

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ  
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

«*09*» *09* 2023 р.

Гарант освітньої програми

Грина БАНЄВА

«*06*» *06* 2023 р.

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Кулінарні тренди та гастрономія»**

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Шевчук Наталя Петрівна, ст. викладач, <a href="mailto:shev4uk.n@mnau.edu.ua">shev4uk.n@mnau.edu.ua</a>

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 12 від «15» 05 2023 року.

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій

Протокол № 10 від «14» 05 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛІНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» червня 2023 року

Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв  
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Дисципліна «Кулінарні тренди та гастрономія» вивчає основні принципи, закони, процеси, що використовуються у сучасних кулінарних та молекулярних технологіях продукції ресторанного господарства
2. Мета навчальної дисципліни	надання здобувачам вищої освіти теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх кулінарних та молекулярних харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із процесами, що є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також цілісне уявлення про сучасні та молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності
3. Компетентності	<p>- <i>Інтегральна компетентність</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</p> <p>- <i>Загальні компетентності</i> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>- <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>

	<p>- Спеціальні (фахові) компетентності:</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>			
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</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 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>			
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	за	90 год./3,0 кред	
	- лекції		14 год./ 0,5 кред	
	- практичні заняття		30 год./ 1,0 кред	
	- самостійна робота		46 год./ 1,5 кред	
<b>Календарний план*</b>				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	СР
1.	Технології продукції ресторанного господарства в сучасних умовах	-	2	4
2.	Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії	-	4	4

3.	Методи молекулярних технологій продукції ресторанного господарства (Частина I)	2	2	4
4.	Методи молекулярних технологій продукції ресторанного господарства (Частина II)	2	2	6
5.	Молекулярна мікологія	2	4	4
6.	Різновиди молекулярних коктейлів	2	2	4
7.	Sous Vide технологія молекулярної гастрономії.	2	4	6
8.	Експериментування з вибором методу та тривалістю приготування стейку.	2	4	6
9.	Сферифікація як метод молекулярної гастрономії.	2	4	4
10.	Властивості харчових добавок як інгредієнтів у молекулярних технологіях.	-	2	4
Всього		14	30	46

\*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	<p><i>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:</i></p> <p>1) знання теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності;</p> <p>2) вміння аналізувати гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу; особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу;</p> <p>3) контроль технологічних властивостей сировини та напівфабрикатів для виготовлення кулінарної продукції різних народів світу, технологічних процесів, кулінарної продукції, показників якості та безпеки кулінарної продукції; особливостей приготування страв та кулінарних виробів народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, в арабських країнах.</p> <p>При оцінюванні індивідуальних завдань увага приділяється вмінню вибирати та використовувати на практиці основні методи кулінарної етнології для розв'язання практичних задач.</p> <p>При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів враховується ступінь засвоєння основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, виконання завдань, передбачених програмою, володіння основною та рекомендованою літературою.</p>
-----------------------------------	--

**Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти**

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
<b>Разом</b>				<b>36</b>	<b>60</b>
<b>Залік</b>				<b>24</b>	<b>40</b>
<b>Разом по дисципліні</b>				<b>60</b>	<b>100</b>

*W*

**Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу- залік**

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	<p>Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;</li> <li>- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;</li> <li>- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</li> <li>- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</li> <li>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні</li> </ul>
-------------------	--

	навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.
<b>8. Інформаційні джерела</b>	<p style="text-align: center;"><b>Базова література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія приготування страв сучасної української кухні [Електронний ресурс] : метод. рек. для лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП "Харчові технології" спеціальності 181 "Харчові технології" денної форми здобуття вищої освіти / уклад. Н. П. Шевчук, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2022. 32 с.</li> <li>2. Кулінарна етнологія [Електронний ресурс] : конспект лекцій / уклад.: Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова. Миколаїв : МНАУ, 2022. 212 с.</li> <li>3. Головка Л. І. Кухні народів світу [Електронний ресурс] : навчальний посібник / Л. І. Головка. Бердянськ, 2013. 65 с.</li> <li>4. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні виклики [Електронний ресурс] : моног. / за ред. Д. І. Басюк. Вінниця : Едельвейс, 2017. 318 с.</li> <li>5. Островська Г. Кухні народів світу [Електронний ресурс] : курс лекцій / Г. Островська. Тернопіль : ТНЕУ, 2018. 162 с.</li> <li>6. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів [Електронний ресурс] / Н. В. Лапицька. - Чернігів : НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. - 217 с</li> <li>7. Дишкандюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм. Київ. Олді-плюс, 2020. 136 с.</li> <li>8. Островська Г.Й. Кухні народів світу : курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018. 162 с.</li> <li>9. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. пос. / Л.О. Радченко [та ін.]. Х. : Світ книг, 2020. 288 с.</li> <li>10. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу : Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с.</li> <li>11. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Електронний ресурс. Львів : Афіша, 2010. 304 с.</li> <li>12. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Х. : Світ книги, 2012. 537 с.</li> <li>13. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. К. : Кондор, 2012. 504 с.</li> </ol>

### Допоміжна література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа : підруч. К. : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с.
4. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С., Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012.
5. Абрамов В. В., Тонкошкур М. В. Історія туризму : підруч. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2010. 294 с.
6. Малюк Л. П., Варапасв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навч. посіб. Х. : ХДУХТ, 2014. 211 с.
7. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
8. П'ятницької Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.
9. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник 2-ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
10. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. для вищ. навч. закл. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011 584 с.
11. Писаревський І. М., Погасій С. О., Поколодна М. М. та ін. Організація туризму: підруч. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.
12. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
13. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 325 с.

### Інформаційні ресурси

1. <https://link.springer.com/>
2. <https://www.sciencedirect.com/>

3. <https://www.worldcat.org/title/sciencekomm=life-science-and-medical-directory/oclc/44639705>
4. <https://www.myendnoteweb.com/EndNoteWeb.html>
5. <https://publons.com/about/home/>

#### Законодавча та нормативна література

1. Закон України "Про туризм" (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII ( 222-19 ) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://www.newbiznet.com.ua/index.php/uk/standarhotel/115-42682003>.
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://www.ukrhoteles.com/files/File/4269-2003.pdf>.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.

**9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами**

Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:

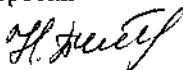
- дистанційної системи Moodle <https://www.mnau.edu.ua>: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи;



	<p>платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів;</li> <li>- аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;</li> <li>- спілкування через електронну пошту <a href="mailto:vmkolesnyk@ukr.net">vmkolesnyk@ukr.net</a> та телефонний зв'язок;</li> <li>- індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни;</li> <li>- можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.</li> </ul>
<p><b>10. Доступ до матеріалів навчання</b></p>	<p>Робоча програма дисципліни (<a href="https://moodle.mnau.edu.ua">https://moodle.mnau.edu.ua</a>); її силабус (<a href="https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532">https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532</a>) та навчально-методичний комплекс дисципліни (<a href="https://moodle.mnau.edu.ua">https://moodle.mnau.edu.ua</a>) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (<a href="https://www.mnau.edu.ua">https://www.mnau.edu.ua</a>)</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

старшим викладачем кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій



Наталія ШЕВЧУК