

**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 30.08.2024 року)

Завідувач кафедри



Силабус з навчальної дисципліни

**«Кулінарні тренди та гастрономія»**,

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

Львів 2024

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

**2024-2025 навчального року**

<b>Назва курсу</b>	Кулінарні тренди та гастрономія
<b>Адреса викладання курсу</b>	79000, Україна, м. Львів, вул. Петра 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» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Викладачі курсу</b>	Грицишин Анна Тарасівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму ЛНУ ім. Івана Франка
<b>Контактна інформація викладачів</b>	<a href="mailto:anna.hrytsyshyn@lnu.edu.ua">anna.hrytsyshyn@lnu.edu.ua</a> <a href="https://geography.lnu.edu.ua/employee/hrytsyshyn-anna">https://geography.lnu.edu.ua/employee/hrytsyshyn-anna</a>
<b>Консультації по курсу відбуваються</b>	Консультації в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю). Також можливі онлайн консультації через Google, Viber або подібні ресурси. Для погодження часу онлайн 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 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 засадничими поняттями гостродипломатії, гастрономічного туризму, організації харчування та транспорту, гастрономічного маркетингу, а також сучасними кулінарними трендами.
<b>Коротка анотація курсу</b>	Дисципліна «Кулінарні тренди та гастрономія» є нормативною дисципліною зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для освітньої програми бакалавра, яка викладається в четвертому семестрі в обсязі 3 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
<b>Мета та цілі курсу</b>	<i>Метою</i> вивчення нормативної 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.

	<p><i>Основними завданнями</i> 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. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.</li> <li>2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.</li> <li>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.</li> <li>4. Брайченко О. Україна. Їжа та історія / О. Брайченко, М. Гримич, І. Лильо, В. Резніченко. – Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. – 286 с.</li> <li>5. Грицишин А., Масюк Ю. Кулінарні тренди та гастрономія: методичні вказівки (для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) – Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2024. – 35 с.</li> <li>6. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій / А. В. Слащева. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.</li> <li>7. 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.</li> <li>8. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021. – 304 с.</li> <li>9. 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>10. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І.Нечанюк, Н.О. Нечанюк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.</li> </ol>

11. 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.
12. Островська Г. Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.
13. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій. II частина / М.І. Пересічний. – К., 2011. – 182 с.
14. 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.
15. Сагайдак О. П. Дипломатичний протокол та етикет: Навч.посіб. – К.: Знання, 2005. – 324 с.
16. Турчин Л. Система маркетингових інструментів у ресторанному бізнесі / Л. Турчин // Регіональні аспекти розвитку продуктивних сил України. - 2016. - Вип. 21. - С. 47-55.
17. Hrytsyshyn A., Bilous S. Gastrodiplomacy as a modern culinary trend. Alternative tourism: Proceedings of the scientific and practical seminar. – Lviv, 2022. – P.12–15.
18. 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 література:**

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.

	<p>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> <p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="https://www.tourism.gov.ua">https://www.tourism.gov.ua</a></li> <li>2. <a href="https://wck.org/">https://wck.org/</a></li> <li>3. <a href="https://www.unwto.org">https://www.unwto.org</a></li> <li>4. <a href="https://www.statista.com">https://www.statista.com</a></li> <li>5. <a href="https://franchising.ua/">https://franchising.ua/</a></li> </ol>
--	--

<b>Тривалість курсу</b>	90 год.
<b>Обсяг курсу</b>	64 годин аудиторних занять. З них 32 годин лекцій, 32 годин семінарських/практичних занять, 26 год. самостійних занять.
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>Після завершення цього курсу студент буде :</p> <p><b>знати:</b></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><b>вміти:</b></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 прейскуранти 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>

В результаті вивчення навчальної дисципліни у студента мають бути сформовані наступні компетентності:

**Загальні компетентності:**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

**Фахові компетентності:**

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання, які отримуються студентами після вивчення навчальної дисципліни:**

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. 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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

	PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
<b>Ключові слова</b>	Кулінарія, гастрономія, тренд, сфера обслуговування, заклад харчування
<b>Формат курсу</b>	Очний /заочний <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. <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. Проведення лекцій, та консультації для кращого розуміння тем.
<b>Теми</b>	Подано нижче у додатку у формі СХЕМИ КУРСУ «КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ГАСТРОНОМІЯ»**
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	залік в кінці семестру комбінований
<b>Пререквізити</b>	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з основ туристичної індустрії, менеджменту, маркетингу, достатніх для сприйняття категоріального апарату
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b>	Лекції, практичні та семінарські побудовані у формі діалогу зі здобувачами вищої освіти. <b>Лекційна форма навчання:</b> - проведення лекцій з використання мультимедійного забезпечення; - пояснення та наведення прикладів з діяльності суб'єктів туристичного ринку; - дискусія, бесіда, ілюстрація, демонстрація. <b>Практичне/семінарське заняття:</b> - доповідь, відповідь, обговорення; - презентація результатів дослідження з використання мультимедійного забезпечення. За узгодження зі студентами та керівництвом ВНЗ можливе відвідування конференцій та інших подій для практичного ознайомлення з інструментами ринку послуг.
<b>Необхідне обладнання</b>	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.

<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 : 60 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів __60__</li> <li>контрольні заміри (модулі): 40 % семестрової оцінки; максимальна кількість балів __40__</li> <li>іспит/залік: оформлення за результатами семестру</li> </ul> <p>Підсумкова максимальна кількість балів __100__</p>
--	--

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

Поточне тестування та самостійна робота														Сума
Змістовий модуль 1							Змістовий модуль 2							
Разом 1	T1	T2	T3	T4	T5	Модуль	Разом 2	T6	T7	T8	T9	T10	Модуль	100
50	6	6	6	6	6	20	50	6	6	6	6	6	20	

**T1, T2, T3 ... T10** – 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		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)



<p><b>Питання до заліку</b></p>	<p><b>Письмові роботи:</b> два модульні контролю протягом семестру.</p> <p><b>Академічна доброчесність:</b> 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.</p> <p><b>Відвідання занять</b> 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.</p> <p><b>Література.</b> Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.</p> <p><b>Політика виставлення балів.</b> Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність 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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості кулінарії первісних людей.</li> <li>2. Розвиток кулінарного мистецтва у Стародавній Греції та Стародавньому Римі.</li> <li>3. Особливості харчування у Середньовіччі.</li> <li>4. Вплив відкриття Америки на розвиток кулінарії.</li> <li>5. Розвиток кулінарного мистецтва у XVIII-XIX століттях.</li> <li>6. Гастрономічний фронт: минуле і сучасність.</li> <li>7. Діяльність World Central Kitchen.</li> <li>8. Суть та класифікація гастрономічного туризму.</li> <li>9. Світові гастрономічні центри.</li> <li>10. Сучасний стан гастрономічного туризму в Україні.</li> <li>11. Суть та зміст гастродипломатії.</li> <li>12. Гастродипломатичні кампанії країн світу.</li> <li>13. Розвиток гастродипломатії в Україні.</li> <li>14. Особливості проведення дипломатичних прийомів.</li> <li>15. Запрошення на дипломатичні прийоми.</li> </ol>
---------------------------------	--

	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.
<b>Опитування</b>	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

### \*\* СХЕМА КУРСУ «КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ГАСТРОНОМІЯ»

Тиж./ дата/ год.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)*	Література	Завдання, год.	Термін виконання
1	<b>Тема 1. Історія розвитку кулінарного мистецтва.</b> Кулінарне мистецтво античних часів, Середньовіччя. Особливості розвитку кулінарії Нового часу.	Лекція	1. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій / А. В. Слащева. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с. 2. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021. – 304 с.		

1	<b>Історія розвитку кулінарного мистецтва.</b>	Семінарське/ Практичне заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 1	Протягом поточного тижня
2-3	<b>Тема 2. Гастрономічний фронт: минуле і сучасність.</b> Світові війни та їжа: уроки історії. Гастрономічний фронт України 2022. Діяльність World Central Kitchen.	Лекція	1. Брайченко О. Україна. Їжа та історія / О. Брайченко, М. Гримич, І. Лильо, В. Резніченко. – Київ: ФОП Брайченко О. Ю., 2021. – 286 с. 2. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій / А. В. Слащева. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.		
2-3	<b>Гастрономічний фронт: минуле і сучасність.</b>	Семінарське/ Практичне заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 2	Протягом поточного тижня
4	<b>Тема 3. Гастрономічний туризм.</b> Суть, зміст та класифікація гастрономічного туризму. Світові гастрономічні центри. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	Лекція	1. 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. 2. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021. – 304 с.		
4	<b>Гастрономічний туризм.</b>	Семінарське/ Практичне заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 3	Протягом поточного тижня

5	<b>Тема 4. Гастродипломатія як кулінарний тренд.</b> Суть та зміст гастродипломатії. Гастрономічні нації. Успішні гастродипломатичні кампанії країн світу.	Лекція	1. Брайченко О. Україна. Їжа та історія / О. Брайченко, М. Гримич, І. Лильо, В. Резніченко. – Київ: ФОП Брайченко О. Ю., 2021. – 286 с. 2. Грицишин А. Т., Білоус С. В. Гастродипломатичні кампанії як інструменти брендингу країн на міжнародному рівні / А. Т. Грицишин, С. В. Білоус // Міжнародний науковий журнал “Інтернаука”. Серія: “Економічні науки”. – 2022. – № 4. 3. Hrytsyshyn A., Bilous S. Gastrodiplomacy as a modern culinary trend. Alternative tourism: Proceedings of the scientific and practical seminar. – Lviv, 2022. – P.12–15.		
5	<b>Гастродипломатія як кулінарний тренд</b>	Семінарське/ Практичне заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 4	Протягом поточного тижня
6	<b>Тема 5. Особливості проведення дипломатичних прийомів.</b> Запрошення на дипломатичні прийоми. Дипломатичні прийоми без розміщення за столом. Дипломатичні прийоми із розсаджуванням за столом. Кейтеринг.	Лекція	1. Брайченко О. Україна. Їжа та історія / О. Брайченко, М. Гримич, І. Лильо, В. Резніченко. – Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. – 286 с. 2. Сагайдак О. П. Дипломатичний протокол та етикет: Навч. посіб. – К.: Знання, 2005.– 324 с.		
6	<b>Особливості проведення дипломатичних прийомів.</b>	Семінарське/ Практичне заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 5	
7-8	<b>Тема 6. Особливості організації харчування на транспорті.</b> Особливості організації харчування на повітряному транспорті. Харчування пасажирів на водному транспорті. Організація харчування на залізничному транспорті та автотранспорті.	Лекція	1. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с. 2. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навч. посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М.		

7-8	<b>Особливості організації харчування на транспорті.</b>	Семінарське/ Практичне заняття	Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.	1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 6	Протягом поточного тижня
9-10	<b>Тема 7. Сучасні кулінарні тренди.</b> 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	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.		
9-10	<b>Сучасні кулінарні тренди.</b>	Семінарське/ Практичне заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 7	Протягом поточного тижня
11	<b>Тема 8. Молекулярна гастрономія.</b> Розвиток та формування молекулярної гастрономії. Основні технології молекулярної кухні. Переваги та недоліки молекулярної кухні.	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.		
11	<b>Молекулярна гастрономія.</b>	Семінарське/ Практичне заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 8	Протягом поточного тижня

12-13	<b>Тема 9. Франчайзинг як успішна форма ведення гастробізнесу.</b> Сутність, основні поняття та види франчайзингу. Переваги та недоліку франчайзингу у ресторанній сфері. Вибір франчайзера. Сучасний стан гастрономічного франчайзингу в Україні та світі.	Лекція	1. Вовчанська О., Іванова Л. Франчайзинг як маркетингова технологія забезпечення розвитку та стійкості ресторанного бізнесу // Підприємництво і торгівля. – 2018. - № 23. – С. 130-136. 2. Островська Г. Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.		
12-13	<b>Франчайзинг як успішна форма ведення гастробізнесу.</b>	Семінарське/ Практичне заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 9	Протягом поточного тижня
14-15	<b>Тема 10. Гастрономічний та кулінарний маркетинг.</b> Поняття та сутність маркетингу. Особливості маркетинг- міксу. Етапи життєвого циклу товару. Маркетингові стратегії гастрономічних брендів. Маркетинг кулінарних подій.	Лекція	1. Островська Г. Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с. 2. Турчин Л. Система маркетингових інстру- ментів у ресторанному бізнесі / Л. Турчин // Регіональні аспекти розвитку продуктивних сил України. - 2016. - Вип. 21. - С. 47-55.		
14-15	<b>Гастрономічний та кулінарний маркетинг.</b>	Семінарське/ Практичне заняття		1. Підготувати питання до теми 2. Практична робота 10	Протягом поточного тижня
16	<b>Залік</b>				