

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н


Форма № П - 2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
„ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”
Навчально-науковий інститут денної освіти**

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Г.П. Хомич

підпис

ініціали, прізвище

" 31 " 08 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

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

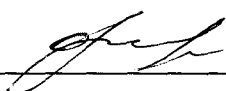
Робоча програма навчальної дисципліни «Сучасні кулінарні тренди»
схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні
кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від « 31 » серпня 2021 року № 1

ПОЛТАВА 2021

Укладачі: Левченко Ю.В., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, канд. техн. наук
Гердчук А. М., старший викладач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, канд. техн. наук

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», к.т.н., доцент
ступінь молодший бакалавр

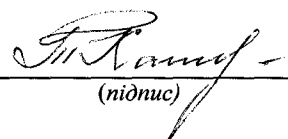


(підпис)

О. В. Володько

(ініціали, прізвище)

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», д.т.н., професор
ступінь бакалавр



(підпис)

Т. В. Капліна

(ініціали, прізвище)

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	10
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	12
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	12

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Сучасні кулінарні тренди»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки: дана навчальна дисципліна є базовою для вивчення наступних дисциплін: ОК18 Технологічний практикум (кулінарія)
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 4;
3. Кількість модулів - 2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) - обов'язкова
5. Курс - 1
6. Семестр – 2
7. Кількість годин: – 120;
- лекції: 2 семестр - 16,
- практичні заняття: 2 семестр – 32;
- самостійна робота: 2 семестр - 72;
- вид підсумкового контролю - іспит 2 семестр

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета 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.

Завдання дисципліни полягає у:

- вивченні сучасних тенденцій ресторанного господарства: Smart casual, Ghost kitchen, Lifestyle, Live cooking, Hyper local та ін.

- набутті навичок щодо складання меню з гнучкою ціновою політикою, застосовуючи сучасні технології приготування страв, з урахуванням потреб у повноцінному харчуванні, динамічного темпу життя людей.

Таблиця 3. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи,

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	області, використовуючи здобуті знання.	організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
2.	ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
3.	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
4.	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
5.	СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
6.	СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.	РН 06. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма розроблена на підставі навчальної програми навчальної дисципліни «Сучасні кулінарні тренди», затвердженої Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «18» вересня 2019 року № 8.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Сучасні кулінарні тренди»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. СУЧАСНІ ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. СВІТОВА ПРАКТИКА					
Тема 1. Вступ. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі 1. Вступ до дисципліни 2. Кулінарне мистецтво : історичні аспекти розвитку. 3. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства. Класифікація трендів.	2	<i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене.</i>		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.	8
Тема 2. Сучасні кулінарні тренди в країнах Європи Лекція 1. Кулінарні звички та традиції в харчування населення Центральної та Північної Європи 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	4	<i>Лабораторне заняття 1.</i> Технологія приготування страв європейської кухні <i>Запитання для обговорення</i> 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 1. Описати вимоги до якості супів.	8	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	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
1. Особливості харчування населення Північної Європи 1.1. Кухня країн острова Велика Британія 1.2. Кухня країн Скандинавії 1.3. Прибалтійська кухня 1. 2. Food-тренди 2020 року				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.	
Тема 3. Сучасні кулінарні традиції в азіатській кухні 1. Азіатський тренд: чому споживачам так подобається солодке і гостре? 2. Вплив азіатської кухні на формування сучасних кулінарних трендів. 2.1. Східноазіатська кухня 2.2. Південноазіатська кухня 1. 2.3. Кухня Південно-Східної Азії.	2	<i>Лабораторне заняття 2.</i> Особливості технології приготування страв в азіатських країнах 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.	6	Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї Підготувати реферат щодо особливостей панаазійської кухні. Підготувати мультимедійні презентації щодо: незвичних смакових поєднань у тайській та в'єтнамській кухнях; використання спецій та приправ у азіатських кухнях.	10
Тема 4. Сучасний погляд на американську кухню 1. Загальна характеристика американської кухні 2. Місцеві особливості американської	2	<i>Лабораторне заняття 3.</i> Приготування американських бургерів із використанням концепції Local Food Запитання для обговорення 1. Загальна характеристика американського	6	Використовуючи різні інформаційні джерела описати: сировину, технологічні прийоми, поєднання продуктів у	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
гастрономії 1. Сучасна гастрономічна Америка		фаст-фуду 2. Концепція Local Food. Загальна характеристика 1. Охарактеризувати технологію м'ясної сировини крафтового виробництва		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.	
МОДУЛЬ 2. СУЧАСНІ ТРЕНДИ В ХАРЧУВАННІ					
Тема 5. «Healthy Food» - кулінарний тренд для повноцінного розвитку та життя людини 1. Поняття про раціональність харчування. Основні принципи раціонального харчування. 2. Філософія здорового харчування – концепція піраміди харчування. 3. Окремі рекомендації щодо харчування. 1.	2	<i>Лабораторне заняття 4.</i> Оцінка добового раціону харчування за нормами фізіологічних потреб людини <i>Запитання для обговорення</i> 1. Поняття про добовий раціон. 2. Розрахунок добового раціону. 3. Європейський досвід організації шкільного харчування. 4. Розробка власного тижневого меню з врахуванням способу життя.	4		8
Тема 6. Сучасні тренди в нетрадиційному харчуванні 1. Альтернативні види харчування. 2. Система Аюрведа та її принципи харчування.	2	<i>Семінарське заняття 5</i> Зовнішні ознаки дисбалансу Вати, Пітти та Капхи, прояви подвійного та потрійного дисбалансу дош	4	Загальна характеристика аюрведичної концепції здоров'я та передумов виникнення Захворювань Поняття, види та функції Прани у	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
3. Макробіотика – філософія харчування за Ін-Ян. 1. 4. Світові концепції харчування.		1. Аюрведична концепція здоров'я та передумов виникнення захворювань 2. Три доши: Вата, Пітта и Капха. Конституція людини 3. Причини дисбалансу Дош 1. Енергетичні джерела життєвої сили у аюрведичній науці		Аюрведі Роль Агні у формуванні тридоши тіла людини Приклади захворювання, які є більш характерними для дисбалансу Вата, Пітта та Капха дош	
Тема 7. Сучасний погляд на дієтичне харчування 1. Найпопулярніші тренди дієтичного харчування 1.1. Кетодієта 1.2. Палеодієта 1.3. Сироїдіння 1.4. Веганство 1.5. Без цукру 1.6. Джусінг (juicing) 1.7. Безглютенова дієта 1.8. Середземноморська дієта 2. Дієта за групами крові 3. Топ-продуктів харчування, про які здоровій людині потрібно забути назавжди	2	<i>Лабораторне заняття 6</i> Оцінка добового раціону харчування при організації дієтичного харчування 1. Розробка меню для безглютенової дієти 2. Технологія приготування супер-фудів: загальна характеристика, особливості використання в повсякденному житті	4	Аналіз причин залежної поведінки та розробка дієтичного харчування Приклади організації харчування для алергіків Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства концепцій дієтичного харчування	12
Всього	16		32		72

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекцій, практичних занять, перевірки виконання самостійних завдань та має на меті визначення рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються усне опитування студентів з питань, пов'язаних із засвоєння матеріалу попередніх лекцій та дискусійного обговорення проблемних питань з теми лекції.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Сучасні кулінарні тренди».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, поточної модульної роботи.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Сучасні кулінарні тренди»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
МОДУЛЬ 1. СУЧАСНІ ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. СВІТОВА ПРАКТИКА		
<i>Тема 1. Вступ. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі</i>	Відвідування занять	3
<i>Тема 2. Сучасні кулінарні тренди в країнах Європи</i>	Тестування	3
<i>Тема 3. Сучасні кулінарні традиції в азіатській кухні</i>	Підготовка до аудиторних занять:	
<i>Тема 4. Сучасний погляд на американську кухню</i>	- лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом);	
	- лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу).	4
	Виконання навчальних завдань	10
Поточна модульна робота		10
	Разом	30

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
МОДУЛЬ 2. СУЧАСНІ ТРЕНДИ В ХАРЧУВАННІ		
Тема 5. «Healthy Food» - кулінарний тренд для повноцінного розвитку та життя людини Тема 6. Сучасні тренди в нетрадиційному харчуванні Тема 7. Сучасний погляд на дієтичне харчування Тема 8.	Відвідування занять	3
	Тестування	3
	Підготовка до аудиторних занять: - лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом); - лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу).	4
	Виконання навчальних завдань	10
	Разом	30
Всього поточний контроль		60
Підсумковий контроль (екзамен)		40
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 1 семестрі (1 курс) у формі екзамену. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Сучасні кулінарні тренди»

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

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 6).

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Сучасні кулінарні тренди»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5,0

2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	2,0
	2. Участь у наукових студентських конференціях	3,0

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчально-методичний посібник для дистанційного навчання з дисципліни «Сучасні кулінарні тренди» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітні програми «Готельно-ресторанна справа», 2020 р.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

Розділ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.

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

3. Жоголева, Е. Е. Китайская кухня / Е. Е. Жоголева, Д. А. Жоголев. М.: Агропромиздат, 1991. 190 с.

4. Искусство кулинарии от кулинарной академии Ze Cordon Bleu. Перевод с Английского Е. Зайцевой, М. Изд-во ЭКСМО Пресс, 2005, 345 с.

5. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004.

6. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108

7. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.

8. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. К.: Атика, 2005. 216 с

9. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311 с.

10. Лад У., Лад В. Аюрведическая кулинария / У. Лад, В. Лад . М. : Саттва. 2000. 318 с.

11. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. Запоріжжя: ЛППС, 2014. 220с.

12. 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.

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. Раздобурдин Я. Н. Аюрведа. Жить вкусно и не болей / Ян Николаевич Раздобурдин. М.: Центрполиграф, 2016. - 287 с. - Серия «Аюрведа. Инструкция по использованию жизни».
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>.
8. Журнал «Ресторанная жизнь» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://trapeza.com.ua>.
9. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.
10. Архипов, В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира: Учебное пособие / В.В. Архипов. – К.: Центр учебной литературы, 2016. 234 с.