові заборони в ісламі 	<p align="center"><i>Лабораторне заняття 7.</i></p> <p align="center">Традиційна пасхальна їжа в різних країнах світу</p> <p align="center"><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія приготування характерних м'ясних страв на Великдень у різних європейських країнах. 2. Наведіть технологічні аспекти приготування найвідоміших холодних закусок. 3. Асортимент страв із дріжджових виробів на Великдень. 4. Характеристика других страв з овочів до великоднього столу. 	<p>Підготувати інформацію щодо обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку.</p> <p>Підготувати реферат на тему: «Халяль і Кошер. У чому різниця і чи є вона?»</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію на тему «Обрядові страви у різних країнах Центральної Європи».</p>	
<p align="center">Тема 9.</p> <p align="center">Світові сучасні кулінарні тренди</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства 2. Сучасні тренди в харчуванні 	<p align="center"><i>Семінарське заняття 8.</i></p> <p align="center">Особливості сучасних трендів</p> <p align="center"><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте характеристику наступним трендам: Fast casual kitchen, Smart casual 		

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
3. Популярні комп'ютерні технології ресторанного бізнесу	kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen. 2. Наведіть класифікацію асортименту сировини, яку використовують ресторани, які працюють за сучасними трендами. 3. Вивчити особливості цінової політики і гостинності закладів ресторанного господарства, які працюють за сучасними тенденціями.		
<p align="center">Тема 10.</p> <p align="center">Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.</p> <p>1. Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive).</p> <p>2. Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети).</p> <p>3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино -горілчаних виробів.</p>	<p align="center"><i>Лабораторне заняття 8.</i></p> <p align="center">Організація обслуговування туристів у ресторанах. Правила подавання страв та напоїв.</p> <p align="center"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Організація шведського стола (літнього), салат-буфетів, чайної церемонії.</p> <p>2. Охарактеризуйте банкет без розміщення за столом: банкет-фуршет, банкет-десерт, банкет-коктейль, бенкет-коктейль-фуршет.</p> <p>3. Складання меню сніданку для обслуговування груп іноземних туристів.</p> <p>4. Відпрацювання техніки обслуговування гостей на бенкеті з повним обслуговування офіціантами відповідно до завдання.</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела дати характеристику кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн.</p> <p>Підготувати реферати за наступними темами:</p> <p>«Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті»;</p> <p>«Організація харчування в екскурсійно-пізнавальних турах»;</p> <p>Підготувати мультимедійні презентації за наступними темами:</p> <p>«Організація повносервісного кейтерингового обслуговування».</p>	

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, що був наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, поточної модульної роботи.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ		
Тема 1 Вступ. Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії.	Відвідування занять	3
Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.	Тестування	4
Тема 3. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Балканських та Середземноморських країн	Підготовка до аудиторних занять: - лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом);	3
Тема 4. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)	- лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу).	5
Тема 5. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю,	Виконання навчальних завдань	5

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Аргентини, Чилі)		
Поточна модульна робота		10
	Разом	30
Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЙОГО ФОРМУВАННЯ		
Тема 6. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території	Відвідування занять	3
Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.	Тестування	4
Тема 8. Релігія і гастрономічні звички	Підготовка до аудиторних занять: - лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом);	3
Тема 9. Світові сучасні кулінарні тренди	- лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу).	5
Тема 10. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.	Виконання навчальних завдань	5
Поточна модульна робота		10
	Разом	30
Всього поточний контроль		60
Підсумковий контроль (іспит)		40
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 2 семестрі (2 курс) у формі іспиту. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дистанційний курс з дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» для студентів першого (бакалаврського) рівня, 2020 р.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Microsoft Office.

Розділ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. №2.
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стандартизація полуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-95 «Общественное питание. Кулинария продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.
9. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
10. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
11. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. К.: Атика, 2005. 216 с
12. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311 с.
13. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.
14. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПКС, 2014. – 220с.
15. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.

Додаткові

1. Кукліна Т.С. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу: Колективна монографія / Т.С.Кукліна, О.М.Корнієнко. Херсон: ХНТУ, 2015. 330 с.
2. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. 2015. № 5. С. 78-83.
3. Иванов С.В. Винный туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Иванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.

4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.
5. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.
6. Архипов, В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания на-родов мира: Учебное пособие / В.В. Архипов. – К.: Центр учебной литературы, 2016. 234 с.
7. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп. Київ : Знання, 2011. 334 с.
8. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму / Ф. Ф. Шандр. Київ : Знання, 2013. 334 с.