

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”
 Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного
 бізнесу
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

_____ Г.П. Хомич
 підпис ініціали, прізвище
 " ____ " _____ 20 ____ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура
 гостинності»

освітня програма «Туризм»

спеціальність 242 Туризм

галузь знань 24 Сфера обслуговування

ступінь вищої освіти бакалавр

ПОЛТАВА 2019

Укладач: Левченко Ю. В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Робоча програма навчальної дисципліни Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від « 30 » вересня 2019 року № 2

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Туризм»

спеціальності 242 Туризм

ступеня бакалавр

_____ Карпенко Ю.В.
підпис ініціали, прізвище

« _____ » _____ 2019 року

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.....	19
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	21
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	21

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності»
(2 курс, I семестр)**

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки: базові навчальні дисципліни: «Культура харчування», «Основи формування сировинних ресурсів»; «Теоретичні основи харчових технологій»; «Основи фізіології та гігієни харчування». дана навчальна дисципліна є базовою для виконання магістерських робіт
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 3;
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: – загальна кількість - 90;.
- лекції: 2 семестр - 16;.
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр - 20;
- самостійна робота: 2 семестр – 54.
- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік): 2 семестр - ПМК (залік).

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

Мета набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо технології приготування страв та виробів кухонь народів світу, враховуючи національні традиції та сучасні технологічні тенденції приготування страв.

Завдання навчальної дисципліни: вивчення особливостей національних кулінарних традицій та уподобань, набуття навичок щодо складання меню з врахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн світу, а також вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні традиції.

Таблиця 3. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	Загальні компетентності	
	K02. 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.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
		Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
	K04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.	Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні достатньому для здійснення професійної діяльності. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
	K06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості \ норм безпеки
	K10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні достатньому для здійснення професійної діяльності. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
	K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна). Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
	K16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг. Аргументовано відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.
	K19. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку	Знати і розуміти основні форми і види туризму у їх поділ. Пояснювати особливості

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	туризму в цілому та окремих його форм і видів.	організації рекреаційно-туристичного простору. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна). Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття
	К20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна). Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.
	К24. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, вміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.	Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.
	К28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.	Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях. Аргументовано відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма розроблена на підставі навчальної програми навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності », 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 «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ			
<p>Тема 1 Лекція 1. Вступ. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.</p> <p>1. Системи і типи харчування народів зарубіжних країн</p> <p>2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів.</p> <p>3. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку</p>	<p><i>Практичне заняття з даної теми не передбачене</i></p>	<p>Завдання. Знайти в Інтернеті інформацію щодо взаємовпливу і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу. Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати види обслуговування та види сервісу.</p>	1, 9
<p>Лекція 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.</p> <p>1. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини, у національній кухні Швеції</p> <p>2. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей</p> <p>Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини,</p>	<p><i>Практичне заняття 1. Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу</i></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Специфіка асортименту продуктів харчування, які використовують для приготування супів в різних країнах.</p> <p>2. Способи кулінарної обробки сировини в різних країнах.</p> <p>3. Види сервісу для обслуговування туристів</p>	<p>Порівняти характерні особливості кухонь народів Австрії, Англії, Шотландії та Бельгії.</p> <p>Скласти термінологічний словник страв кухонь Скандинавських країн.</p> <p>Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Англії і Шотландії.</p> <p>Підготувати мультимедійну</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
технології національних страв Північної Європи	3. Назвіть традиційні страви британців. 4. Основні способи теплової обробки м'яса у скандинавській кухні. 5. Напої у Шотландії, особливості і рекомендації щодо вживання 6. Види продуктів, що користуються найбільшою популярністю в скандинавських народів.	презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Фінляндії, Норвегії та Данії	
<p>Тема 2. Лекція. Характерні особливості кухонь Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія, Словаччина, Румунія).</p> <p>1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн 2. Принципи харчування народів Центральної Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування. 3. Основні кулінарні прийоми, які застосовують у приготуванні страв цих країн</p>	<p><i>Практичне заняття 2.</i> Європейські десерти</p> <p>1. Інградієнти, характерні для національної шведської кухні. 2. Охарактеризувати особливості англійської національної кухні. 3. Назвіть традиційні страви британців? 4. Основні способи теплової обробки м'яса у скандинавській кухні. 5. Напої у Шотландії, особливості і рекомендації щодо вживання 6. Види продуктів, що користуються найбільшою популярністю в скандинавських народів.</p>	<p>1. Використовуючи різні інформаційні джерела дати характеристику кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. 2. Підготувати інформацію щодо використання риби і приготування страв із них для туристів з різних країн. 3. Привести перелік страв німецької кухні до складу яких входить пиво. 4. Дати характеристику кулінарних традицій і їх відмінність в різних регіонах Німеччини.</p>	9, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 23
<p>Тема 3. Лекція. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</p> <p>1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю 2. Асортимент страв, особливості їх</p>	<p><i>Практичне заняття 3.</i> Використання рису та макаронних виробів в стравах у різних країнах світу <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Характеристика страв з м'яса у кухні В'єтнаму.</p>	Підготувати інформацію щодо обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку. Підготувати мультимедійну	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні</p> <p>3. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Індії. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.</p>	<p>2. Способи нарізання продуктів у китайській кухні.</p> <p>3. Страви, що лежать в основі марокканської кухні.</p> <p>4. Види теплової обробки, що використовують в Індії, їх особливості.</p> <p>5. Особливості складу макаронних виробів в різних країнах світу.</p> <p>6. Спільні та відмінні риси кухні В'єтнаму та Камбоджі.</p>	<p>презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї</p> <p>Підготувати реферат щодо основних особливостей національних кухонь країн Малої Азії</p>	
<p>Тема 4. Лекція. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</p> <p>1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки.</p> <p>2. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США.</p> <p>3. Характеристика і особливості національної кухні Канади</p>	<p><i>Практичне заняття 5.</i></p> <p>Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії</p> <p>1. Види тіста, які використовуються в різних країнах світу.</p> <p>2. Основні види наповнювачів, які використовуються в різних кухнях світу.</p> <p>3. Особливості швидкого харчування в американській та мексиканській кухнях.</p> <p>4. Асортимент страв з круп та бобових в країнах американських континентів.</p> <p>5. Сировина і продукти, які застосовуються у харчуванні народів Перу та Уругваю.</p> <p>6. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.</p> <p>7. Асортимент страв, характерних для чилійської національної кухні.</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела навести відмінні особливості технологічних прийомів та способів обробки, поєднання продуктів у мексиканській кухні.</p> <p>Знайти в інтернеті інформацію щодо особливостей кухні, традиційних страв і рекомендацій до меню для туристів з Перу, Уругваю.</p> <p>Основні фактори, які визначають особливості цих кухонь.</p> <p>Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі.</p>	10, 13, 17
Модуль 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 5. Лекція. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>1. . Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>2. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму.</p> <p>3. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму</p>	<p><i>Практичне заняття 6.</i></p> <p>Основні засади технології організації гастрономічних турів</p> <p>1. Види гастрономічного туризму</p> <p>2. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.</p> <p>3. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму.</p> <p>4. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу</p> <p>5. Вимоги чинних нормативних документів щодо організації гастрономічного туру</p>	<p>Історія виникнення гастрономічного туризму.</p> <p>Характеристика течій гастрономічного туризму.</p> <p>Вплив процесів глобалізації на розвиток гастрономічного туризму.</p> <p>Правила дегустації та культури споживання різних страв та напоїв.</p> <p>Основні засади технології організації гастрономічних турів з урахуванням</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 12</p>
<p>Тема 6. Лекція. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.</p> <p>1. Застосовування підходів в сфері гастрономічного туризму.</p> <p>2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст</p> <p>3. Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів</p>	<p><i>Практичне заняття з даної теми не передбачене</i></p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функції партнерів та постачальників послуг туроператорів. - використання реклами в туризмі. - особливості складання туру. - міжнародні еногастрономічні фестивалі. 	<p>1, 2, 3, 9, 16</p>
<p>Тема 7. Культурологія туризму</p> <p>Туристична діяльність як чинник збагачення культурних потреб людини. Туризм як засіб пізнання іншої культури і формування міжкультурного взаєморозуміння.</p>			

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Туризм як чинник формування екологічної культури.</p> <p>Етика туризму. Основні проблеми етики туризму. Психологія туризму.</p> <p>Конфліктологія туризму. Типові та нетрадиційні прояви конфліктів у сфері туризму. Подолання конфліктності у сфері гостинності.</p>			
<p>Тема 8. Етнографічні особливості культури гостинності в Україні та країнах світу</p> <p>Особливості культури гостинності в регіонах України.</p> <p>Національні традиції гостинності в країнах Північної, Східної та Центральної Європи, країн Середземномор'я.</p> <p>Національні традиції гостинності в країнах Північної, Південної Америки.</p> <p>Національні традиції гостинності в країнах Північної, Південної, Західної Азії, Східно-Азійському регіоні.</p> <p>Національні традиції гостинності в країнах Австралії та Океанії, Африки.</p>			

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше

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 «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності».

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, що був 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 за допомогою білетів, які містять три питання. 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 «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ КРАЇН ЄВРОПИ		
Тема 1. Вступ. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн. <i>Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія,</i>	Відвідування занять	4
	Тестування	4
	Підготовка до аудиторних занять: - лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом); - лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу).	8
	Виконання навчальних завдань	14
		10

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Словаччина, Румунія). Тема 3. Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія) та Скандинавських країн (Норвегія, Фінляндія, Швеція, Данія). Тема 4. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Середземноморських країн (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Кіпр)		
Поточна модульна робота		20
	Разом	60
Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРІЇ ТА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ АЗІЇ ТА АМЕРИКИ. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ		
Тема 5. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії) Тема 6. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі) Тема 7. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території Тема 8. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.	Відвідування занять Тестування Підготовка до аудиторних занять: - лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом); - лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу). Виконання навчальних завдань	4 4 8 14 10
	Разом	40
Всього поточний контроль		100
Підсумковий контроль (залік)		
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 1 семестрі (2 курс) та 2 семестрі (1 курс) у формі заліку. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності»

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 «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності»

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 «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності» для студентів спеціальності 242 Туризм освітня програма «Туризм», 2019 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. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стантартизація полуг. Основні положення».

6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-95 «Общественное питание. Кулинария продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.
9. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
10. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. – Харків: Віват, 2014.– 192 с.
11. 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
12. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. – К.: Вища школа, 2001. – 311 с.
13. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. - К.: Знання, 2011. - 334 с.
14. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПКС, 2014. – 220с.
15. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. – 2017. – Вип. 6. – С. 193–199.

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. Иванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Иванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. – Кам'янецьПодільський: ФОП Сисин О.В., 2012. – 472 с.
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
5. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. - Вип. 14. - 2011. - С. 100-115.
6. Архипов, В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира: Учебное пособие / В.В. Архипов. – К.: Центр учебной литературы, 2016. – 234 с.
7. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп. – Київ : Знання, 2011. – 334 с.
8. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму / Ф. Ф. Шандор. – Київ : Знання, 2013. – 334 с.