

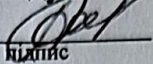
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 О. ГОРОБЕЦЬ
підпис ініціали, прізвище

«27» 06 20__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»

освітня програма «Харчові технології»

спеціальність 181 Харчові технології
код назва спеціальності

галузь знань 18 Виробництво та технології
код назва галузі знань

ступінь вищої освіти молодший бакалавр
бакалавр, магістр, доктор філософії

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 «27» червня 2024 року № 12

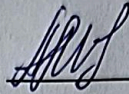
Полтава 2024

Укладач:

Горобець О.М., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Харчові технології»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня молодший бакалавр



підпис

А.ГЕРЕДЧУК

ініціали, прізвище

« 26 » 06 2024 року

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	2 курс/1 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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність зберігати та примножувати	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
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.	базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості \ норм безпеки
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.	PH 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.
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
Здатність працювати в команді.	Здатність працювати в команді.
Цінування та повага мультикультурності.	PH 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.
Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ

Тема 1 Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії.

Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва. Вплив зовнішніх факторів на системи і типи харчування в країнах.

Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.

Принципи харчування народів Центральної Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Північної Європи. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.

Тема 3. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Балканських та Середземноморських країн.

. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції.. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії. Національні особливості асортименту та технології страв Греції. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.

Тема 4. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)

Особливості традицій та культури харчування народів Китаю. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Індії. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.

Тема 5. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі). Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США. Характеристика і особливості національної кухні Канади. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.

Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЙОГО ФОРМУВАННЯ

Тема 6. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території

Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму

Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.

Застосовування підходів в сфері гастрономічного туризму. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст. Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів

Тема 8. Релігія і гастрономічні звички

Релігійна історія харчування.. Східні релігії та їх основні вчення щодо харчування. Закони харчування: їжа для душі. Християнство і звички у харчуванні. Харчові заборони в ісламі

Тема 9. Світові сучасні кулінарні тренди

Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства. Сучасні тренди в харчуванні. Популярні комп'ютерні технології ресторанного бізнесу

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, банкет). 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	Обсяг, год.	Види робіт	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
Модуль 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ					
<p>Тема 1 Вступ. Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії. 1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» 2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів. 3. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва. 4. Вплив зовнішніх факторів на системи і типи харчування в країнах.</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 1.</i> Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» Завдання. Літературний пошук кулінарних трендів регіонів України</p>	4	Завдання. Знайти в Інтернеті інформацію з наступних питань: взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу; виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу; сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві.	9
<p>Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн. 1. Принципи харчування народів Центральної</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 2.</i> Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу <i>Запитання для обговорення</i> 1. Назвіть основні види супів, які</p>	4	Порівняти спільні та відмінні риси кухонь народів острова Велика Британія. Скласти термінологічний словник щодо страв та цікавих гастрономічних	9

<p>Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування.</p> <p>2. Особливості асортименту та технології національних страв 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>споживають у різних країнах світу.</p> <p>2. Специфіка асортименту продуктів харчування, які використовують для 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>5.5. Описати вимоги до якості супів.</p>		<p>визначень у кухнях країн Прибалтики</p> <p>Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Скандинавських країн.</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо використання риби та морепродуктів у стравах країн Фінляндії, Норвегії та Данії</p> <p>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</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 3.</i></p> <p>Технологія приготування страв із м'яса у різних країнах світу.</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>	4	<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.</p> <p>Провести порівняльну характеристику.</p> <p>Охарактеризувати кулінарні традиції в різних регіонах Центральної Європи, їх спільні та відмінні риси,</p>	9

<p>особливості асортименту та технології страв Греції. 5. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>		<p>5. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до страв із м'яса.</p>			
<p>Тема 4. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії) 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.</p>	<p>2</p>	<p><i>Лабораторне заняття 4.</i> Використання рису та макаронних виробів в стравах у різних країнах світу <i>Запитання для обговорення</i> 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>	<p>4</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї Підготувати реферат щодо особливостей панаазійської кухні. Підготувати мультимедійні презентації щодо: незвичних смакових поєднань у тайській та в'єтнамській кухнях; використання спецій та приправ у азіатських кухнях.</p>	<p>9</p>
<p>Тема 5. Особливості технології приготування їжі в</p>	<p>2</p>	<p><i>Лабораторне заняття 5.</i> Особливості технології борошняних кондитерських</p>	<p>4</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела описати:</p>	<p>9</p>

<p>країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</p> <p>1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки.</p> <p>2. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США.</p> <p>3. Характеристика і особливості національної кухні Канади.</p> <p>4. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.</p>		<p>виробів у світовій гастрономії <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів.</p> <p>2. Технологічні аспекти приготування виробів із дріжджового тіста у різних країнах світу.</p> <p>3. Основні види прісного тіста, які використовуються в європейській кухні.</p> <p>4. Європейський гастрономічний досвід використання різних наповнювачів та начинок для борошняних кондитерських виробів.</p> <p>5. Описати вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.</p>		<p>сировину, технологічні прийоми, поєднання продуктів у мексиканській кухні; особливості технологічних прийомів, традиційних страв у кухнях Південної Америки. Рекомендації до подачі страв Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі. Підготувати повідомлення щодо особливостей швидкого харчування в американській та мексиканській кухнях.</p>	
Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЙОГО ФОРМУВАННЯ					
<p>Тема 6. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>1.. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>2. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму.</p> <p>Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 6.</i> Європейські десерти <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Загальна характеристика десертів, які пропонуються споживачам у європейських країнах.</p> <p>2. Назвіть найбільш популярні солодкі страви американського континенту.</p> <p>3. Особливості азіатських десертів.</p> <p>4. Перерахуйте желеподібні речовини, які використовують для приготування солодких</p>	4	<p>Історія виникнення гастрономічного туризму. Характеристика течій гастрономічного туризму. Вплив процесів глобалізації на розвиток гастрономічного туризму. Правила дегустації та культури споживання різних страв та напоїв. Основні засади технології організації гастрономічних турів з урахуванням</p>	9

		<p>страв</p> <p>5. Назвіть фактори, які впливають на збитість білків, його вплив на консистенцію крему.</p> <p>6. Поясніть процес набрякання желатину у холодній воді, збільшення його об'єму. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до десертів.</p>			
<p>Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.</p> <p>1. Застосування підходів в сфері гастрономічного туризму.</p> <p>2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст</p> <p>Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів</p>	2	<p><i>Семінарське заняття 7</i></p> <p>Основні засади технології організації гастрономічних турів</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Види гастрономічного туризму</p> <p>2. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.</p> <p>3. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму.</p> <p>4. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу</p> <p>Вимоги чинних нормативних документів щодо організації гастрономічного туру</p>	4	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функції партнерів та постачальників послуг туроператорів. - використання реклами в туризмі. - особливості складання туру. <p>міжнародні еногастрономічні фестивалі.</p>	9
<p>Тема 8. Релігія і гастрономічні звички</p> <p>1. Релігійна історія харчування.</p> <p>2. Східні релігії та їх основні вчення щодо</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 8.</i></p> <p>Традиційна пасхальна їжа в різних країнах світу</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Технологія приготування характерних м'ясних страв на</p>	4	<p>Підготувати інформацію щодо обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку.</p> <p>Підготувати реферат на</p>	9

<p>харчування</p> <p>3. Закони харчування: їжа для душі</p> <p>4. Християнство і звички у харчуванні</p> <p>5. Харчові заборони в ісламі</p>		<p>Великдень у різних європейських країнах.</p> <p>2. Наведіть технологічні аспекти приготування найвідоміших холодних закусок.</p> <p>3. Асортимент страв із дріжджових виробів на Великдень.</p> <p>Характеристика других страв з овочів до великоднього столу.</p>		<p>тему: «Халляль 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>Тема 9. Світові сучасні кулінарні тренди</p> <p>1. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства</p> <p>2. Сучасні тренди в харчуванні</p> <p>3. Популярні комп'ютерні технології ресторанного бізнесу</p>	2	<p><i>Семінарське заняття 9.</i></p> <p>Особливості сучасних трендів</p> <p>Запитання для обговорення</p> <p>1. Дайте характеристику наступним трендам: Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen.</p> <p>2. Наведіть класифікацію асортименту сировини, яку використовують ресторани, які працюють за сучасними трендами.</p> <p>3. Вивчити особливості цінової політики і гостинності закладів ресторанного господарства, які працюють за сучасними тенденціями.</p>	4	<p>Підготувати мультимедійну презентацію на тему «Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen.».</p>	9
<p>Тема 10. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.</p> <p>1. Типи організації харчування туристів</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 10.</i></p> <p>Організація обслуговування туристів у ресторанах.</p> <p>Правила подавання страв та напоїв.</p> <p>Запитання для обговорення</p> <p>1. Організація шведського стола (літнього), салат-буфетів, чайної</p>	4	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела дати характеристику кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн.</p> <p>Підготувати реферати за наступними темами:</p>	9

<p>(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>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>Відпрацювання техніки обслуговування гостей на бенкеті з повним обслуговування офіціантами відповідно до завдання.</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>	
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 «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	4
Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.	навчальна робота на практичних заняттях	12
Тема 3. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Балканських та Середземноморських країн.	обговорення теоретичного матеріалу	8
Тема 4. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)	тестування	6
Тема 5. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)	виконання поточної модульної контрольної роботи	10
	Разом	40
Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЙОГО ФОРМУВАННЯ		
Тема 6. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території	відвідування занять	6
Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.	навчальна робота на практичних заняттях	18
Тема 8. Релігія і гастрономічні звички	обговорення теоретичного матеріалу	12
Тема 9. Світові сучасні кулінарні тренди	тестування	9
Тема 10. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.	виконання поточної модульної контрольної роботи	15

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
	Разом	60
Підсумковий контроль (залік)		
Разом за семестр		100

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю (заліку) з навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономічний трізм»

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 – дослідна	Участь у науковому гуртку	10
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 «Стантартизація полуг. Основні положення».
6. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.
7. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
8. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014.192 с.
9. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311 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: ЛПКС, 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.
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 народов 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. Шандор. Київ : Знання, 2013. 334 с.

9. Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Олійник Л. Б., Бородай А. Б.. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. Серія «Технічні науки». Випуск 2, 2023. С. 24-30.

10. Horobets O., Orehovskiy I. Ways of organic waste processing in European restaurants. *Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу*: матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Полтава, 4 - 5 грудня 2023 року). Полтава: ПУЕТ, 2023. С.220-221.

11. Horobets O., Stasiulioniene G. The relevance of the zero waste concept for restaurant establishments. *Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу*: матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Полтава, 4 - 5 грудня 2023 року). Полтава: ПУЕТ, 2023. С.221-223.
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.