ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Кулінарні тренди та гастрономічний туризм»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну	**Шелудько Вікторія Миколаївна**
науковий ступінь і вчене звання,	к.т.н., доцент
посада	доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-098-258-35-66
Електронна адреса	viktoriiasheludko@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	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекції і практичні заняття із застосуванням комп'ютерної техніки. Методи: презентації, бесіди та дискусії, дистанційні лекції, лабораторні роботи, дистанційні консультації. 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.	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
2	ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
1.	ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.	РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Сучасні світові тенденції ресторанного господарства		
Тема 1. Вступ. Класифікація сучасних світових тенденцій розвитку харчових технологій та їх характеристика	Лабораторне заняття 1. **Класифікація сучасних трендів та їх характеристика** **1.** Дати характеристику сучасним трендам. Навести основні відмінні риси. **2.** Навести переваги і недоліки в роботі закладів, які працюють за сучасними трендами. **3.** Дати характеристику сучасним дослідженням і технологічним рішенням, які використовують в ресторанному господарстві	Питання для самопідготовки: 1. Вивчення сучасних трендів ресторанного господарства України 2. Класифікація цифрових технологій, які застосовуються в закладах ресторанного господарства.
Тема 2. Особливості Fast casual, Smart casual, Ghost kitchen, Lifestyle, Live cooking, Hyper local.	Лабораторне заняття 2. **Особливості сучасних трендів** 1. Дати характеристику наступним трендам: Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen. 2. Навести класифікацію асортименту сировини, яку використовують ресторани,	Питання для самопідготовки: 1. Особливості ресторанних трендів в залежності від географії міста 2. Охарактеризувати формати роботи закладів ресторанного господарства

	які працюють за сучасними трендами. 3. Вивчити особливості цінової політики і гостинності закладів ресторанного господарства, які працюють за сучасними тенденціями.	
Тема 3. Цифрові технології в ресторанному господарстві	Лабораторне заняття 3 **Цифрові технології в ресторанному господарстві** 1. Дати характеристику цифровим технологіям, які активно використовують у сфері ресторанного господарства 2. Навести основні переваги і недоліки роботи сервісів доставки їжі. Надати порівняльну характеристику.	Питання для самопідготовки: 1. Навести порівняльну характеристику сервісів доставки їжі за визначеними показниками 2. Класифікація і застосування мобільних додатків, які використовуються у сфері ресторанного господарства
Тема 4. Сучасні концепції в ресторанному господарстві	**Практичне заняття** 4 **Особливості сучасних концепцій, які застосовуються в ресторанному господарстві.** 1. Дати характеристику Zero waste and sustainability. 2. Дати характеристику Whole food production	Питання для самопідготовки: 1. Концепція життя без відходів. 2. В чому переваги циклічності економіки.
Тема 5. Сучасні технологічні рішення в ресторанному господарстві	**Практичне заняття** 5 **Вивчення застосування сучасних технологій в ресторанному господарстві** 1. Дати харатеристику Comfort-foods, 2. Дати харатеристику Gluten free products	Питання для самопідготовки: 1. Дати характеристику безглютеновому харчуванню. 2. Охарактеризувати технологію Meatless products. 3. Навести страви Comfort-foods різних країн світу.
Модуль 2 *Гастрономічний туризм*		
Тема 6. Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму	**Практичне заняття 6** **Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму** 1. Дати порівняльну характеристику гастрономічному туризму у всі країни світу 2. Навести десять найнебезпечніших країн світу для здійснення подорожей	Питання для самопідготовки: 1.Порівняти напрямки розвитку гастрономічного туризму в різних країнах світу 2. Дати характеристику країнам світу з точки зору найкращих для здійснення гастрономічних подорожей .
Тема 7. Особливості гастрономічного туризму до країн Європи	**Практичне заняття 7** **Особливості астрономічного туризму до країн Європи** **1.** Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв **2.** Приготувати страви країн Європи згідно запропонованих рецептур. **3.** Дати органолептичну оцінку.	Питання для самопідготовки: 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.

Тема 8. Особливості гастрономічного туризму до країн Азії	**Практичне заняття 8 Особливості астрономічного туризму до країн Азії** **1.** Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв **2.** Приготувати страви країн Азії згідно запропонованих рецептур. **3.** Дати органолептичну оцінку.	Питання для самопідготовки: 4. Технологія виробів із різних видів тіста закордонної кухні. 5. Дати характеристику різним видам страв країн Азії. 6. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 страви.
Тема 9. Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії	**Практичне заняття 9 Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії** **1.** Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв **2.** Приготувати страви країн Африки, Австралії та Океанії згідно запропонованих рецептур. **3.** Дати органолептичну оцінку.	Питання для самопідготовки: 1. Особливість прийомів теплової обробки страв в країнах Африки 2. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.
Тема 10. Особливості гастрономічного туризму до країн Америки	**Практичне заняття 10 Особливості гастрономічного туризму до країн Америки** **1.** Скласти технологічні карти на запропоновані рецептури страв **2.** Приготувати страви країн Америки згідно запропонованих рецептур. **3.** Дати органолептичну оцінку.	Питання для самопідготовки: 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. Харків: Віват, 2014. 192 с.
5. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.
6. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / [колектив авторів] за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017.- 316 с.
7. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.
8. Здобнов О.І. Страви народів світу. Київ. 2001. 311 с.

9. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Кам'янець Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
10. Калугіна І. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. - 296 с.
11. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. Запоріжжя: ЛІПС, 2014. 220с..
12. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.
13. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. Економіка та держава. 2015. № 5. С. 78-83.
14. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвиту гастрономічного туризму. Ефективна економіка. 2018. № 2. – URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112 (дата звернення: 16.03.2022).
15. Захарчин Р.М. Потенціал сучасних трендів харчування та регіональних брендів харчових продуктів у розвитку вітчизняної туристичної індустрії. Світове господарство і міжнародні економічні відносини. 2020. Вип. 50-2. С. 19-23.

Додаткова

16. Lucy M. Long (2011), Culinary tourism, Material Worlds, 320 p.
17. Collin M. Hall. Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets, Butterworth-Heinemann, 373 p.
18. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards (2011), Tourism and gastronomy, Routledge, London, 256 p.
19. Berger, Sarah (April 26, 2018). "These are the top food experiences in the world, according to TripAdvisor". CNBC.
20. "World Food Travel Day". World Food Travel Association. Archived from the original on 2020-04-22.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: 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 (наприклад лікарняний).
Положення про організацію освітнього процесу https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf
Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf
Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf .
Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf
Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
Політика щодо академічної доброчесності: студенти мають свідомо дотримуватися академічної доброчесності; не допускати списування (один в одного, з власноруч написаного тексту, друкованого або електронного носія інформації тощо) під час виконання індивідуальних навчальних завдань та дидактичних тестів; якісно оформлювати посилання на джерела інформації при написанні доповідей, підготовки презентацій, тез тощо.
В ПУЕТ діють:
Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf .
Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf
Положення про запобігання випадків академічного плагіату https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf .
Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf
Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf
Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:
Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf
Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pd f
уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/ .

Політика підтримки учасників освітнього процесу:
Психологічна служба: http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/ .
Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/
Уповноважений з прав корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	**Максимальна кількість балів**
3 семестр	
Модуль 1. (теми 1-5) 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 6-10) 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 ПМК	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