

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«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

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

Левченко Юлія Вікторівна

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

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, англійська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання. ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.	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. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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. РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології 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.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
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.	<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.
Тема 2. Сучасні кулінарні тренди в країнах Європи Лекція 1 Тема 1. Вступ. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі 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 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	<i>Лабораторне заняття 1.</i> Технологія приготування страв європейської кухні Запитання для обговорення 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.	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.
Тема 3. Сучасні кулінарні традиції в азіатській кухні 1. Азіатський тренд: чому споживачам так	<i>Лабораторне заняття 2.</i> Особливості технології приготування страв в азіатських країнах	Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї

подобається солодке і гостре? 2. Вплив азійської кухні на формування сучасних кулінарних трендів. 2.1. Східноазійська кухня 2.2. Південноазійська кухня 2.3. Кухня Південно-Східної Азії.	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.	Підготувати реферат щодо особливостей панаазійської кухні. Підготувати мультимедійні презентації щодо: незвичних смакових поєднань у тайській та в'єтнамській кухнях; використання спецій та приправ у азійських кухнях.
Тема 4. Сучасний погляд на американську кухню 1. Загальна характеристика американської кухні 2. Місцеві особливості американської гастрономії 3. Сучасна гастрономічна Америка	<i>Лабораторне заняття 3.</i> Приготування американських бургерів із використанням концепції Local Food Запитання для обговорення 1. Загальна характеристика американського фаст-фуду 2. Концепція Local Food. Загальна характеристика 3. Охарактеризувати технологію м'ясної сировини крафтового виробництва	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.
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.	<i>Лабораторне заняття 4.</i> Оцінка добового раціону харчування за нормами фізіологічних потреб людини Запитання для обговорення 1. Поняття про добовий раціон. 2. Розрахунок добового раціону. 3. Європейський досвід організації шкільного харчування. 4. Розробка власного тижневого меню з врахуванням способу життя.	
Тема 6. Сучасні тренди в нетрадиційному харчуванні 1. Альтернативні види харчування.	<i>Семінарське заняття 5</i> Зовнішні ознаки дисбалансу Вати, Пітти та Капхи, прояви подвійного та потрійного дисбалансу дош	Загальна характеристика аюрведичної концепції здоров'я та передумов виникнення Захворювань

2. Система Аюрведа та її принципи харчування. 3. Макробіотика – філософія харчування за Інть-Ян. 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 4. Енергетичні джерела життєвої сили у аюрведичній науці	Поняття, види та функції Прани у 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	<i>Практичне заняття 6</i> Оцінка добового раціону харчування при організації дієтичного харчування 1. Розробка меню веганського харчування 2. Розробка меню для безглютенової дієти 3. Супер-фуди: загальна характеристика, особливості використання в повсякденному житті	Аналіз причин залежної поведінки та розробка дієтичного харчування Приклади організації харчування для алергіків Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства концепцій дієтичного харчування

Інформаційні джерела

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 Le 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: ЛПКС, 2014. – 220с.

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.

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/publiczna-informaciya>

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