


МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції
тваринництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Д. В. Бабенко
« 09 » 09 2021 р.

Гарант освітньої програми

 С. І. Павлюк
« 09 » 09 2021 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Кулінарні тренди та гастрономія»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	242 «Туризм»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма «Туризм» початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти
Освітній ступінь	«Молодший бакалавр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Шевчук Наталя Петрівна, асистент, shev4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

Протокол № 1 від «25» 08 2021 року.

Завідувач кафедри



Підпала Т.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва
і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 1 від « 25 » 08 2021 року.

Голова науково-методичної комісії



Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 1 від « 09 » 09 2021 року.

Голова вченої ради



Шебаніна О. В.

Миколаїв

2021

<p>1. Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Завданнями вивчення дисципліни є отримання здобувачам вищої освіти знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються у сучасних кулінарних та молекулярних технологіях продукції ресторанного господарства.</p>
<p>2. Мета навчальної дисципліни</p>	<p>Метою викладання навчальної дисципліни є 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.</p>
<p>3. Компетентності</p>	<p><i>Інтегральна компетентність</i> Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують туризмознавство, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях</p> <p><i>Загальні компетентності</i> ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>- <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> ФК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. ФК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ФК4. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.</p>

4. Заплановані результати навчальної дисципліни	ПР5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. ПР14. Розуміння традицій та звичаїв інших культур, уміння проявляти толерантне ставлення.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3,0
	- лекції	30/2,0
	- практичні заняття	14/1,0
	- самостійна робота	46

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	СР
1.	Технології продукції ресторанного господарства в сучасних умовах.	2	2	2
2.	Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії.	2	-	4
3.	Методи молекулярних технологій продукції ресторанного господарства (Частина І).	2	2	4
4.	Методи молекулярних технологій продукції ресторанного господарства (Частина ІІ).	2	2	4
5.	Молекулярна мікологія.	4	2	4
6.	Різновиди молекулярних коктейлів.	2	-	4
7.	Sous Vide технологія молекулярної гастрономії.	4	2	6
8.	Експериментування з вибором методу та тривалістю приготування стейку.	4	-	6
9.	Сферифікація як метод молекулярної гастрономії.	4	2	6
10.	Властивості харчових добавок як інгредієнтів у молекулярних технологіях.	4	2	6
Всього		30	14	46

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

6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні – після представлення виконаного індивідуального завдання.
--	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

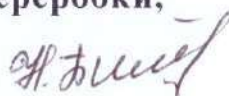
Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою			
90-100	A	відміно			
82-89	B	добре			
75-81	C				
64-74	D	задовільно			
60-63	E				
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання			
0-34	F	не задовільно 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"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - 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; - 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 				

	<p>освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.</p>
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ростовський В. Кухні народів світу. Київ : Кондор, 2016. 502 с. 2. Стахмич Т. М., Пахольок О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Х. : Грамота, 2020. 280 с. 3. Доценко В. Ф. Кулінарна етнологія. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с. 4. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія. Київ : Ліра-К, 2020. 612 с. 5. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу : Енциклопедичний словник. К. : МАПА, 2011. 602 с. 6. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Х. : Світ книги, 2012. 537 с. <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Абрамов В. В., Тонкошкур М. В. Історія туризму : підруч. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2010. 294 с. 4. Малюк Л. П., Варапасв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навч. посіб. Х. : ХДУХТ, 2014. 211 с. 5. П'ятницької Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с. 6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. К. : Кондор, 2012. 504 с. 7. Писаревський І. М., Погасій С. О., Покоłodна М. М. та ін. Організація туризму: підруч. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с. 8. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с. 9. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016.

	<p>325 с.</p> <p>Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 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/ <p>Законодавча та нормативна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 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/standarthotel/115-42682003. 3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами	<p>Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

асистентом кафедри технології переробки,
стандартизації і сертифікації
продукції тваринництва



Н. П. Шевчук