

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут харчових технологій,
 готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Кулінарні тренди та гастрономічний туризм»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Шелудько Вікторія Миколаївна
 к.т.н., доцент
 доцент кафедри технологій харчових
 виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-098-258-35-66
Електронна адреса	yse4ka@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття студентами теоретичних знань щодо сучасних трендів в ресторанному господарстві і особливостей гастрономічного туризму. Оволодіння практичними навичками щодо особливостей складання меню, технологій приготування страв та виробів, враховуючи сучасні тенденції у харчуванні.
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., лабораторне заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: ПМК
Базові знання	Наявність знань з фундаментальних наук, і тісно пов'язана з товарознавством харчових продуктів, організацією виробництва і обслуговування у ЗРГ.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	Здатність проектувати і здійснювати комплексні дослідження на базі цілісного системного наукового світогляду та вміння використовувати результати наукових досягнень інших галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження (ЗК-2)	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства.
2.	Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів і розуміння сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції (ЗК-1)	Застосовувати методи наукових досліджень у сфері технологій в ресторанному господарстві для обробки та інтерпретації професійної інформації, отримувати факти на основі спостережень, наукового аналізу, практичного досвіду та спеціалізованих досліджень.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
1.	Здатність до відповідної професійної діяльності з використанням сучасних методів дослідження, інформаційних технологій та програмних засобів. Здатність використання комп'ютерних мереж та інформаційно-пошукових систем і каталогів для пошуку, аналізу і систематизації інформації (СК-1).	Застосовувати інноваційні моделі для формування стратегії розвитку закладів ресторанного господарства.
2	Здатність застосовувати знання законів та закономірностей, що регламентують технологічні процеси виробництва продуктів харчування, а також механізми оптимізації для удосконалення харчових технологій. Володіння загальними принципами та механізмами організації і функціонування закладів ресторанного господарства (СК-4).	Оцінювати інноваційно-технологічні ризики у сфері виробництва харчової продукції.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Сучасні тренди ресторанного господарства		
<p>Тема 1. Вступ. Класифікація сучасних трендів та їх характеристика</p> <p>1. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства. Класифікація трендів. Тренди Fast casual, Smart casual, Ghost kitchen (Dark kitchen, Cloud kitchen), Ghost restaurant, Lifestyle, Live cooking, Hyper local.</p> <p>2. Використання цифрових технологій розпізнавання обличчя, роботизація кухонь, розробка і застосування спеціальних додатків для Ghost kitchen.</p> <p>3. Розробка і використання нових технологій, поєднання нових смаків і ароматів: Comfort-foods, Zero waste, Free meat</p>	<p>Лабораторне заняття 1.</p> <p>Класифікація сучасних трендів та їх характеристика</p> <p>1. Дати характеристику сучасним трендам. Навести основні відмінні риси.</p> <p>2. Навести переваги і недоліки в роботі закладів, які працюють за сучасними трендами.</p> <p>3. Дати характеристику сучасним технологічним рівням, які використовують в ресторанному господарстві</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Вивчення сучасних трендів ресторанного господарства України</p> <p>2. Класифікація цифрових технологій, які застосовуються в закладах ресторанного господарства.</p>

products, Whole food production.		
<p>Тема 2. Особливості Fast casual, Smart casual, Ghost kitchen, Lifestyle, Live cooking, Hyper local.</p> <p>1. Сучасні тренди в ресторанному господарстві. Переваги і недоліки.</p> <p>2. Концепція Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen.</p> <p>3. Особливості асортименту, харчової цінності, технології приготування страв, цінової політики і гостинності закладів ресторанного господарства, які працюють за сучасними тенденціями.</p>	<p>Лабораторне заняття 2.</p> <p>Особливості сучасних трендів</p> <p>1. Дати характеристику наступним трендам: Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen.</p> <p>2. Навести 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>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Особливості рестораних трендів в залежності від географії міста</p> <p>2. Охарактеризувати формати роботи закладів ресторанного господарства</p>
<p>Тема 3. Цифрові технології в ресторанному господарстві</p> <p>1. Використання цифрових технологій розпізнавання обличчя, роботизація кухонь.</p> <p>2. Розробка і застосування спеціальних додатків для Ghost kitchen.</p> <p>3. Характеристика і принцип роботи сервісів доставки їжі: Glovo, Eda.ua, Uber Eats, Royal Service, Zakaz.ua.</p>	<p>Лабораторне заняття 3</p> <p>Цифрові технології в ресторанному господарстві</p> <p>1. Дати характеристику цифровим технологіям, які активно використовують у сфері ресторанного господарства</p> <p>2. Навести основні переваги і недоліки роботи сервісів доставки їжі. Надати порівняльну характеристику.</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Навести порівняльну характеристику сервісів доставки їжі за визначеними показниками</p> <p>2. Класифікація і застосування мобільних додатків, які використовуються у сфері ресторанного господарства</p>
<p>Тема 4. Сучасні технологічні рішення в ресторанному господарстві</p> <p>1. Стратегія і концепція Zero waste and sustainability, Whole food production</p> <p>2. Стратегія і концепція Comfort-foods, Free meat products</p>	<p>Лабораторне заняття 4</p> <p>Сучасні технологічні рішення в ресторанному господарстві</p> <p>1. Дати характеристику Zero waste and sustainability.</p> <p>2. Дати характеристику Comfort-foods, Free meat products</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Концепція життя без відходів. В чому переваги циклічності економіки.</p> <p>2. Дати характеристику безглютеновому харчуванню</p>
Модуль 2 Гастрономічний туризм		
<p>Тема 5. Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму</p> <p>1. Поняття гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму.</p> <p>2. Особливості гастрономічного туризму.</p> <p>3. Організація і основні вимоги до учасників кулінарних подорожей.</p> <p>4. Переваги і недоліки гастрономічного туризму.</p>	<p>Лабораторне заняття 5</p> <p>Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму</p> <p>1. Дати порівняльну характеристику гастрономічному туризму у всі країни світу</p> <p>2. Навести десять найнебезпечніших країн світу для здійснення подорожей</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Порівняти напрямки розвитку гастрономічного туризму в різних країнах світу</p> <p>2. Дати характеристику країнам світу з точки зору найкращих для здійснення гастрономічних подорожей</p>

<p>Тема 6. Особливості гастрономічного туризму до країн Європи і Азії</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історично-культурні традиції харчування країн Європи і Азії. Особливості механічної та теплової обробки сировини. 2. Найбільш характерна сировина та харчові продукти, які використовуються для приготування страв. Небезпечна і отруйна сировина для приготування страв. 3. Відмінні особливості подавання і оформлення. 	<p>Лабораторне заняття 6 Особливості астрономічного туризму до країн Європи і Азії</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв 2. Приготувати страви країн Європи і Азії згідно запропонованих рецептур. 3. Дати органолептичну оцінку. 	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія виробів із різних видів тіста закордонної кухні. 2. Дати характеристику різним видам страв країн Європи. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 страви.
<p>Тема 7. Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історично-культурні традиції харчування країн Африки, Австралії і Океанії. 2. Особливості механічної та теплової обробки сировини. Нетрадиційні види сировини, продуктів та їх поєднання у приготуванні специфічних страв національних кухонь. 3. Відмінні особливості подавання і оформлення. 	<p>Лабораторне заняття 7 Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв 2. Приготувати страви країн Африки, Австралії та Океанії згідно запропонованих рецептур. 3. Дати органолептичну оцінку. 	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливість прийомів теплової обробки страв в країнах Африки 2. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.
<p>Тема 8. Особливості гастрономічного туризму до країн Америки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історично-культурні традиції харчування країн Америки. 2. Особливості механічної та теплової обробки сировини. Найбільш характерна сировина та харчові продукти, які використовуються для приготування страв. Небезпечна і отруйна сировина для приготування страв. 3. Відмінні особливості подавання і оформлення. 	<p>Лабораторне заняття 8 Особливості гастрономічного туризму до країн Америки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв 2. Приготувати страви країн Америки згідно запропонованих рецептур. 3. Дати органолептичну оцінку. 	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до якості сировини. 2. Особливості технології перших страв в країнах Америки 3. Ситуаційні задачі. 4. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.

Інформаційні джерела

Основна

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : (ДСТУ 4281 : 2004 К. : Держспоживстандарт України. — 2004.
2. Закон України «Про туризм»: (офіц. текст: за станом на 06 жовтня 2011 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2011. – 32 с.
3. Закон України «Про курорти»: (офіц. текст: за станом на 15 вересня 2006 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2006. – 18 с.
4. Альхабаш О. А. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу / О. А. Альхабаш, І. М. Тумко. – Харків: Віват, 2014.– 192 с.

5. Архипов В.В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. – К.: «Центр учебной литературы», 2016. – 234 с
6. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
7. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / [колектив авторів] за наук. ред. Д. І. Басюк. – Вінниця: ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017.- 316 с.
8. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. - Вип. 14. - 2011. - С. 100-115.
9. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. – К.: Вища школа, 2001. – 311 с.
10. 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.
11. Калугіна І. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. - Одеса : Освіта України, 2015. - 296 с.
12. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПДС, 2014. – 220с..
13. 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.
14. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. – 2015. – № 5. - С. 78-83.

Додаткова

15. Lucy M. Long (2011), Culinary tourism, Material Worlds, 320 p.
16. Collin M. Hall (200), Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets, Butterworth-Heinemann, 373 p.
17. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards (2011), Tourism and gastronomy, Routledge, London, 256 p.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки та презентації індивідуальних завдань в процесі заняття та при проведенні розрахункових завдань.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти:
<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
4 семестр	
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (10 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10 балів); захист виконання домашнього завдання (15 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	50
Модуль 3 (теми 5-8) відвідування занять (5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (5 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5 балів); захист виконання домашнього завдання (15 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (10 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	50
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кулінарні тренди та 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