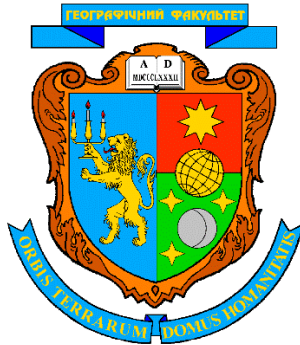


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Львівський національний університет імені Івана Франка  
Географічний факультет

Анна Грицишин  
Юлія Масюк

## Кулінарні тренди та гастрономія:

методичні вказівки



Львів–2024

**А. Грицишин, Ю. Масюк.** Кулінарні тренди та гастрономія: методичні вказівки (для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2024. – 35 с.

Подано силабус курсу «Кулінарні тренди та гастрономія», перелік тем, літературу, тематику практичних та семінарських занять, завдання для самостійної роботи студентів, які здобувають фах за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ВНЗ України.

Рекомендовано до друку  
Вченою радою географічного факультету  
Львівського національного університету імені Івана Франка  
Протокол № 1 від 14 лютого 2024 р.

© ЛНУ імені Івана Франка  
© А. Грицишин, Ю. Масюк

## Зміст

	с.
1. Загальні особливості курсу	4
2. Семінарські заняття	18
3. Практичні роботи	21
4. Перелік запитань на залік	32
5. Теми для самостійної роботи студентів	34

## 1. Загальні особливості курсу

Навчальний курс «Кулінарні тренди та гастрономія» спрямований на вивчення кулінарних традицій сучасного кулінарного мистецтва, креативних тенденцій створення унікальних гастрономічних пошуків, технології приготування та оформлення авторських страв, поєднання інгредієнтів. Навчальний курс призначений для формування знань з технології виробництва страв та напоїв оздоровчого спрямування різних країн, особливостей подання страв та споживання напоїв, набуття практичних навичок і умінь керування технологічними процесами виробництва кулінарної продукції високої якості.

У рамках вивчення дисципліни аналізуються засадничі поняття гостродипломатії, гастрономічного туризму, організації харчування та транспорту, гастрономічного маркетингу, а також сучасні кулінарні тренди для формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад готельно-ресторанного господарства.

Кулінарні тренди – це нові напрямки розвитку гастрономічних надбань, тенденцій розвитку кулінарії у світі загалом та різних країнах світу, що проявляються у використанні нових способів приготування страв із використанням новітніх технологій або продуктів-замінників. Кулінарні тренди тісно пов'язані із кулінарними тенденціями, що проявляються у тій чи іншій країні світу, а також мають загальнонаціональний напрям розвитку.

Навчальна дисципліна «Кулінарні тренди та гастрономія» є нормативною та підготовлена відповідно до освітньої програми підготовки бакалавра зі сфери обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Навчальний курс викладається у четвертому семестрі в обсязі 3 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).

Таблиця 1

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <i>24 Сфера обслуговування</i>	<i>Нормативна</i>	
Модулів – 2	Спеціальність: <i>241 Готельно-ресторанна справа</i>	Рік підготовки	
Змістових модулів – 2		<i>2-й</i>	<i>2-й</i>
Індивідуальне науково-дослідне завдання <i>відсутнє</i>		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		<i>4-й</i>	<i>4-й</i>
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 1,5	Освітньо-кваліфікаційний рівень: <i>бакалавр</i>	<i>32 год.</i>	<i>16 год.</i>
		Практичні	
		<i>32 год.</i>	<i>16 год.</i>
		Самостійна робота	
		<i>26 год.</i>	<i>58 год.</i>
	Вид контролю: <i>залік</i>		

### **Обсяг курсу:**

Денна форма навчання: 90 годин, з них 64 години аудиторних – 32 лекційні години, 32 год. семінарських і практичних занять; 26 год. самостійної роботи.

Заочна форма навчання: 90 годин, з них 32 години аудиторних – 16 годин лекцій, 16 годин семінарських занять, 58 годин самостійної роботи.

### **Мета та цілі курсу:**

Метою викладання навчальної дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономія» є 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.

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

- ✓ основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки знадання 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;

- ✓ основні принципи організації процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- ✓ раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

### **Очікувані результати навчання:**

#### 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;
- ✓ 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.

**Компетенції згідно освітньої програми:**

Загальні компетентності:

- ✓ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ✓ навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- ✓ цінування та повага різноманітності та мультикультурності;
- ✓ здатність працювати в команді;
- ✓ здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Фахові компетентності

- ✓ розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- ✓ здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- ✓ здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- ✓ здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;



- ✓ здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів;
- ✓ здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- ✓ здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- ✓ здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- ✓ здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

- ✓ знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- ✓ 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук;
- ✓ розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- ✓ аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- ✓ презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

### **Критерії оцінювання:**

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за таким співвідношенням:

- ✓ практичні та семінарські заняття: 60 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 60;
- ✓ контрольні заміри знань: 40 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 40.

Підсумкова максимальна кількість балів – 100.

Політика виставлення оцінок включає у себе такі позиції:

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.

Відвідання занять: важлива складова навчання. Очікується, що всі студенти відвідають лекції, семінарські та практичні заняття курсу. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Виставлення балів: враховуються бали набрані на семінарських заняттях, поточному тестуванні, практичні роботи та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються активність студента та своєчасне виконання поставлених завдань.

### **Опитування**

Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

Кулінарні тренди та гастрономія : методичні вказівки

Таблиця 2

Схема курсу

Тиж.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності	Термін виконання
1	<i>Тема 1. Історія розвитку кулінарного мистецтва</i> Кулінарне мистецтво античних часів, Середньовіччя. Особливості розвитку кулінарії Нового часу.	Лекція, дискусія.	
1	<i>Історія розвитку кулінарного мистецтва.</i> Загальний огляд та аналіз історії розвитку кулінарного мистецтва. Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №1  Практична робота №1	Протягом поточного тижня
2	<i>Тема 2. Гастрономічний фронт: минуле і сучасність</i> Світові війни та їжа: уроки історії. Гастрономічний фронт України 2022-23. Діяльність World Central Kitchen.	Лекція, дискусія.	
2	<i>Гастрономічний фронт: минуле і сучасність</i> Загальний огляд та аналіз сутності гастрономічного фронту – минуле, сучасність та уроки для України. Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №2  Практична робота №2	Протягом поточного тижня
3-4	<i>Тема 3. Гастрономічний туризм</i> Суть, зміст та класифікація гастрономічного туризму. Світові гастрономічні центри. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	Лекція, дискусія.	
3-4	<i>Гастрономічний туризм</i> Загальний огляд та аналіз особливостей гастрономічного туризму. Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №3  Практична робота №3	Протягом поточного тижня

Кулінарні тренди та гастрономія : методичні вказівки

5	<i>Тема 4. Гастродипломатія як кулінарний тренд</i> Суть та зміст гастродипломатії. Гастрономічні нації. Успішні гастродипломатичні кампанії країн світу.	Лекція, дискусія.	
5	<i>Гастродипломатія як кулінарний тренд</i> Загальний огляд та аналіз особливостей гастродипломатії. Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №4  Практична робота №4	Протягом поточного тижня
6	<i>Тема 5. Особливості проведення дипломатичних прийомів</i> Запрошення на дипломатичні прийоми. Дипломатичні прийоми без розміщення за столом. Дипломатичні прийоми із розсаджуванням за столом. Кейтеринг.	Лекція, дискусія.	
6	<i>Особливості проведення дипломатичних прийомів</i> Загальний огляд та аналіз особливостей проведення дипломатичних прийомів. Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №5  Практична робота №5	Протягом поточного тижня
7	<i>Модульний контроль №1</i>		
8-9	<i>Тема 6. Особливості організації харчування на транспорті</i> Особливості організації харчування на повітряному транспорті. Харчування пасажирів на водному транспорті. Організація харчування на залізничному транспорті та автотранспорті.	Лекція, дискусія.	
8-9	<i>Особливості організації харчування на транспорті</i> Загальний огляд та аналіз особливостей організації харчування на транспорті. Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №6  Практична робота №6	Протягом поточного тижня

Кулінарні тренди та гастрономія : методичні вказівки

10-11	<i>Тема 7. Сучасні кулінарні тренди</i> Поняття та види трендів в маркетингу. Сучасні кулінарні тенденції та тренди. Тренд безвідходного виробництва. Тренд приготування їжі в реальному часі. Тренд харчування поза домом. Інновації ресторанного бізнесу.	Лекція, дискусія.	
10-11	<i>Сучасні кулінарні тренди</i> Загальний огляд та аналіз сучасних кулінарних трендів. Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №7  Практична робота №7	Протягом поточного тижня
12	<i>Тема 8. Молекулярна гастрономія</i> Розвиток та формування молекулярної гастрономії. Основні технології молекулярної кухні. Переваги та недоліки молекулярної кухні.	Лекція, дискусія.	
12	<i>Молекулярна гастрономія</i> Загальний огляд та аналіз особливостей молекулярної гастрономії. Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №8  Практична робота №8	Протягом поточного тижня
13	<i>Тема 9. Франчайзинг як успішна форма ведення гастробізнесу</i> Сутність, основні поняття та види франчайзингу. Переваги та недоліку франчайзингу у ресторанній сфері. Вибір франчайзера. Сучасний стан гастрономічного франчайзингу в Україні та світі.	Лекція, дискусія.	
13	<i>Франчайзинг як успішна форма ведення гастробізнесу</i> Загальний огляд та аналіз особливостей франчайзингу як успішної форми ведення гастробізнесу Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №9  Практична робота №9	Протягом поточного тижня

Кулінарні тренди та гастрономія : методичні вказівки

14	<i>Тема 10. Гастрономічний та кулінарний маркетинг</i> Поняття та сутність маркетингу. Особливості маркетинг-міксу. Етапи життєвого циклу товару. Маркетингові стратегії гастрономічних брендів. Маркетинг кулінарних подій.	Лекція, дискусія.	
14	<i>Гастрономічний та кулінарний маркетинг</i> Загальний огляд та аналіз особливостей гастрономічного та кулінарного маркетингу. Індивідуальна робота.	Семінарське заняття №10  Практична робота №10	Протягом поточного тижня
15	<i>Модульний контроль №2</i>		
16	<i>Залік</i>		

**Література для вивчення дисципліни:**

Основна:

1. *Архіпов В. В.* Організація ресторанного господарства. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
2. *Архіпов В. В.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. *Архіпов 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.
4. *Брайченко О.* Україна. Їжа та історія / О. Брайченко, М. Гримич, І. Лильо, В. Резніченко. – Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. – 286 с.
5. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій / А. В. Слащева. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.

6. *Мальська М. П.* Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А. Т. Грицишин, С. В. Білоус, М. Я. Топорницька. – Київ: Видавець ФОП Піча Ю. В., 2022. – 232 с.
7. *Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г.* Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021. – 304 с.
8. *Мостова Л. М.* Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.
9. *Нечаяк Л. І.* Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І.Нечаяк, Н.О. Нечаяк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
10. 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.
11. *Островська Г. Й.* Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.
12. *Пересічний М. І.* Технологія продукції ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій. II частина / М.І. Пересічний. – К., 2011. – 182 с.
13. *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. *Сагайдак О. П.* Дипломатичний протокол та етикет: Навч.посіб. – К.: Знання, 2005. – 324 с.
15. *Турчин Л.* Система маркетингових інструментів у ресторанному бізнесі / Л. Турчин // Регіональні аспекти

розвитку продуктивних сил України. - 2016. - Вип. 21. - С. 47-55.

16. *Hrytsyshyn A., Bilous S.* Gastrodiplomacy as a modern culinary trend. Alternative tourism: Proceedings of the scientific and practical seminar. – Lviv, 2022. – P.12–15.
17. *Hrytsyshyn A., Bilous S., Bezruchko L.* SWOT Analysis Study on Gastronomy Tourism in Ukraine // Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези доповідей X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 6-7 квіт. 2023 р. – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2023. – С. 133-136.

Додаткова:

1. *Вовчанська О., Іванова Л.* Франчайзинг як маркетингова технологія забезпечення розвитку та стійкості ресторанного бізнесу // Підприємництво і торгівля. – 2018. - № 23. – С. 130-136.
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.
3. *Литвиненко Т. Є.* Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 235 с.
4. *Ростовський В. С.* Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ / В.С. Ростовський. – К.: Кондор, 2006. – 200 с.
5. *Ростовський В. С.* Барна справа: Підручник [для студ. вищ. навч. закл. ] / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
6. *Ростовський В. С.* Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник / В.С. Ростовський, А.В. Колісник. – К.: Кондор, 2008. – 256 с.



7. Технологія виробництва ресторанної продукції: Опорний конспект лекцій ; [уклад. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк] . – М. : ЦПНМВ КНТЕУ, 2005. – 370 с.
8. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. посібник / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв . – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.
9. *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. Мазараки; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. - 240 с.

Інформаційні ресурси:

1. <https://www.tourism.gov.ua>
2. <https://wck.org/>
3. <https://www.unwto.org>
4. <https://www.statista.com>
5. <https://franchising.ua/>

## **2. Семінарські заняття**

### **Семінарське заняття 1**

#### **Історія розвитку кулінарного мистецтва**

1. Особливості кулінарії первісних людей.
2. Розвиток кулінарного мистецтва у Стародавній Греції.
3. Кулінарне мистецтво часів Стародавнього Риму.
4. Особливості харчування у Середньовіччі.
5. Вплив відкриття Америки на розвиток кулінарії.
6. Розвиток кулінарного мистецтва у XVIII-XIX століттях.

### **Семінарське заняття 2**

#### **Гастрономічний фронт: минуле і сучасність**

1. Характеристика та особливості гастрономічного фронту часів Першої світової війни.
2. Характеристика та особливості гастрономічного фронту часів Другої світової війни.
3. Особливості гастрономічного фронту України 2022-2023 років.
4. Діяльність World Central Kitchen.

### **Семінарське заняття 3**

#### **Гастрономічний туризм**

1. Сутність гастрономічного туризму.
2. Класифікація гастрономічного туризму.
3. Світові гастрономічні центри.
4. Особливості гастрономічного туризму в Україні.

### **Семінарське заняття 4**

#### **Гастродипломатія як кулінарний тренд**

1. Суть і зміст гастродипломатії.
2. Кулінарні традиції під захистом ЮНЕСКО.
3. Гастродипломатичні кампанії країн світу.
4. Особливості української гастродипломатії.

### **Семінарське заняття 5**

#### **Особливості проведення дипломатичних прийомів**

1. Запрошення на дипломатичні прийоми.
2. Дипломатичні прийоми без розміщення за столом.
3. Дипломатичні прийоми із розсаджуванням за столом.
4. Неформальні прийоми.
5. Поняття та види кейтерингу.

### **Семінарське заняття 6**

#### **Особливості організації харчування на транспорті**

1. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.
2. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.
3. Організація харчування на водному транспорті.
4. Особливості організації харчування на автотранспорті.

### **Семінарське заняття 7**

#### **Сучасні кулінарні тренди**

1. Поняття та види трендів в маркетингу.
2. Сучасні кулінарні тренди та тенденції.
3. Тренд безвідходного виробництва.
4. Тренд приготування в реальному часі.
5. Тренд харчування поза домом.

### **Семінарське заняття 8**

#### **Молекулярна гастрономія**

1. Історичні аспекти формування та розвитку молекулярної гастрономії.
2. Основні технології молекулярної кухні.
3. Переваги молекулярної кухні.
4. Недоліки молекулярної кухні.
5. Вплив молекулярної кухні на організм людини.

### **Семінарське заняття 9**

#### **Франчайзинг як успішна форма ведення гастробізнесу**

1. Виникнення, сутність та основні поняття франчайзингу.
2. Види та форми франчайзингу.
3. Переваги франчайзингу у ресторанній сфері.
4. Недоліки франчайзингу у ресторанній галузі.
5. Вибір франчайзера закладу громадського харчування.
6. Сучасний стан гастрономічного франчайзингу в Україні та світі.

### **Семінарське заняття 10**

#### **Гастрономічний та кулінарний маркетинг**

1. Подієвий туризм і подієвий маркетинг.
2. Передумови вдалої маркетингової стратегії гастроподій.
3. Особливості маркетинг-міксу ресторанного бізнесу.
4. Основні фази життєвого циклу товару.

### **3. Практичні роботи**

#### **Практична робота 1**

#### **Історія розвитку кулінарного мистецтва**

Завдання для практичної роботи:

Дослідити історію виникнення рецепта однієї з традиційних страв української кухні (вареники, голубці, деруни, борщ, крученики, банош, капуста, галушки, гречаники тощо) та проаналізувати, як з часом або в залежності від географічного регіону цей рецепт змінювався.

Вибір страви – за бажанням студента.

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

#### **Практична робота 2**

#### **Гастрономічний фронт**

Завдання для практичної роботи:

1. Дослідити різноманітні кулінарні заходи, які проходять в Україні та світі, на підтримку України у війні з РФ (на гастрономічному фронті). Обрати та детально проаналізувати три заходи (бажано під різними хештегами). Усі заходи можна знайти в соцмережах під такими хештегами:

#cookforukraine,  
#chefsforukraine,  
#bakeforukraine,  
#drinkersforukraine,  
#brewforukraine.

Також для виконання практичної роботи можна обирати акції, які проходять в Україні за ініціативи World Central Kitchen.

2. Описати 3-5 нових продуктів або страв у меню закладів, що з'явилися у продажі протягом останнього часу та пов'язані з військовими подіями в Україні (наприклад, цукерки «Все буде Україна», батон «Мрія» тощо). Продукти або страви можна обирати як на українському, так і на міжнародному ринку.

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

### **Практична робота 3** **Гастрономічний туризм**

Завдання для практичної роботи:

1. Охарактеризувати сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму однієї з країн світу (країну обирають за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у Додатку А).
2. Характеристика здійснюється за наступною схемою:
  - Передумови для розвитку гастрономічного туризму у країні;
  - Сучасний стан розвитку гастрономічного туризму (кількість гастрономічних маршрутів, об'єктів, фестивалів; найпопулярніші кулінарні фестивалі, основні тематичні види фестивалів; основні гастрономічні дестинації тощо);
  - Детальна характеристика двох кулінарних фестивалів і/або гастрономічних маршрутів на вибір студента (історія

виникнення, місце та час проведення, кількість відвідувачів, особливості тощо);

- Перспективи розвитку гастрономічного туризму у країні.

*Додаток А*

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. <i>Австралія</i>       | 15. <i>Нідерланди</i> |
| 2. <i>Австрія</i>         | 16. <i>Німеччина</i>  |
| 3. <i>Велика Британія</i> | 17. <i>Норвегія</i>   |
| 4. <i>Греція</i>          | 18. <i>Польща</i>     |
| 5. <i>Данія</i>           | 19. <i>Португалія</i> |
| 6. <i>Естонія</i>         | 20. <i>Сінгапур</i>   |
| 7. <i>Індія</i>           | 21. <i>США</i>        |
| 8. <i>Ірландія</i>        | 22. <i>Україна</i>    |
| 9. <i>Іспанія</i>         | 23. <i>Фінляндія</i>  |
| 10. <i>Італія</i>         | 24. <i>Франція</i>    |
| 11. <i>Канада</i>         | 25. <i>Швейцарія</i>  |
| 12. <i>Китай</i>          | 26. <i>Швеція</i>     |
| 13. <i>Куба</i>           | 27. <i>Японія</i>     |
| 14. <i>Мексика</i>        |                       |

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

**Практична робота 4**

**Гастродипломатія як кулінарний тренд**

Завдання для практичної роботи:

1. Обрати за бажанням одну відому високопосадову особу сучасності (Додаток Б).
2. Дослідити та проаналізувати історії, спогади, думки шеф-кухарів однієї цих високопосадовців про свою роботу на найвпливовіших людей світу.

3. Дослідити кулінарні смаки високопосадовців на основі розповідей їхніх шеф-кухарів.

*Додаток Б*

1. *Володимир Зеленський*
2. *Джо Байден*
3. *Борис Джонсон*
4. *Королева Єлизавета II*
5. *Барак Обама*
6. *Дональд Трамп*
7. *Джордж Буш молодший*
8. *Біл Клінтон*
9. *Кім Чен Ин*
10. *Кім Чен Ир*
11. *Реджеп Тайїп Ердоган*
12. *Сі Цзіньпін*
13. *Еманнюель Макрон*
14. *Франсуа Олланд*
15. *Ангела Меркель*
16. *Принцеса Діана*
17. *Король Чарльз III*
18. *Вінстон Черчилль*

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

**Практична робота 5**

**Особливості проведення дипломатичних прийомів**

Завдання для практичної роботи:

Охарактеризувати один із запропонованих видів дипломатичних прийомів (вид прийому: денний/вечірній, з розсаджуванням за столом/без розміщення за столом; час проведення; меню; дрес-



код тощо) та навести реальні приклади проведення такого виду прийому. Вид дипломатичного прийому обирають за алфавітним списком групи згідно переліку у Додатку В.

*Додаток В*

1. *Келих шампанського ("Coupe de champagne")*
2. *Келих вина ("Vin d'Honneur")*
3. *Коктейль ("Cocktail")*
4. *А-ля фуршет ("A la Furchette")*
5. *Обід-буфет ("Dinner-Buffer")*
6. *Перший сніданок*
7. *Другий сніданок*
8. *Прийом Чай/Кава ("Tea", "Coffee")*
9. *Жур фікс (Jour fixe)*
10. *Обід*
11. *Вечеря*
12. *Бранч*
13. *Барбекю (шашлик)*
14. *Пікнік*
15. *Келих вина з сиром*
16. *Раут*

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

**Практична робота 6**  
**Організація харчування пасажирів на транспорті**

Завдання для практичної роботи:

1. Охарактеризувати організацію харчування пасажирів на одному з найбільших круїзних лайнерів світу.

2. У характеристиці навести загальні відомості про лайнер та детально проаналізувати організацію харчування на ньому (ресторани, бари, меню, харчування в каюта тощо). Лайнер обирають за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у Додатку Г.

*Додаток Г*

1. *Wonder of the Seas (Royal Caribbean)*
2. *Symphony of the Seas (Royal Caribbean)*
3. *Harmony of the Seas (Royal Caribbean)*
4. *Allure of the Seas (Royal Caribbean)*
5. *Oasis of the Seas (Royal Caribbean)*
6. *Costa Smeralda (Costa Cruises)*
7. *P&O Iona (P&O Cruises)*
8. *AIDAnova and AIDAcosma (AIDA Cruises)*
9. *MSC Grandiosa & MSC Virtuosa (MSC Cruises)*
10. *Carnival Mardi Gras (Carnival Cruise Line)*
11. *Voyager of the Seas (Royal Caribbean)*
12. *Freedom of the Seas (Royal Caribbean)*
13. *Discovery Princess (Princess Cruises)*
14. *Disney Dream (Disney Cruise Line)*
15. *Disney Fantasy (Disney Cruise Line)*
16. *Disney Wish (Disney Cruise Line)*
17. *Norwegian Prima (Norwegian Cruise Line)*
18. *Scarlet Lady (Virgin Voyages)*
19. *Celebrity Edge (Celebrity Cruises)*
20. *Rotterdam (Holland America Line)*

Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

## Практична робота 7 Сучасні кулінарні тренди

### Завдання для практичної роботи:

Дослідити та охарактеризувати як з часом змінювалися основні кулінарні тренди та тенденції однієї з країн світу (країну обирають за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у Додатку Г).

### *Додаток Г*

- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| 1. Австралія       | 18. Польща     |
| 2. Австрія         | 19. Португалія |
| 3. Велика Британія | 20. Сінгапур   |
| 4. Греція          | 21. США        |
| 5. Данія           | 22. Україна    |
| 6. Естонія         | 23. Фінляндія  |
| 7. Індія           | 24. Франція    |
| 8. Ірландія        | 25. Швейцарія  |
| 9. Іспанія         | 26. Швеція     |
| 10. Італія         | 27. Японія     |
| 11. Канада         |                |
| 12. Китай          |                |
| 13. Куба           |                |
| 14. Мексика        |                |
| 15. Нідерланди     |                |
| 16. Німеччина      |                |
| 17. Норвегія       |                |

### Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

## Практична робота 8

### Молекулярна гастрономія

#### Завдання для практичної роботи:

1. Охарактеризувати діяльність та функціонування одного з найбільших відомих ресторанів молекулярної кухні у світі.
2. У характеристиці навести загальні відомості про ресторан, історію створення, його шеф-кухарів, меню та ціни, найвідоміші страви, кількість відвідувачів тощо. (Вибір ресторану здійснюється за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у Додатку Д).

#### *Додаток Д*

1. *The Fat Duck, Великобританія*
2. *Osteria Francescana, Італія*
3. *MoonFlower Sagaya, Японія*
4. *Noma, Данія*
5. *Atera, США*
6. *Dinner by Heston Blumenthal, Великобританія*
7. *Alinea, США*
8. *Mugaritz, Іспанія*
9. *Eleven Madison Park, США*
10. *Arzak, Іспанія*
11. *Iggy's, Сінгапур*
12. *Moto, США*
13. *Biko, Мексика*
14. *minibar by José Andrés, США*
15. *Schwa, США*

#### Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

## Практична робота 9

### Франчайзинг як успішна форма ведення гостробізнесу

#### Завдання для практичної роботи:

1. В каталогах франшиз України\* обрати, охарактеризувати та порівняти три франшизи закладів громадського харчування.
2. У характеристиці слід навести загальні відомості про заклад, історію створення, меню та ціни, міста у яких працюють заклади, кількість франчайзингових точок тощо.
3. Для порівняння доцільно заповнити таблицю фінансових показників (Таблиця 3).

Таблиця 3

	Заклад 1	Заклад 2	Заклад 3
Обсяг інвестицій			
Вступний внесок			
Роялті			
Період окупності			
Площа			
Персонал			
К-сть об'єктів			
Регіон			

#### \*Інформаційні ресурси:

<http://franch.ua/>

<https://franchising.ua/>

<https://franchisegroup.com.ua/>

<https://bizrating.com.ua/franch/>

#### Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

## Практична робота 10

### Гастрономічний та кулінарний маркетинг

#### Завдання для практичної роботи:

Дослідити та проаналізувати, як з часом змінювалися маркетингові стратегії найбільш відомих у світі кулінарних та гастрономічних брендів і компаній (Вибір компанії здійснюється за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у Додатку Е).

*Додаток Е*

1. *Mc Donald`s*
2. *KFC*
3. *Domino`s Pizza*
4. *Burger King*
5. *Starbucks*
6. *Coca Cola*
7. *Pepsi*
8. *Chupa Chups*
9. *Oreo*
10. *Snickers*
11. *M&M`s*
12. *Dirol*
13. *Pringles*
14. *Milka*
15. *Lipton Tea*

#### Звітність:

Презентаційний матеріал з доповіддю на занятті.

## 4. Перелік запитань на залік

1. Особливості кулінарії первісних людей.
2. Розвиток кулінарного мистецтва у Стародавній Греції та Стародавньому Римі.
3. Особливості харчування у Середньовіччі.
4. Вплив відкриття Америки на розвиток кулінарії.
5. Розвиток кулінарного мистецтва у XVIII-XIX століттях.
6. Гастрономічний фронт: минуле і сучасність.
7. Діяльність World Central Kitchen.
8. Суть та класифікація гастрономічного туризму.
9. Світові гастрономічні центри.
10. Сучасний стан гастрономічного туризму в Україні.
11. Суть та зміст гастродипломатії.
12. Гастродипломатичні кампанії країн світу.
13. Розвиток гастродипломатії в Україні.
14. Особливості проведення дипломатичних прийомів.
15. Запрошення на дипломатичні прийоми.
16. Дипломатичні прийоми без розміщення за столом.
17. Дипломатичні прийоми із розсаджуванням за столом.
18. Суть та види кейтерингу.
19. Види кейтерингових послуг.
20. Особливості організації харчування на повітряному транспорті.
21. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

22. Особливості організації харчування на залізничному транспорті
23. Організація харчування пасажирів на автотранспорті.
24. Поняття тренду в економіці та у маркетингу.
25. Сучасні кулінарні тенденції.
26. Кулінарний тренд: безвідходне виробництво.
27. Кулінарний тренд: приготування в реальному часі.
28. Кулінарний тренд: харчування поза домом.
29. Інновації ресторанного бізнесу.
30. Розвиток та формування молекулярної гастрономії.
31. Основні технології молекулярної кухні.
32. Переваги та недоліки молекулярної кухні.
33. Вплив молекулярної їжі на організм людини.
34. Сутність, основні поняття та види франчайзингу.
35. Переваги та недоліку франчайзингу у ресторанній сфері.
36. Вибір франчайзера у ресторанному бізнесі.
37. Сучасний стан гастрономічного франчайзингу в Україні та світі.
38. Поняття та сутність маркетингу.
39. Особливості маркетинг-міксу.
40. Етапи життєвого циклу товару.
41. Маркетингові стратегії гастрономічних брендів.
42. Маркетинг кулінарних подій.



## **5. Теми для самостійної роботи студентів**

1. Історія розвитку кулінарного мистецтва.
2. Гастрономічний фронт: минуле і сучасність.
3. Гастрономічний туризм.
4. Гастродипломатія як кулінарний тренд.
5. Особливості проведення дипломатичних прийомів.
6. Особливості організації харчування на транспорті.
7. Сучасні кулінарні тренди.
8. Молекулярна гастрономія.
9. Франчайзинг як успішна форма ведення гастробізнесу.
10. Гастрономічний та кулінарний маркетинг.

Кулінарні тренди та гастрономія : методичні вказівки

**Навчально-методичне видання**

А. Грицишин, Ю. Масюк

**Кулінарні тренди та гастрономія:  
методичні вказівки**

Для студентів спеціальності  
241 Готельно-ресторанна справа

Підписано до друку \_\_\_\_\_ р. Формат 60x84 1/16  
Друк: різнограф. Ум. друк. арк. \_\_\_\_  
Наклад 100 прим.

Львівський національний університет імені Івана Франка  
Україна, 79000, Львів, вул. П. Дорошенка, 41