

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»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
галузь знань 24 Сфера обслуговування
ступінь вищої освіти молодший бакалавр

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

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

Гердчук Аліна Михайлівна
к.т.н., старший викладач
кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-066-330-81-05	+38-066-228-67-08
Електронна адреса	yuliya_12@ukr.net	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	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2015	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	професійних знань в системі базового комплексу знань у студентів щодо сучасних трендів в ресторанному господарстві, ознайомлення зі способами подачі та приготування страв і напоїв з використанням сучасних технологічних концепцій виробництва; вивчення найцікавіших світових гастрономічних тенденцій, ознайомлення із кулінарними трендами для повноцінного розвитку та життя людини. Оволодіння практичними навичками щодо особливостей технологій приготування супер-фудів та виробів, враховуючи сучасні тенденції у харчуванні.
Тривалість	2 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичне заняття 20 год., самостійна робота 54 год.).
Форми та методи навчання	Лекції, лабораторні та семінарські заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Методи навчання: Пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, виробничо-ситуаційної спрямованості.
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; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 2 – іспит.
Базові знання	Наявність знань з дисциплін «Основи класичної кулінарії», «Основи культури гостинності та споживання їжі». Дана навчальна дисципліна є обов'язковою
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p>	<p>РН 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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. СУЧАСНІ ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. СВІТОВА ПРАКТИКА		
<p>Тема 1. Вступ. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі</p> <p>1. Вступ до дисципліни 2. Кулінарне мистецтво : історичні аспекти розвитку. 3. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства. Класифікація трендів.</p>	<p align="center"><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене.</i></p>	<p>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.</p>
<p>Тема 2. Сучасні кулінарні тренди в країнах Європи Лекція 1 Тема 1. Вступ. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі</p> <p>1. Міжнародні та етнічні кухні як тренд у світовій кулінарії 2. Кулінарні звички населення Центральної Європи 2.1. Кухня Чехії 2.2. Кухня Угорщини 2.3. Кухня Польщі Лекція 2. Особливості харчування населення Північної Європи</p> <p>1. Особливості харчування населення Північної Європи 1.1. Кухня країн острова Велика Британія 1.2. Кухня країн Скандинавії 1.3. Прибалтійська кухня 2. Food-тренди 2020 року</p>	<p align="center"><i>Лабораторне заняття 1.</i></p> <p align="center">Технологія приготування страв європейської кухні</p> <p align="center"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Англії і Шотландії. 2. Описати асортимент національних страв Німеччини. 3. Описати характерні ознаки іспанської кухні. 4. Назвіть види традиційної сировини для страв у кухнях Європи 5. Описати вимоги до якості супів.</p>	<p>Порівняти спільні та відмінні риси кухонь народів острова Велика Британія. Скласти термінологічний словник щодо страв та цікавих гастрономічних визначень у кухнях країн Прибалтики Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Скандинавських країн. Підготувати мультимедійну презентацію щодо використання риби та морепродуктів у стравах країн Фінляндії, Норвегії та Данії Привести перелік страв німецької кухні, до рецептур яких входить пиво. Підготувати інформацію щодо популярної сировини, яка користується попитом в Іспанії та Португалії. Провести порівняльну характеристику.</p>
<p>Тема 3. Сучасні кулінарні традиції в азіатській кухні</p> <p>1. Азіатський тренд: чому споживачам так</p>	<p align="center"><i>Лабораторне заняття 2.</i></p> <p align="center">Особливості технології приготування страв в азіатських країнах</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї</p>

<p>подобається солодке і гостре?</p> <p>2. Вплив азійської кухні на формування сучасних кулінарних трендів.</p> <p>2.1. Східноазійська кухня</p> <p>2.2. Південноазійська кухня</p> <p>2.3. Кухня Південно-Східної Азії.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Назвіть основні частини туші і охарактеризуйте способи теплової обробки для кожної із них. 2. Дати характеристику основним способам теплової обробки м'яса у європейських кухнях. 3. Охарактеризувати найвідоміші способи теплової обробки для страв із м'яса в кухні Азії. 4. Назвіть найвідоміші способи нетеплової обробки м'яса, які використовуються у світовій практиці. 5. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до страв із м'яса. 	<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 азійських кухнях.</p>
<p>Тема 4. Сучасний погляд на американську кухню</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика американської кухні 2. Місцеві особливості американської гастрономії 3. Сучасна гастрономічна Америка 	<p><i>Лабораторне заняття 3.</i></p> <p>Приготування американських бургерів із використанням концепції Local Food</p> <p>Запитання для обговорення</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика американського фаст-фуду 2. Концепція Local Food. Загальна характеристика 3. Охарактеризувати технологію м'ясної сировини крафтового виробництва 	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела описати: 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>
<p>МОДУЛЬ 2. СУЧАСНІ ТРЕНДИ В ХАРЧУВАННІ</p>		
<p>Тема 5. «Healthy Food» - кулінарний тренд для повноцінного розвитку та життя людини</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття про раціональність харчування. Основні принципи раціонального харчування. 2. Філософія здорового харчування – концепція піраміди харчування. 3. Окремі рекомендації щодо харчування. 	<p><i>Лабораторне заняття 4.</i></p> <p>Оцінка добового раціону харчування за нормами фізіологічних потреб людини</p> <p>Запитання для обговорення</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття про добовий раціон. 2. Розрахунок добового раціону. 3. Європейський досвід організації шкільного харчування. 4. Розробка власного тижневого меню з врахуванням способу життя. 	
<p>Тема 6. Сучасні тренди в нетрадиційному харчуванні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Альтернативні види харчування. 	<p><i>Семинарське заняття 5</i></p> <p>Зовнішні ознаки дисбалансу Вати, Пітти та Капхи, прояви подвійного та потрійного дисбалансу дош</p>	<p>Загальна характеристика аюрведичної концепції здоров'я та передумов виникнення Захворювань</p>

<p>2. Система Аюрведа та її принципи харчування.</p> <p>3. Макробіотика – філософія харчування за Ін-Ян.</p> <p>4. Світові концепції харчування.</p>	<p>1. Аюрведична концепція здоров'я та передумов виникнення захворювань</p> <p>2. Три доши: Вата, Пітта и Капха. Конституція людини</p> <p>3. Причини дисбалансу Дош</p> <p>4. Енергетичні джерела життєвої сили у аюрведичній науці</p>	<p>Поняття, види та функції Прани у Аюрведі</p> <p>Роль Агні у формуванні тридоши тіла людини</p> <p>Приклади захворювання, які є більш характерними для дисбалансу Вата, Пітта та Капха дош</p>
<p>Тема 7. Сучасний погляд на дієтичне харчування</p> <p>1. Найпопулярніші тренди дієтичного харчування</p> <p>1.1. Кетодієта</p> <p>1.2. Палеодієта</p> <p>1.3. Сироїдіння</p> <p>1.4. Веганство</p> <p>1.5. Без цукру</p> <p>1.6. Джусінг (juicing)</p> <p>1.7. Безглютенова дієта</p> <p>1.8. Середземноморська дієта</p> <p>2. Дієта за групами крові</p> <p>3. Топ-продуктів харчування, про які здоровій людині потрібно забути назавжди</p>	<p><i>Практичне заняття 6</i></p> <p>Оцінка добового раціону харчування при організації дієтичного харчування</p> <p>1. Розробка меню веганського харчування</p> <p>2. Розробка меню для безглютенової дієти</p> <p>3. Супер-фуди: загальна характеристика, особливості використання в повсякденному житті</p>	<p>Аналіз причин залежної поведінки та розробка дієтичного харчування</p> <p>Приклади організації харчування для алергіків</p> <p>Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства концепцій дієтичного харчування</p>

Інформаційні джерела

Основні

1. Дистанційний курс «Сучасні кулінарні тренди», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).
2. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004.
3. Кукліна Т.С. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу: Колективна монографія / Т.С.Кукліна, О.М.Корнієнко. Херсон: ХНТУ, 2019. 330 с.
4. 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
5. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>
6. Офіційний сайт Глобальної асоціації гастрономічного туризму. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.globalfoodtourism.com>
7. Журнал «Рестораторъ» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://restorator.ua>.

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/publicna-informaciya> , http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Семестр 1	
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (4,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях 16,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (9,0 балів); тестування (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	30
Модуль 2. (теми 4-6) відвідування занять (5,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (20,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (12,0 балів); тестування (8,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	30
Підсумковий контроль (іспит)	40
Всього за курс	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Сучасні кулінарні тренди»

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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни