

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Львівський національний університет імені Івана Франка**  
**Факультет географічний**  
**Кафедра туризму**

**Затверджено**

На засіданні кафедри туризму  
Географічного факультету  
Львівського національного університету  
імені Івана Франка  
(протокол № 1 від 31.08.2021 р.)  
Завідувач кафедри



**Силабус з навчальної дисципліни**

**«Кулінарні тренди та гастрономія»,**

**що викладається в межах ОПШ «Готельно-ресторанна справа»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти для здобувачів  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**Львів 2021**

## Силабус курсу **Кулінарні тренди та гастрономія**

**2021-2022 навчального року**

<b>Назва курсу</b>	Кулінарні тренди та гастрономія
<b>Адреса викладання курсу</b>	Україна, м. Львів, вул. Дорошенка 41
<b>Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	Географічний факультет, кафедра туризму
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування», 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Викладачі курсу</b>	Грицишин Анна Тарасівна, кандидат економічних наук, асистент кафедри туризму Львівського національного університету ім. Івана Франка
<b>Контактна інформація викладачів</b>	<a href="mailto:anna.hrytsyshyn@lnu.edu.ua">anna.hrytsyshyn@lnu.edu.ua</a> , посилання на веб-сторінку викладача: <a href="https://geography.lnu.edu.ua/employee/hrytsyshyn-anna">https://geography.lnu.edu.ua/employee/hrytsyshyn-anna</a> Веб-сайт Львівського національного університету ім. І. Франка. Адреса: м. Львів, вул. Дорошенка 41, кім. 4, т.: (032) 2394603
<b>Консультації по курсу відбуваються</b>	Консультації в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю). Також можливі он-лайн консультації через Google, Viber або подібні ресурси. Для погодження часу он-лайн консультацій слід писати на електронну пошту або дзвонити.
<b>Сторінка курсу</b>	<a href="https://geography.lnu.edu.ua/course/kulinarni-trendy-ta-hastronomiya">https://geography.lnu.edu.ua/course/kulinarni-trendy-ta-hastronomiya</a>
<b>Інформація про курс</b>	Курс розроблено з метою 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. 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.
<b>Коротка анотація курсу</b>	Дисципліна «Кулінарні тренди та гастрономія» є нормативною дисципліною з спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для освітньої програми бакалавра, яка викладається в четвертому семестрі в обсязі 4 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
<b>Мета та цілі курсу</b>	Метою вивчення нормативної/вибіркової дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономія» є формування знань з технології виробництва страв та

	<p>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.</p> <p>Основними завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;</li> <li>- організація постачання закладів ресторанного господарства;</li> <li>- організація складських процесів з елементами логістики;</li> <li>- організація тарного господарства;</li> <li>- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;</li> <li>- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;</li> <li>- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;</li> <li>- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;</li> <li>- основні принципи організації процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;</li> <li>- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.</li> </ul>
<p><b>Література для вивчення дисципліни</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основна література:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.</li> <li>3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.</li> <li>4. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.</li> <li>5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник / Л.І. Нечанюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.</li> <li>6. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І.Нечанюк, Н.О. Нечанюк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.</li> <li>7. 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.</li> <li>8. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.</li> </ol>

9. 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.
10. 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.
11. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій. II частина / М.І. Пересічний. – К., 2011. – 182 с.
12. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.

#### Додаткова література:

1. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена. 4-е из / Учеб.пос. – М.: – 272 с.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Начальное профессиональное образование. – М.: 2004. – 224 с.
3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1989. – 654 с.
4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учебное пособие. / О.П. Ефимова. – Минск: ООО «Новое знание», 2004. – 332 с.
5. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2004. – 365 с.
6. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Профессиональное образование / Учеб.пос. – М.: 2005. – 352 с.
7. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 235 с.
8. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ / В.С. Ростовський. – К.: Кондор, 2006. – 200 с.
9. Ростовський В.С. Барна справа: Підручник [для студ. вищ. навч. закл. ] / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
10. Ростовський В.С. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник / В.С. Ростовський, А.В. Колісник. – К.: Кондор, 2008. – 256 с.
11. Технологія виробництва ресторанної продукції: Опорний конспект лекцій ; [уклад. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк] . – М. : ЦПНМВ КНТЕУ, 2005. – 370 с.

	<p>12. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. посібник / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв . – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.</p> <p>13. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервіса: учебное пособие / В.Г. Федцов М.: «Дашков і К», 2008. – 248 с.</p> <p>14. 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.</p>
<b>Тривалість курсу</b>	120 год.
<b>Обсяг курсу</b>	120 годин аудиторних занять. З них 32 годин лекцій, 32 годин семінарських/практичних занять, 56 год. самостійних занять.
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>Після завершення цього курсу студент буде :</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- суть і основні принципи організації виробничих процесів підприємств харчування в туристичних закладах;</li> <li>- основні вимоги до послуг харчування;</li> <li>- основні юридичні закони, що регулюють організацію обслуговування в громадському харчуванні;</li> <li>- структуру і зміст технологічних процесів ресторанних послуг, їх соціально-економічне значення;</li> <li>- типологію закладів ресторанного господарства і планувальної організації технологічних процесів;</li> <li>- основні засади технологічного забезпечення якості продукції і послуг;</li> <li>- зміст і функцій операційних процесів і технології надання послуг харчування;</li> <li>- сучасні вимоги до мотивованої поведінки персоналу в аспекті професійної гостинності.</li> </ul> <p><i>вміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно спроектувати і оцінити надання послуг харчування різним категоріям споживачів;</li> <li>- застосовувати організаційно-правову та нормативно-технічну документацію в роботі на підприємствах харчування;</li> <li>- бути конкурентоспроможними на ринку організації послуг харчування;</li> <li>- застосувати набуті знання в закладах туристичної індустрії;</li> <li>- планувати меню і преїскуранти закладів ресторанного господарства;</li> <li>- володіти методикою структурування меню;</li> <li>- володіти технікою сервісного обслуговування;</li> <li>- вміло користуватися нормативно-технічною та технологічною документацією;</li> <li>- мати мотивовану поведінку в аспекті професійної гостинності.</li> </ul>
<b>Ключові слова</b>	Кулінарія, гастрономія, тренд, сфера обслуговування, заклад харчування

<b>Формат курсу</b>	<p>Очний /заочний</p> <p><b>Очна (денна) форма навчання</b> передбачає постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і студента, що забезпечує надбання глибоких системних знань, стійких умінь. Студенти денної форми навчання зобов'язані відвідувати навчальні заняття згідно з розкладом та своєчасно виконувати навчальні завдання згідно з робочою програмою.</p> <p><b>Заочна форма навчання</b> – це навчання, яке поєднує в собі риси самонавчання і очного навчання. Характеризується етапністю. На першому етапі відбувається отримання бази знань і методики для самостійного засвоєння навчальної інформації та формування умінь (установча сесія), на другому етапі студент-заочник самостійно засвоює навчальний матеріал, виконує заплановані індивідуальні завдання, а на третьому – проводиться безпосередня перевірка результатів навчання.</p>
	<p>Проведення лекцій, та консультації для кращого розуміння тем</p>
<b>Теми</b>	<p>Подано нижче у додатку у формі СХЕМИ КУРСУ**</p>
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	<p>залік в кінці семестру комбінований</p>
<b>Пререквізити</b>	<p>Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з основ туристичної індустрії, маркетингу, достатніх для сприйняття категоріального апарату</p>
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b>	<p>Лекції, практичні та семінарські побудовані у формі діалогу зі здобувачами вищої освіти.</p> <p><b>Лекційна форма навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведення лекцій з використання мультимедійного забезпечення;</li> <li>- пояснення та наведення прикладів з діяльності суб'єктів туристичного ринку;</li> <li>- дискусія, бесіда, ілюстрація, демонстрація.</li> </ul> <p><b>Практичне/семінарське заняття:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доповідь, відповідь, обговорення;</li> <li>- презентація результатів дослідження з використання мультимедійного забезпечення.</li> </ul> <p>За узгодження зі студентами та керівництвом вузу можливе відвідування конференцій та інших подій для практичного ознайомлення з інструментами ринку послуг.</p>
<b>Необхідне обладнання</b>	<p>Передбачається використання проектора та ПК. Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.</p>
<b>Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)</b>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичні/самостійні тощо : 25% семестрової оцінки; максимальна кількість балів__25__</li> <li>• контрольні заміри (модулі): 25% семестрової оцінки; максимальна кількість балів__25__</li> <li>• іспит/залік: 50% семестрової оцінки. Максимальна кількість балів __50__</li> </ul> <p>Підсумкова максимальна кількість балів__100__</p>

**Приклад розподілу балів, які отримують студенти для заліку**

Поточне тестування та самостійна робота												Підсумкова робота	Сума	
Змістовий модуль 1						Змістовий модуль 2						50	100	
T1	T2	T3	T4	T5	P	T6	T7	T8	T9	T10	T11			P
4	5	5	5	5	24	5	5	4	4	4	4			26

T1, T2, T3 ... T11 – теми семінарських і практичних занять.

**Шкала оцінювання: національна та ЄКТС**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи, практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C	задовільно	
61-70	D		
51-60	E	незадовільно	не зараховано
21-50	FX		
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

**Письмові роботи:** реферат, одна контрольна робота на протязі семестру.  
**Академічна доброчесність:** Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. **Відвідання занять** є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. **Література.** Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, можна отримати у бібліотеці Стефаніка та Драгоманова. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

**Політика виставлення балів.** Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність

	<p>студента під час практичного заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.</p> <p>Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.</p>
<p><b>Питання до заліку чи екзамену.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сутність та зміст гастрономічних послуг у туризмі.</li> <li>2. Класифікація гастрономічного туризму.</li> <li>3. Сучасні тенденції розвитку ресторанного сервісу в Україні.</li> <li>4. Франчайзинг у секторі громадського харчування.</li> <li>5. Інновації ресторанного бізнесу.</li> <li>6. Класифікація закладів ресторанного господарства.</li> <li>7. Сучасні концепції та послуги із організації ресторанного обслуговування.</li> <li>8. Послуги харчування і виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів.</li> <li>9. Послуги з організації обслуговування споживачів та інформаційно - консультативні послуги.</li> <li>10. Послуги з організації дозвілля та інші послуги.</li> <li>11. Поняття тренду в економіці та у маркетингу.</li> <li>12. Кулінарні тренди.</li> <li>13. Типи організації харчування туристів (сніданок, пансіон, напівпансіон, all inclusive).</li> <li>14. Види обслуговування та сервісу.</li> <li>15. Обслуговування індивідуальних туристів та груп туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.</li> <li>16. Шведський стіл як прогресивна форма обслуговування іноземних туристів.</li> <li>17. Обід і вечеря у стилі all inclusive.</li> <li>18. Організація обслуговування туристів в номерах готелю.</li> <li>19. Організація обслуговування учасників форумів, симпозіумів, конференцій, семінарів.</li> <li>20. Організація обслуговування груп спортсменів та спортивних глядачів.</li> <li>21. Іноземні туристи з особливими потребами як особлива категорія обслуговування.</li> <li>22. Організація обслуговування на транспорті.</li> <li>23. Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва.</li> <li>24. Види кулінарної обробки продуктів. Технологічний процес.</li> <li>25. Первинна обробка продуктів.</li> <li>26. Теплова обробка продуктів.</li> <li>27. Допоміжні способи теплової обробки.</li> <li>28. Особливості харчування іноземних туристів.</li> <li>29. Системи і типи харчування народів світу.</li> <li>30. Харчові моделі планети.</li> <li>31. Харчування різних народів. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань.</li> </ol>



	<p>32. Виноробні регіони світу.</p> <p>33. Особливості національних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя.</p> <p>34. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи.</p> <p>35. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.</p> <p>36. Національна кухня Північної Європи та нордичних країн.</p> <p>37. Античні кулінарні та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.</p> <p>38. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.</p> <p>39. Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки.</p> <p>40. Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки.</p>
<b>Опитування</b>	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

**\*\* Схеми курсу «Кулінарні тренди та гастрономія»**

Тиж./ дата/ год.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)*	Література	Завдання, год.	Термін виконання
1.	<b>Тема 1. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму.</b> Сутність та зміст гастрономічних послуг у туризмі. Класифікація гастрономічного туризму	Лекція	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. – 82 с. 2.Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І.Нечанюк, Н.О. Нечанюк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.		
2.	<b>Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня
3.	<b>Тема 2. Гастрономічний туризм на кулінарному ринку України.</b> Сучасні тенденції розвитку ресторанного сервісу в Україні. Франчайзинг у секторі громадського харчування. Інновації ресторанного бізнесу	Лекція	1.Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учебное пособие. / О.П. Ефимова. – Минск: ООО «Новое знание», 2004. – 332 с. 2.Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2004. – 365 с		

4.	<b>Гастрономічний туризм на кулінарному ринку України.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня
5.	<b>Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства. Сучасні концепції та послуги із організації ресторанного обслуговування.</b> Класифікація закладів ресторанного господарства. Сучасні концепції та послуги із організації ресторанного обслуговування. Послуги харчування і виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів. Послуги з обслуговування споживачів, з організації дозвілля та інші послуги	Лекція	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.		
6.	<b>Класифікація закладів ресторанного господарства. Сучасні концепції та послуги із організації ресторанного обслуговування.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня
7.	<b>Тема 4. Поняття тренду в економіці та у маркетингу. Кулінарні тренди.</b> Типи організації харчування туристів (сніданок, пансіон, напівпансіон, all inclusive). Види обслуговування та сервісу	Лекція	1.Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с. 2. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с		

8.	<b>Поняття тренду в економіці та у маркетингу. Кулінарні тренди.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня
9.	<b>Тема 5. Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва. Види кулінарної обробки продуктів.</b> Технологічний процес. Первинна обробка продуктів. Теплова обробка продуктів. Допоміжні способи теплової обробки	Лекція	Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.		
10.	<b>Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва. Види кулінарної обробки продуктів.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня
11.	<b>Тема 6. Особливості харчування іноземних туристів. Системи і типи харчування народів світу. Харчові моделі планети. Поділ світу за гастрономічним принципом. Харчові моделі планети.</b>	Лекція	Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.		
12.	<b>Особливості харчування іноземних туристів. Системи і типи харчування народів світу. Харчові моделі планети.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня

13.	<b>Тема 7. Харчування різних народів. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань. Виноробні регіони світу.</b> Характерні традиції харчування, обмеження в харчуванні туристів із Південної, Західної, Центральної, Східної Європи, скандинаських країн, Близького Сходу, Азії та Африки	Лекція	Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.		
14.	<b>Харчування різних народів. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань. Виноробні регіони світу.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня
15.	<b>Тема 8. Особливості національних кухонь народів Східної Європи та Закавказзя.</b> Характерні традиції харчування, обмеження в харчуванні туристів із Південної, Західної, Центральної, Східної Європи, скандинаських країн, Близького Сходу, Азії та Африки	Лекція	Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.		
16.	<b>Особливості національних кухонь</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня

17.	<b>Тема 9. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.</b> Специфіка національних кухонь (Іспанія, Португалія, Франція, Німеччина, Австрія, Бельгія, Нідерланди, Польща, Чехія, Словаччина та ін.)	Лекція	Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.		
18.	<b>Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня
19.	<b>Тема 10. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн.</b> Специфіка національних кухонь (Велика Британія, Ірландія, Швеція, Норвегія, Фінляндія, Данія)	Лекція	Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.		
	<b>Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня
20.	<b>Тема 11. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.</b> Специфіка національних кухонь (Італія, Туреччина, Греція, Кіпр та ін.)	Лекція	Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.		

21.	<b>Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня
22.	<b>Тема 12. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки та Африки. Специфіка національних кухонь (Близький Схід, Китай, Японія, Тайланд, Індонезія, Індія, США, Канада, Мексика, Куба, Бразилія)</b>	Лекція	1. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с. 2. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. –Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.		
23.	<b>Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки та Африки.</b>	Семінарське заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Обговорити доповіді	Протягом поточного тижня