

СИЛАБУС

з дисципліни «Кулінарна етнологія та гастротуризм»
на отримання ступеню вищої освіти «бакалавр» за спеціальністю
242 «Туризм»

Державний біотехнологічний університет

Обсяг курсу – 4 кредити (ECTS): 30 годин лекції, 30 годин – практичні заняття, 60 годин – самостійна робота, залік.

Викладач курсу – Сподар Катерина Вікторівна к.т.н., кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ОПИС КУРСУ

Пререквізити (базові знання необхідні для успішного опанування компетентностями).
Базові знання з дисциплін: «Історія туризму», «Країнознавство», «Географія туризму», «Всесвітня спадщина ЮНЕСКО», «Краєзнавчо-туристична діяльність», «Спеціалізований туризм», «Міжнародний туризм та міжетнічні комунікації».

Постреквізити. Продовжують вивчення даного предмету наступні дисципліни: «Релігієзнавство, релігійний туризм та паломництво», «Туроперейтинг».

Коротка анотація дисципліни (загальна характеристика, особливості, переваги).

Дисципліна «Кулінарна етнологія та гастротуризм» спрямована на ознайомлення студентів з історичними основами теорії та практики кулінарії, пов'язаними з етнічними, релігійними та іншими особливостями різних народів світу, з динамікою розвитку кулінарної теорії і практики в історичному розрізі, станом і перспективами її розвитку, необхідними для придбання кваліфікаційних навичок; з особливостями організації гастротурів.

Вивчення даної дисципліни дає можливість здобувачу вищої освіти:

знати:

- умови життя, режим і структуру харчування народів світу;
- особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, в арабських країнах;
- гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу;
- особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу;
- базові уявлення про різноманітні види та форми туризму, розуміння класифікаційних ознак та характеристик мети подорожі, напрямку туристичного потоку;
- методи задоволення попиту споживачів туристичних послуг в процесі планування туристичних подорожей;
- роботу з туристичними документами в рамках процесу комплектації туристичної подорожі.
- особливості організації гастротурів.

вміти:

- добирати асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь;
- складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування;
- використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв; проводити інформаційний пошук в науковій, періодичній літературі та інших джерелах інформації;
- виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування страв згідно меню для туристів різних національностей;
- володіти методами задоволення попиту споживачів туристичних послуг в процесі планування туристичних подорожей;

- застосовувати на практиці принципів організації туристичних формальностей для забезпечення основних прав та безпеки подорожі туристів;
- приймати самостійні рішення в подальшій професійній діяльності.

Мета та основні задачі дисципліни.

Метою викладання дисципліни «Кулінарна етнологія та гастротуризм» є: вивчення традицій та особливостей етнічних технологій в різних країнах світу; ознайомлення з факторами, які впливають на кулінарні традиції різних країн світу; вивчення основних напрямів розвитку та впровадження кулінарних етнічних технологій в закладах ресторанного господарства; вивчення сучасної термінології, яка використовується в технологічних процесах із впровадженням етнічних технологій; ознайомлення із класифікацією сучасних напрямів, які охоплюють кулінарну етнологічну особливість; розглядання особливостей кулінарної етнології у виробництві страв, виробів у різних країнах світу; формування у студентів знань про технологію та організаційні особливості туристичної діяльності.

Предметом вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія та гастротуризм» є основні принципи та процеси, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь; організація та технологія діяльності туроператорів, турагентів та їх об'єднань.

Завдання дисципліни є: вивчення особливостей національних кулінарних традицій та уподобань, набуття навичок щодо складання меню з врахуванням режиму харчування та етногастрономічних поєднань для туристів з різних країн світу, а також вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні традиції; формуванні системи теоретичних знань та прикладних вмінь і навичок щодо технології туроперейтингу.

Компетентність, що забезпечує. Вивчення дисципліни забезпечує навички: використання нормативно-правових документів, навчально-методичної, наукової та іншої літератури щодо вивчення умов життя, особливостей харчування і приготування страв народів світу; вирішення виробничих задач та ситуацій у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь; самостійного складання меню для харчування туристів різних національностей; складання технологічних карт на нові страви етнічних кухонь; роботи з рецептурами кулінарних страв та іншої відповідної документації; розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування.

Результати навчання. За результатами вивчення курсу здобувачі вищої освіти можуть використовувати в своїй роботі наявний етнічний, національний і міжнародний досвід, постійно удосконалювати свою кваліфікацію і вміння швидко адаптуватися до швидкозмінних потребам ринку послуг харчування; сформувати базові уявлення про туристичну подорож як комплексний туристичний продукт туристичного підприємства, де сконцентровані результати закладів готельної, ресторанної сфери, культури та розваг, транспортні організації; виробити здатність застосовувати на практиці знання з організації програми обслуговування, страхування туристів, роботи з туристичними документами в рамках процесу комплектації туристичної подорожі; сформувати знання й вміння застосовувати на практиці принципів організації туристичних формальностей для забезпечення основних прав та безпеки подорожі туристів; виробити здатність планувати, формувати, просувати і реалізувати (збувати) туристичний продукт.

Структура курсу

Змістовий модуль 1. «Кулінарна етнологія»

Лекції:

Тема 1. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах

Тема 2. Характерні особливості Середземноморської кухні

Тема 3. Етнічні кухні Скандинавських країн

Тема 4. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Північної Європи

- Тема 5. Етнічні кухні Центральної Європи та Балканських країн
Тема 6. Національні кухні Японії та Китаю
Тема 7. Особливості харчування народів Кореї і Монголії. Індійська кухня (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш)
Тема 8. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту
Тема 9. Особливості технології приготування їжі в Україні

Практичні заняття:

- Тема 1. Обслуговування іноземних туристів за типом «шведський стіл»
Тема 2. Морепродукти у харчуванні народів світу
Тема 3. Обслуговування іноземних туристів харчуванням на транспорті
Тема 4. Новітні технології приготування ресторанної продукції, що використовуються в обслуговуванні іноземних туристів
Тема 5. Обслуговування іноземних туристів харчуванням на природі
Тема 6. Страви із картоплі, характеристика, їх поширення в кухнях світу
Тема 7. Види і форми обслуговування іноземних туристів
Тема 8. Особливості харчування у православний піст
Тема 9. Асортимент продуктів, які використовуються для приготування страв в Україні

Змістовий модуль 2. «Гастротуризм»

Лекції:

- Тема 9. Туризм як сфера діяльності. Основи гастротуризму
Тема 10. Основні технологічні процеси туристичної діяльності
Тема 11. Класифікація гастрономічних турів
Тема 12. Принципи організації гастротура
Тема 13. Реклама в гастротуризмі
Тема 14. Гастрономічний туризм в Україні
Тема 15. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму

Практичні заняття:

- Тема 9. Маркетингова стратегія туристичного підприємства
Тема 10. Міські та сільські тури
Тема 11. Гастрономічні тури до Європи
Тема 12. Особливості гастротурів в Азії
Тема 13. Гастрономічний туризм Північної та Південної Америки
Тема 14. Гастрономічний туризм в Україні: популярні місця та страви
Тема 15. Найбільш популярні напрями гастротуризму

Політика курсу – жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. У випадку таких подій – реагування відповідно до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу.

Система оцінювання – оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням: **модуль 1** – 30 % семестрової оцінки; **модуль 2** – 30 % семестрової оцінки; **залік** – 40 % семестрової оцінки.

Інформаційні ресурси

- Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua/>
Бібліотека ім. В.Г. Короленко. URL: <http://korolenko.kharkov.com/>
Бібліотека ХНТУСГ. URL: <https://library.khntusg.com.ua/>
Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
Студентська електронна бібліотека URL: <http://www.lib.ua-ru.net/>
Сайт «Все о туризме – туристическая библиотека»: <http://tourlib.net/lib.htm>