

Код та назва дисципліни українською мовою / назва дисципліни англійською мовою	2-ф06-24 Світові кулінарні тренди / Svitovi kulinarni trendi
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	01 Освіта/Педагогіка; 02 Культура і мистецтво; 03 Гуманітарні науки; 05 Соціальні та поведінкові науки; 06 Журналістика; 07 Управління та адміністрування; 08 Право; 09 Біологія; 10 Природничі науки; 11 Математика та статистика; 12 Інформаційні технології; 13 Механічна інженерія; 14 Електрична інженерія; 15 Автоматизація та приладобудування; 16 Хімічна інженерія та біоінженерія; 17 Електроніка, автоматизація та електронні комунікації; 18 Виробництво та технології; 22 Охорона здоров'я; 23 Соціальна робота; 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа; 28 Публічне управління та адміністрування; 29 Міжнародні відносини.
Кафедра (зазначати повну назву кафедри)	Туристичного бізнесу та гостинності
П.І.П. НПП (за можливості)	Канд. іст. наук Сливенко В.А.
Рівень ВО	Другий (магістерський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	Українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Не передбачено
Чому це цікаво/треба вивчати	В подорожах туристи шукають місця, де можна задовольнити потребу в харчуванні, отримати додатковий досвід, скуштувати щось нове і смачне. Знання таких локацій, кулінарних трендів та особливостей їх виготовлення та позиціонування значно підвищить професіоналізм фахівця з готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Перелік тем з дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Історія розвитку кулінарного мистецтва. 2. Гастрономічні змагання країн: 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.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Отримані знання і навички можуть бути застосовані при організації й просуванні як на національний, так міжнародний ринок кулінарних турів і туристичних дестинацій.
Очікувані результати навчання	Знання: знати кухні світу й кулінарні особливості країн; Уміння: застосовувати знання про місцеву кухню територій при організації міжнародних подорожей; позиціонувати туристичний напрям на основі його кулінарних трендів.

Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни; законодавчі й нормативні акти; туристичні онлайн платформи і сервіси.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, практичні заняття з використанням інформаційно-комунікаційних технологій
Вид семестрового контролю	Диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	Без обмежень

Декан факультету _____ *Тетяна ГРИНЬКО*