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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Кулінарні тренди та гастрономічний туризм»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 3 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

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

Гередчук Аліна Михайлівна
кандидат технічних наук
доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-066-045-37-27
Електронна адреса	alina-ger13@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 професійних знань щодо стану і перспектив розвитку ресторанного бізнесу, сучасних трендів в ресторанному господарстві, ознайомлення зі способами подачі та приготування страв і напоїв у різних кулінарних концепціях з використанням різноманітних гастрономічних сполучень; вивчення 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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. (ЗК 2)	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. (ПР 01) Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. (ПР 2)
Здатність працювати автономно. (ЗК 6).	Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. (ПР 17)
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, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. (ЗК 11)	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. (ПР 18)
Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, аналізувати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 7.	Знати принципи роботи технологічного обладнання та правила його експлуатації, ознайомитися з апаратурно-технологічними схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. (ПР 10).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи урозрізі тем
Модуль 1. Сучасні світові тенденції ресторанного господарства		
Тема 1. Вступ. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Кулінарне мистецтво: історичні аспекти розвитку 2. Взаємовплив і взаємопроник-нення кулінарної культури різних народів світу. 3. Сучасні тренди в кулінарії та ресторанному господарстві. 4. Історія формування української кухні. 5. Вивчення сучасних трендів ресторанного господарства України.
Тема 2. Сучасні концепції в ресторанному господарстві.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Особливості концепцій Fast casual, Smart casual, Ghost kitchen, Lifestyle, Live cooking, Hyper local. 2. Охарактеризувати формати роботи закладів ресторанного господарства. 3. Перспективи кулінарних центрів

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи урозрізі тем
Тема 3. Цифрові технології та роботизація в ресторанній справі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Класифікація цифрових технологій, які застосовуються в закладах ресторанного господарства. 2. Роботизація при виготовленні кулінарної продукції: переваги і недоліки. 3. Навести порівняльну характеристику сервісів доставки їжіза визначеними показниками 4. Класифікація і застосування мобільних додатків, які використовуються у сферіресторанного господарства. 5. Використання штучного інтелекту в ресторанній справі. 6. Управління витратами ресторану.
Тема 4. Сучасні тренди виготовлення ресторанної продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 4. Молекулярна кухня. Хестон Блюменталь і його кулінарна хімія. 5. Технологія страв страв фьюжн-кухні. Відомі ресторани з фьюжн-кухнею 6. Технологія страв у стилі «Foodpairing». 7. Інноваційні види обладнання для виготовлення кулінарної продукції. 8. Foodpairing – наука поєднання смаків і ароматів страв. 9. 3-Д принтери для їжі. 10. Технологія Sous vide.
Тема 5. «Healthy Food» - кулінарний тренд для повноцінного розвитку та життя людини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Суперфуди: користь та особливості споживання. 2. Концепція збалансованого харчування. 3. Фактори, які впливають на засвоєння нутрієнтів їжі. 4. Корисні та шкідливі харчові звички. 5. Розлади харчової поведінки молоді. 6. Технологія страв підвищеної цінності з гідробіонтів 7. Найпопулярніші тренди дієтичного харчування. 8. Технологія «Gluten free products». 9. Технологія «Sugar free products». 10. Технологія «Meatless products». 11. Приклади меню для алергіків
Модуль 2 Гастрономічний туризм		
Тема 6. Особливості гастрономічного туризму та його місце в загальній класифікації туризму	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Підходи в сфері гастрономічного туризму. 2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст. 3. Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів. 4. Порівняти напрямки розвитку гастрономічного туризму в різних країнах світу 5. Дати характеристику країнам світу з точки зору найкращих для здійснення гастрономічних подорожей.
Тема 7. Особливості гастрономічного туризму до країн Європи	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань;	Питання для самопідготовки: 1. Дати характеристику різнимвидам страв країн Європи. 2. Скласти технологічні схемиі технологічні картки на 3 – 4 страви. 3. «Comfort-foods» країн Європи. 4. Класичні й інноваційні види меню: тематичне, дитяче. 5. Спеціальні меню: сезонне, вранішнє, «сніданки-комбо», комплиментне, «меню-бінго». 6. Скласти термінологічний словник щодо страв

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи урозрізі тем
	тестування	та цікавих гастрономічних визначень у кухнях країн Європи. 7. Підготувати мультимедійну презентацію щодо використання риби та морепродуктів у стравах країн Фінляндії, Норвегії та Данії
Тема 8. Особливості гастрономічного туризму до країн Азії	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 4. Технологія виробів із різнихвидів тіста закордонної кухні. 5. Дати характеристику різнимвидам страв країн Азії. Скласти технологічні схемиі технологічні картки на 3 – 4 страви. Підготувати мультимедійні презентації щодо: незвичних смакових поєднань у тайській та в'єтнамській кухнях; використання спецій та приправ у азіатських кухнях; японська кухня.
Тема 9. Особливості гастрономічного туризму до країн Африки, Австралії і Океанії	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Особливість прийомів теплової обробки страв в країнах Африки Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.
Тема 10. Особливості гастрономічного туризму до країн Америки	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вимоги до якості сировини. 2. Особливості технології першихстрав в країнах Америки 3. Ситуаційні задачі. Скласти технологічні схеми ітехнологічні картки на 3 – 4 вироби.

Інформаційні джерела

1. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards (2011), Tourism and gastronomy, Routledge, London, 256 p.
2. Lucy M. Long (2011), Culinary tourism, Material Worlds, 320 p.

№ 45. С. 128–132.

3. Альхабаш О. А. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012.
5. 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.
6. Гередчук А. М. Левченко Ю. В. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині. *Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 20 липня 2020 р. Одеса: Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. С. 73-76.
7. Закон України «Про туризм»: (офіц. текст: за станом на 06 жовтня 2011 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2011. – 32 с.
8. 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.
9. Здобнов О.І. Страви народів світу. Київ. 2001. 311 с.
10. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Кам'янець

Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
11. 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: 16.09.2023).
12. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. Запоріжжя: ЛІПС, 2014. 220с..
13. 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.
14. Василюк, С. В., Франів, І. АГастрономічний туризм як перспективна концепція реінжинірингу сфери туризму. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 2022, (6), 58-63. https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-6-8

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint.
Дистанційний курс на платформі http://www2.el.puet.edu.ua.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. 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 посилання; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf

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.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Політика підтримки учасників освітнього процесу:
Психологічна служба: https://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/
Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ https://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» https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/

Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
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

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	**Оцінка за шкалою ECTS**	**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