

Зміст

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	9
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	19
Розділ 6 Рекомендовані джерела інформації .	22
Розділ 7. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу.....	22

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Історія і культура України», «Практична психологія»; «Географія туризму»; <i>Постреквізити:</i> «Сучасні кулінарні тренди». «Сучасні кулінарні тренди».		
Мова викладання	українська		
Статус дисципліни:	нормативна		
Курс/семестр вивчення	1 курс/2 семестр		
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	5 кредитів/2 модулі		
Денна форма навчання:			
Кількість годин: 150 – загальна кількість			
- лекції: 2 семестр – 20 год.			
- лабораторні заняття: 2 семестр – 40 год.			
- самостійна робота: 2 семестр – 90 год.			
- вид підсумкового контролю: 2 семестр – ПМК (залік)			

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує данна навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»: є отримання знань щодо найцікавіших світових гастрономічних тенденцій, національних кухонь, навички з організації харчування закордонних туристів в Україні, ознайомлення з найцікавішими гастрономічними маршрутами для розроблення власних турів в інші країни світу, історичними аспектами розвитку кулінарії, із світовими тенденціями щодо способів подачі та приготування страв і напоїв з використанням сучасних технологічних концепцій виробництва

Завдання дисципліни: навчальної дисципліни полягає у вивченні: світових гастрономічних тенденцій, національних кухонь; механічного та теплового кулінарного оброблення харчових продуктів; особливостей технології різних груп кулінарних виробів, організації харчування закордонних туристів в Україні.

Таблиця 2. Перелік компетентностей, які забезпечує данна навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.	СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль Сучасні тренди ресторанного господарства

Тема 1. Класифікація сучасних трендів та їх характеристика. Історія розвитку ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства Європи. Сучасні тренди ресторанного господарства в Україні

Тема 2. Особливості сучасних трендів ресторанного господарства

Особливості Fast casual, Smart casual, Fine dining, Quick&casual, Free flow ресторанів. Концепція, переваги і недоліки. Особливості Ghost kitchen (Dark kitchen, Cloud kitchen, Ghost restaurants), ресторанів. Концепція, переваги і недоліки. Особливості Lifestyle, Live cooking, Hype local ресторанів. Концепція, переваги і недоліки.

Тема 3. Цифрові технології в ресторанному господарстві. Впровадження додатків для смартфонів у сферу ресторанного бізнесу. Автоматизовані системи управління рестораном. Характеристика і принцип роботи сервісів доставки їжі: Glovo, Eda.ua, Uber Eats, Royal Service, Zakaz.ua., Raketa

Тема 4. Сучасні технологічні рішення в ресторанному господарстві. Стратегія і концепція Zero waste and sustainability, Whole food production. Стратегія і концепція Free meat products. Стратегія і концепція Gluten free products

Змістовий модуль 2. Гастрономічний туризм

Тема 5. Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму. Поняття гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму. Особливості гастрономічного туризму. Організація і основні вимоги до учасників кулінарних подорожей.

Переваги і недоліки гастрономічного туризму.

Тема 6. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму. Популяризація української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення. Української гастрономічної дипломатія та її амбасадори. Обрядові страви української кухні. Гастрономічні візитівки регіонів України

Тема 7. Особливості гастрономічного туризму до країн Європи і Азії. Міжнародні та етнічні кухні як тренд у світовій кулінарії. Кулінарні звички населення Центральної Європи. Найбільш характерна сировина та харчові продукти, які використовуються для приготування страв Азії.

Тема 8. Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії. Історично-культурні традиції харчування Африки. Особливості механічної та теплової обробки сировини. Найбільш характерна сировина та харчові продукти, які використовуються для приготування страв у

Австралії. Відмінні особливості подавання і оформлення страв. Традиції харчування в Новій Зеландії. Особливості механічної та теплової обробки сировини.

Тема 9. Особливості гастрономічного туризму до країн Америки. Історично-культурні традиції харчування країн Америки. Особливості механічної та теплової обробки сировини. Особливості харчування населення Канади та США. Особливості національних кухонь країн центральної і південної Америки.

Тема 10. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive). Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети). Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино -горілчаних виробів.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
МОДУЛЬ 1. СУЧАСНІ ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА					
Тема 1. Класифікація сучасних трендів та їх характеристика 1. Історія розвитку ресторанного господарства 2. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства Європи 3. Сучасні тренди ресторанного господарства в Україні	2	<i>Лабораторне заняття 1.</i> Класифікація сучасних трендів та їх характеристика	4	Питання для самопідготовки: 1. Вивчення побудови і змісту збірників рецептур. 2. Вивчення побудови і змісту ТУ, ТП, технологічних карт, технологічних схем.	9
Тема 2. Особливості сучасних трендів ресторанного господарства 1. Особливості Fast casual, Smart casual, Fine dining, Quick&casual, Free flow ресторанів. Концепція, переваги і недоліки 2. Особливості Ghost kitchen (Dark kitchen, Cloud kitchen, Ghost restaurants), ресторанів. Концепція, переваги і недоліки 3. Особливості Lifestyle, Live cooking, Hype local ресторанів. Концепція, переваги і недоліки.	2	<i>Лабораторне заняття 2</i> Особливості сучасних трендів ресторанного господарства	4	Питання для самопідготовки: 1. Загальні підходи до розробки проекту рецептур на кулінарну продукцію 2. Етапи розробки проекту рецептур	9
Тема 3. Цифрові технології в ресторанному господарстві 1. Впровадження додатків для смартфонів у сферу ресторанного бізнесу 2. Автоматизовані системи управління рестораном 3. Характеристика і принцип роботи сервісів доставки їжі: Glovo, Eda.ua, Uber Eats, Royal Service, Zakaz.ua., Raketa Зберігання готової продукції	2	<i>Лабораторне заняття 3</i> Цифрові технології в ресторанному господарстві	4	Питання для самопідготовки: 1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів. 2. Зберігання харчових продуктів	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
Тема 4. Сучасні технологічні рішення в ресторанному господарстві 1. Стратегія і концепція Zero waste and sustainability, Whole food production 2. Стратегія і концепція Free meat products 3. Стратегія і концепція Gluten free products		<i>Лабораторне заняття 4</i> . Цифрові технології в ресторанному господарстві			
МОДУЛЬ 2 ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ					
Тема 5. Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму. 1. Поняття гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму. 2. Особливості гастрономічного туризму. 3. Організація і основні вимоги до учасників кулінарних подорожей. 4. Переваги і недоліки гастрономічного туризму.	2	<i>Лабораторне заняття 5.</i> Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму.	6	Підготувати мультимедійну презентацію на теми: 1. Гастрономічні тури.	9
Тема 6. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму. 1. Популяризація української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення. 2. Української гостродипломатія та її амбасадори 3. Обрядові страви української кухні. 4. . Гастрономічні візитівки регіонів України	2	<i>Лабораторне заняття 6.</i> Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.	6	Підготувати мультимедійну презентацію на теми: Амбасадори української кухні. Національні страви , як візитна карта України	9
Тема 7. Особливості гастрономічного туризму до країн Європи і Азії 1. Міжнародні та етнічні кухні як тренд у світовій кулінарії 2. Кулінарні звички населення Центральної Європи 3. Найбільш характерна сировина та харчові продукти, які використовуються для приготування страв Азії.	2	<i>Лабораторне заняття 7.</i> Особливості гастрономічного туризму до країн Європи і Азії	4	Підготувати мультимедійну презентацію щодо використання риби та морепродуктів у стравах країн Фінляндії, Норвегії та Данії Привести перелік страв	9
Тема 8. Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії	2	<i>Лабораторне заняття 8</i> Особливості гастрономічного	4	Підготувати мультимедійну	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p>1. Історично-культурні традиції харчування Африки. Особливості механічної та теплової обробки сировини.</p> <p>2. Найбільш характерна сировина та харчові продукти, які використовуються для приготування страв у Австралії. Відмінні особливості подавання і оформлення страв.</p> <p>Традиції харчування в Новій Зеландії. Особливості механічної та теплової обробки сировини.</p>		туризму до країн Африки, Австралії і Океанії		презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї Підготувати реферат щодо особливостей панаазійської кухні.	
<p>Тема 9. Особливості гастрономічного туризму до країн Америки</p> <p>1. Історично-культурні традиції харчування країн Америки. Особливості механічної та теплової обробки сировини.</p> <p>2. Особливості харчування населення Канади та США.</p> <p>Особливості національних кухонь країн центральної і південної Америки.</p>	2	<i>Лабораторне заняття 9.</i> Особливості гастрономічного туризму до країн Америки	4	Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі. Підготувати повідомлення щодо особливостей швидкого харчування в американській та мексиканській кухнях.	9
<p>Тема 10. 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>	2	<i>Лабораторне заняття 10.</i> Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.	4	Підготувати реферати за наступними темами: «Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті»; «Організація харчування в екскурсійно-пізнавальних турах»; Підготувати мультимедійні презентації за наступними темами: «Організація	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
				повносервісного кейтерингового обслуговування».	
Всього за курс	20		40		90

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Вивчення даної дисципліни передбачає застосування різних форм контролю знань студентів: поточного (на лекційних та практичних заняттях), і підсумкового (залік, екзамен).

1. Поточний контроль включає:

- усне та письмове опитування, письмове тестування, виконання індивідуальних завдань під час практичних робіт;
- виконання поточних модульних контрольних робіт.

Перелік питань для самостійної підготовки студентів, варіанти завдань наведені в методичних рекомендаціях для практичних занять з навчальної дисципліни.

1. Підсумковий контроль здійснюється у формі заліку. Критерії, параметри та шкала оцінювання знань студентів наведені у таблицях.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Проектування біотехнологічних виробництв»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.		
Тема 1. Класифікація сучасних трендів та їх характеристика	відвідування занять навчальна робота на практичних заняттях	4
Тема 2. Особливості сучасних трендів ресторанного господарства	обговорення теоретичного матеріалу	12
Тема 3. Цифрові технології в ресторанному господарстві	тестування	8
Тема 4. Сучасні технологічні рішення в ресторанному господарстві	виконання поточної модульної контрольної роботи	6
	Разом	10
Модуль 2. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, м'яса, риби		
Тема 5. Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму.	відвідування занять навчальна робота на практичних заняттях	6
Тема 6. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.	обговорення теоретичного матеріалу	18
Тема 7. Особливості гастрономічного	тестування	12
	виконання поточної модульної контрольної	9

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
туризму до країн Європи і Азії Тема 8. Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії Тема 9. Особливості гастрономічного туризму до країн Америки Тема 10. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.	роботи	15
	Разом	60
Підсумковий контроль (залік)		
Разом за семестр		100

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю (заліку) з навчальної дисципліни «Проектування біотехнологічних виробництв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЕКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	«незадовільно» з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
Науково –	Участь у науковому гуртку	10

дослідна		
Разом		20

Розділ 6. 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. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.

7. Левченко Ю. В., Геречук А. М. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині. Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 20 липня 2020 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. С. 73 – 76.

8. Khomych, G., Krusir, G., Horobets, O., Levchenko, Y., & Gaivoronska, Z. Development of resource effective and cleaner technologies using the waste of plant raw materials. *Journal of Ecological Engineering*, (2020). 21(4).

9. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. – Харків: Віват, 2014. 192 с.

10. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.

11. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. Запоріжжя: ЛПС, 2014. 220с.

12. 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. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Іванов, 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.

Інтернет-ресурси

<http://www.chicken.kiev.ua>

<http://www.ukrbiz.net>

<http://www.pantagruel.com.ua>

Розділ 7. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

1. Мультимедійні презентації лекцій з навчальної дисципліни.

2. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.

3. Дистанційний курс. Режим доступу:

<https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3426>,

<https://www2.el.puet.edu.ua/st/mod/page/view.php?id=186674>

Пакет програмних продуктів Microsoft Office^

- MS PowerPoint;

- MS Excel;

- MS Word.