

**Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка**

Юлія Масюк

Методичні рекомендації з дисципліни

«КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ГАСТРОНОМІЯ»

для студентів спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»



Львів – 2020

Рецензент:

Грищук А.М. – кандидат географічних наук доцент кафедри менеджменту економічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка

Рекомендовано до друку
Вченою радою географічного факультету
Львівський національний університет імені Івана Франка.
Протокол № від

Масюк Ю.О.

Кулінарні тренди та гастрономія: методичні рекомендації. –
Львів 2020. – 18 с.

Львівський національний університет імені Івана Франка
2020

- посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.
19. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ / В.С. Ростовський. – К.: Кондор, 2006. – 200 с.
 20. Ростовський В.С. Барна справа: Підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
 21. Ростовський В.С. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник / В.С. Ростовський, А.В. Колісник. – К.: Кондор, 2008. – 256 с.
 22. Сборник рецептур блюд для підприємств общественного питания. – М.: Экономика, 1989. – 654 с.
 23. Технологія виробництва ресторанної продукції: Опорний конспект лекцій ; [уклад. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк] . – М. : ЦПНМВ КНТЕУ, 2005. – 370 с.
 24. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. посібник / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв . – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.
 25. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервіса: учебное пособие / В.Г. Федцов М.: «Дашков і К», 2008. – 248 с.
 26. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.

Навчально-методичний план курсу

Пояснювальна записка до навчально-тематичного плану курсу «Кулінарні тренди та гастрономія»
(4 курс, 7 семестр)

Навчально-методичні матеріали «Кулінарні тренди та гастрономія» призначені для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа». Освоєння даного спецкурсу передбачене робочою навчальною програмою.

При вивченні дисципліни студенти ознайомляться зі складовими компонентами їжі, з поняттям про корисну їжу і її позитивний вплив на збереження і зміцнення здоров'я дорослих і дітей, з основами культури харчування, з традиціями харчування різних країн; викликати інтерес до традиційного харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я; розвивати гнучке самостійне мислення, спонукати бачити незвичайне у звичайному; виховувати естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров'я.

Даний навчальний курс має теоретичну і практичну спрямованість. Він розрахований на студентів, що вже мають певну теоретичну базу в результаті вивчення дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Світове готельне і ресторанне господарство», «Готельне та ресторанне господарство України», «Технологія продукції та сервісу у ресторанному господарстві». Методична побудова курсу передбачає обов'язкове практичне закріплення теоретичного матеріалу.

Мета: формування знань з технології виробництва страв та напоїв оздоровчого спрямування народів різних країн, особливостей подання страв та споживання напоїв, набуття практичних навичок і умінь керування технологічними процесами виробництва кулінарної продукції високої якості із заданими властивостями.

Завдання:

Основними завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складських процесів з елементами логістики;
- організація тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація обслуговування туристів.
- основні принципи організації процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

В результаті вивчення даного курсу студент повинен

знати:

- суть і основні принципи організації виробничих процесів підприємств харчування в туристичних закладах;
- основні вимоги до послуг харчування;
- основні юридичні закони, що регулюють організацію обслуговування в громадському харчуванні;

9. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 235 с.
10. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.
11. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник / Л.І. Нечанюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
12. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І.Нечанюк, Н.О. Нечанюк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
13. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
14. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.
15. Островська Г.Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Г. Й. Островська. – Тернопіль: ТНПУ ім. Івана Пулюя, 2019. – 67 с.
16. Островська Г.Й. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з курсу «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» / Г. Й. Островська. – Тернопіль: ТНПУ ім. Івана Пулюя. – 2018. – 25 с.
17. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій. II частина / М.І. Пересічний. – К., 2011. – 182 с.
18. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний

37. Античні кулінарні та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.
38. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.
39. Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки.
40. Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки.

Рекомендована література

1. Архіпова В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпова, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена. 4-е из / Учеб.пос. – М.: – 272 с.
5. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Начальное профессиональное образование. – М.: 2004. – 224 с.
6. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учебное пособие. / О.П. Ефимова. – Минск: ООО «Новое знание», 2004. – 332 с.
7. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2004. – 365 с.
8. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Профессиональное образование / Учеб.пос. – М.: 2005. – 352 с.

- структуру і зміст технологічних процесів ресторанних послуг, їх соціально-економічне значення;
- типологію закладів ресторанного господарства і планувальної організації технологічних процесів;
- основні засади технологічного забезпечення якості продукції і послуг;
- зміст і функцій операційних процесів і технології надання послуг харчування;
- сучасні вимоги до мотивованої поведінки персоналу в аспекті професійної гостинності.

вміти:

- правильно спроектувати і оцінити надання послуг харчування різним категоріям споживачів;
- застосовувати організаційно-правову та нормативно-технічну документацію в роботі на підприємствах харчування;
- бути конкурентоспроможними на ринку організації послуг харчування;
- застосувати набуті знання в закладах туристичної індустрії;
- планувати меню і преїскуранти закладів ресторанного господарства;
- володіти методикою структурування меню;
- володіти технікою сервісного обслуговування;
- вміло користуватися нормативно-технічною та технологічною документацією;
- мати мотивовану поведінку в аспекті професійної гостинності.

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		<i>денна форма навчання</i>
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 Сфера <u>обслуговування</u>	Нормативна
Модулів	Напрямок 241 Готельно-ресторанна справа	<i>Рік підготовки:</i>
Змістових модулів 2	Спеціальність (професійне спрямування) Готельно-ресторанна справа	4
		<i>Семестр</i>
Загальна кількість годин 120		7-й
		<i>Лекції</i>
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 4	Освітньо-кваліфікаційний рівень: Бакалавр	64 год.
		<i>Практичні, семінарські</i>
		32 год.
		<i>Лабораторні</i>
		<i>Самостійна робота</i>
		56 год.
	ІНДЗ:	
		Вид контролю: залік

13. Типи організації харчування туристів (сніданок, пансіон, напівпансіон, all inclusive).
14. Види обслуговування та сервісу.
15. Обслуговування індивідуальних туристів та груп туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.
16. Шведський стіл як прогресивна форма обслуговування іноземних туристів.
17. Обід і вечеря у стилі all inclusive.
18. Організація обслуговування туристів в номерах готелю.
19. Організація обслуговування учасників форумів, симпозіумів, конференцій, семінарів.
20. Організація обслуговування груп спортсменів та спортивних глядачів.
21. Іноземні туристи з особливими потребами як особлива категорія обслуговування.
22. Організація обслуговування на транспорті.
23. Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва.
24. Види кулінарної обробки продуктів. Технологічний процес.
25. Первинна обробка продуктів.
26. Теплова обробка продуктів.
27. Допоміжні способи теплової обробки.
28. Особливості харчування іноземних туристів.
29. Системи і типи харчування народів світу.
30. Харчові моделі планети.
31. Харчування різних народів. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань.
32. Виноробні регіони світу.
33. Особливості національних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя.
34. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи.
35. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.
36. Національна кухня Північної Європи та нордичних країн.

ПРАКТИЧНІ РОБОТИ

Практична робота №1. Формування бренду туристичного регіону та кулінарних трендів

Практична робота №2. Дослідження типів гастрономічного туризму у розрізі регіонів України.

Практична робота №3. Підбір гастрономічного туру із врахуванням потреб споживачів.

Практична робота №4. Формування набору послуг ресторанного господарства для внутрішніх та іноземних туристів.

Практична робота №5. Впровадження кулінарного тренду у національну кухню регіону.

Практична робота №6. Вибір форм та організація ресторанного обслуговування іноземних та внутрішніх туристів.

Контрольні запитання до курсу

1. Сутність та зміст гастрономічних послуг у туризмі.
2. Класифікація гастрономічного туризму.
3. Сучасні тенденції розвитку ресторанного сервісу в Україні.
4. Франчайзинг у секторі громадського харчування.
5. Інновації ресторанного бізнесу.
6. Класифікація закладів ресторанного господарства.
7. Сучасні концепції та послуги із організації ресторанного обслуговування.
8. Послуги харчування і виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів.
9. Послуги з організації обслуговування споживачів та інформаційно - консультативні послуги.
10. Послуги з організації дозвілля та інші послуги.
11. Поняття тренду в економіці та у маркетингу.
12. Кулінарні тренди.

Змістовий модуль 1.

Тема 1. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму.

Тема 2. Гастрономічний туризм на кулінарному ринку України.

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства. Сучасні концепції та послуги із організації ресторанного обслуговування.

Тема 4. Поняття тренду в економіці та у маркетингу. Кулінарні тренди. Типи організації харчування туристів (сніданок, пансіон, напівпансіон, all inclusive). Види обслуговування та сервісу.

Тема 5. Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва. Види кулінарної обробки продуктів.

Тема 6. Особливості харчування іноземних туристів. Системи і типи харчування народів світу. Харчові моделі планети.

Змістовий модуль 2.

Тема 7. Харчування різних народів. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань. Виноробні регіони світу.

Тема 8. Особливості національних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя.

Тема 9. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.

Тема 10. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн.

Тема 11. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.

Тема 12. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки та Африки.

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	Денна форма					
	Усього	у тому числі				
л		п	лаб	інд	ср	
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1						
Змістовий модуль 1.						
1. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму	10	4	2			4
2. Гастрономічний туризм на кулінарному ринку України	12	6	2			4
3. Класифікація закладів ресторанного господарства. Сучасні концепції та послуги із організації ресторанного обслуговування	12	6	2			4
4. Поняття тренду в економіці та у маркетингу. Кулінарні тренди. Типи організації харчування туристів (сніданок, пансіон, напівпансіон, all inclusive). Види обслуговування та сервісу	16	6	4			6
5. Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва. Види кулінарної обробки продуктів	12	4	4			4
6. Особливості харчування іноземних туристів.	16	6	4			6

Семінарські заняття 10

Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.

1. Специфіка національних кухонь середземноморських країн. Національна кухня Італії.
2. Національна кухня Туреччини.
3. Національна кухня Греції та Кіпру.

Семінарські заняття 11

Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії та Африки

1. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки та Африки.
2. Специфіка національних кухонь країн Близького Сходу.
3. Специфіка національної кухні Китаю.
4. Специфіка національної кухні Японії.
5. Специфіка національних кухонь Тайланду та Індонезії.
6. Специфіка національної кухні Індії,
7. Специфіка національних кухонь США та Канади.
8. Специфіка національної кухні Мексики.
9. Специфіка національних кухонь Куби і Бразилії.

Семінарські заняття 7

Особливості національних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя

1. Характерні традиції харчування, обмеження в харчуванні туристів Центральної та Східної Європи.
2. Характерні традиції харчування, обмеження в харчуванні туристів скандинавських країн, Близького Сходу, Азії та Африки.

Семінарські заняття 8

Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи

1. Специфіка національних кухонь.
2. Національна кухня Іспанії та Португалії.
3. Національна кухня Франції.
4. Національна кухня Німеччини.
5. Національна кухня Австрії.
6. Національна кухня Бельгії та Нідерландів.
7. Національна кухня Польщі.
8. Національна кухня Чехії та Словаччини.

Семінарські заняття 9

Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн

1. Специфіка національних кухонь північних країн.
2. Національна кухня Великої Британії.
3. Національна кухня Ірландії.
4. Національна кухня Швеції.
5. Національна кухня Норвегії.
6. Національна кухня Фінляндії і Данії.

Системи і типи харчування народів світу. Харчові моделі планети						
Разом – зм. модуль 1	62	32	16			28
Змістовий модуль 2.						
7. Харчування різних народів. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань. Виноробні регіони світу.	10	4	2			4
8. Особливості національних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя	10	4	2			4
9. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи	16	6	4			6
10. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн	12	6	2			4
11. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я	12	6	2			4
12. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки та Африки	16	6	4			6

Разом – зм. модуль 2	58	32	16			28
Усього годин	120	64	32			56

СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ

Семінарські заняття 1

Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму

1. Сутність та зміст гастрономічних послуг у туризмі.
2. Класифікація гастрономічного туризму.
3. Сучасні тенденції розвитку ресторанного сервісу в Україні.
4. Франчайзинг у секторі громадського харчування.
5. Інновації ресторанного бізнесу.

Семінарські заняття 2

Класифікація закладів ресторанного господарства. Сучасні концепції та послуги із організації ресторанного обслуговування

1. Класифікація закладів ресторанного господарства.
2. Сучасні концепції та послуги із організації ресторанного обслуговування.
3. Послуги харчування і виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів.
4. Послуги з обслуговування споживачів, з організації дозвілля та інші послуги.

Семінарські заняття 3

Поняття тренду в економіці та у маркетингу. Кулінарні тренди

1. Типи організації харчування туристів (сніданок, пансіон, напівпансіон, all inclusive).
2. Види обслуговування та сервісу

Семінарські заняття 4

Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва

1. Види кулінарної обробки продуктів.
2. Технологічний процес.
3. Первинна обробка продуктів.
4. Теплова обробка продуктів.
5. Допоміжні способи теплової обробки.

Семінарські заняття 5

Системи і типи харчування народів світу

1. Поділ світу за гастрономічним принципом.
2. Харчові моделі планети: західноазійська, західносибірська мисливсько-рибальська, індокитайсько-індонезійська, східноазійська, сагова східноіндонезійська, коренеплідна океанічна, мисливсько-збиральна пустель і саван, західноафриканська, рибальська, оленярська, чукотсько-екскімоська, лісова індійська мисливська, степова індійська мисливська, неотропічна, південноамериканська, чако-патагонська, огнеземельська.

Семінарські заняття 6

Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей

1. Харчування різних народів та віросповідань.
2. Виноробні регіони світу.
3. Характерні традиції харчування, обмеження в харчуванні туристів із Південної, Західної, Центральної, Східної Європи, скандинавських країн, Близького Сходу, Азії та Африки