

## СИЛАБУС

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

242 «Туризм»

Харківський національний технічний університет  
сільського господарства імені Петра Василенка

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

**Викладач курсу** – Кобелева Даля Леонідівна к.філос.н., старший викладач ЗВО кафедри ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін (<http://new.khntusg.com.ua/staff/kobelieva-dalja-leonidivna>)

### ОПИС КУРСУ

**Пререквізити** (базові знання необхідні для успішного опанування компетентностями). Базові знання з дисциплін: «Історія туризму», «Країнознавство», «Історія української державності», «Географія туризму», «Всесвітня спадщина ЮНЕСКО», «Красезнавчо-туристична діяльність», «Спеціалізований туризм», «Музеєзнавство, екскурсознавство, охорона пам'яток», «Інновінг в туризмі», «Рекреаційні комплекси України та світу, курортна справа», «Міжнародний туризм та міжетнічні комунікації», «Теорія і методика проектування турпродукту», «Сільський зелений туризм»,

**Постреквізити.** Продовжують вивчення даного предмету наступні дисципліни: «Гендерні аспекти в туризмі», «Релігієзнавство, релігійний туризм та паломництво», «Рекрутинг, навчання та розвиток персоналу», «Туроперейтинг», «Філософія туризму», «Психологія стресу», «Основи риторики та ділові комунікації в туризмі», «Освітній туризм та освітня мобільність».

**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 еногастрономічних 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 вміти швидко адаптуватися до швидкозмінних потреб ринку послуг харчування; сформувані 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; сформувані 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 кухні (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.nbuv.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>