

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Сучасні кулінарні тренди»
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Гердчук Аліна Михайлівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

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/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, вайбер, 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 інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення та принципів дієтичного харчування.
Тривалість	2 семестр: 4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Методи навчання: пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості, дискусії.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 2 – екзамен
Базові знання	Наявність знань з кулінарних традицій різних країн світу та сучасних трендів ресторанної галузі
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>	<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. СУЧАСНІ ТRENДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. СВІТОВА ПРАКТИКА		
<p>Тема 1. Вступ. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі</p> <p>1. Вступ до дисципліни</p> <p>2. Кулінарне мистецтво: історичні аспекти розвитку.</p> <p>3. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства.</p> <p>4. Цифрові технології в ресторанному господарстві</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього та індивідуального завдання; тестування</p>	<p>Підготувати доповідь на теми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу. 2. Сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві. 3. Історія формування української кухні. 4. Концепції Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen. 5. Роботизація при виготовленні кулінарної продукції: переваги і недоліки.
<p>Тема 2. Сучасні кулінарні тренди в країнах Європи <i>Лекція 1</i> <i>Кулінарні звички та традиції в харчування населення Центральної Європи</i></p> <p>1. Міжнародні та етнічні кухні як тренд у світовій кулінарії</p> <p>2. Кулінарні звички населення Центральної</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього та індивідуального завдання; тестування</p>	<p>Підготувати реферативну доповідь на тему:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історичні аспекти розвитку єврейської кухні. 2. Спільні та відмінні риси кухонь народів острова Велика Британія. 3. Харчування населення Скандинавських країн. 4. Асортимент страв німецької кухні. 5. «Comfort-foods» країн Європи.

<p>Європи</p> <p>Лекція 2. Особливості харчування населення Північної Європи</p> <p>1. Особливості харчування населення Північної Європи</p> <p>1.1. Кухня країн острова Велика Британія</p> <p>1.2. Кухня країн Скандинавії</p> <p>1.3. Прибалтійська кухня</p> <p>2. Food-тренди в закладах ресторанного господарства Європи</p>		<p>6. Класичні й інноваційні види меню: тематичне, дитяче.</p> <p>7. Спеціальні меню: сезонне, вранішнє, «сніданки-комбо», компліментне, «меню-бінго».</p> <p>8. Скласти термінологічний словник щодо страв та цікавих гастрономічних визначень у кухнях країн Європи.</p> <p>9. Підготувати мультимедійну презентацію щодо використання риби та морепродуктів у стравах країн Фінляндії, Норвегії та Данії</p>
<p>Тема 3. Сучасні кулінарні традиції в азіатській кухні</p> <p>1. Азіатський тренд: чому споживачам так подобається солодке і гостре?</p> <p>2. Вплив азіатської кухні на формування сучасних кулінарних трендів.</p> <p>2.1. Кухня Далекосхідної Азії</p> <p>2.2. Південноазіатська кухня</p> <p>2.3. Кухня Південно-Східної Азії.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього та індивідуального завдання; тестування</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї</p> <p>Підготувати реферат щодо особливостей панаазійської кухні.</p> <p>Підготувати мультимедійні презентації щодо: незвичних смакових поєднань у тайській та в'єтнамській кухнях; використання спецій та приправ у азіатських кухнях; японська кухня.</p>
<p>Тема 4. Сучасний погляд на американську кухню</p> <p>1. Загальна характеристика американської кухні</p> <p>2. Місцеві особливості американської гастрономії</p> <p>3. Сучасна гастрономічна Америка</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього та індивідуального завдання; тестування</p>	<p>1. Кулінарні традиції у мексиканській кухні: особливості технологічних прийомів та асортимент традиційних страв.</p> <p>2. Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі.</p> <p>3. Підготувати повідомлення щодо особливостей швидкого харчування в американській та мексиканській кухнях</p>
МОДУЛЬ 2. СУЧАСНІ ТРЕНДИ В ХАРЧУВАННІ		
<p>Тема 5. «Healthy Food» - кулінарний тренд для повноцінного розвитку та життя людини</p> <p>1. Поняття про раціональність харчування. Основні принципи раціонального харчування.</p> <p>2. Філософія здорового харчування – концепція піраміди харчування.</p> <p>3. Перспективні напрямки розробки страв з функціональними збагачувачами</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього та індивідуального завдання; тестування</p>	<p>Підготувати доповідь на тему:</p> <p>1. Суперфуди: користь та особливості споживання.</p> <p>2. Концепція збалансованого харчування.</p> <p>3. Фактори, які впливають на засвоєння нутрієнтів їжі.</p> <p>4. Корисні та шкідливі харчові звички.</p> <p>5. Розлади харчової поведінки.</p> <p>6. Технологія страв підвищеної цінності з гідробіонтів.</p>
<p>Тема 6. Сучасні тренди</p>	<p>Відвідування занять;</p>	<p>Підготувати мультимедійну</p>

<p>виготовлення ресторанної продукції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Молекулярна кухня. 2. Технологія страв страв фьюжн-кухні. 3. Технологія страв у стилі «Foodpairing». <p>Інноваційні види обладнання для виготовлення кулінарної продукції.</p>	<p>виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього та індивідуального завдання; тестування</p>	<p>презентацію на тему:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відомі ресторани з фьюжн-кухнею 2. Хестон Блюменталь і його кулінарна хімія. 3. Заклади з меню в стилі foodpairing. <p>Foodpairing – наука поєднання смаків і ароматів страв.</p>
<p>Тема 7. Сучасний погляд на дієтичне та нетрадиційне харчування</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Найпопулярніші тренди дієтичного харчування <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Кетодієта 1.2. Палеодієта 1.3. Сироїдіння 1.4. Веганство 1.5. Без цукру 1.6. Джусінг (juicing) 1.7. Безглютенієта дієта 1.8. Середземноморська дієта 1.9. Дієта за групами крові 2. Система Аюрведа та її принципи харчування. 3. Макробіотика – філософія харчування за Ін-Ян. 4. Світові концепції харчування. 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього та індивідуального завдання; тестування</p>	<p>Опрацювати наукові статті та зробити доповідь на тему:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія «Gluten free products». 2. Технологія «Sugar free products». 3. Технологія «Meatless products». 4. Приклади організації харчування для алергіків 5. Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства та концепцій дієтичного меню. 6. Характеристика основних лікувальних дієт Загальна характеристика аюрведичної концепції здоров'я та передумов виникнення Захворювань Поняття, види та функції Прани у Аюрведі. 7. Роль Агні у формуванні тридоши тіла людини. <p>Приклади захворювання, які є більш характерними для дисбалансу Вата, Пітта та Капха дош</p>

Інформаційні джерела

Основні

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
2. Архіпов В. В., Іваннікова Є. І., Іваннікова Т. В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування : навч. посіб. Київ : Інкос, 2010. 360 с
3. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004.
4. Здобнов О.І. Страви народів світу. Київ: Вища школа, 2001. 311 с.
5. Искусство кулинарии от кулинарной академии Ze Cordon Bleu. Перевод с Английского Е. Зайцевой, М. Изд-во ЭКСМО Пресс, 2005, 345 с.
6. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Л.О.Радченко, О.В.Новікова, Л.Д.Льовшина та ін. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.
7. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013. 250 с.
8. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
9. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.

10. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. №2.

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. Басюк Д.І. Науково-теоретичні основи, сутність та перспективи розвитку еногастрономічного туризму в Україні // Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / [колектив авторів] за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця, 2017. 316 с

4. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>

5. Офіційний сайт Глобальної асоціації гастрономічного туризму. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.globalfoodtourism.com>

6. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Географія та туризм*. Вип. 14. 2011. С. 100-115.

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 девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

• 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/neformalna-osvita>; Положення про зарахування результатів неформальної освіти.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (4 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (4 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (8 балів); тестування (8 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1 бал)	30
Модуль 2. (теми 5-8) відвідування занять (4 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (4 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (8 балів); тестування (8 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого	30

зошита (1 бал)	
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що 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 «Основи класичної кулінарії»

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