

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Директор

Петро ГАВРИЛКО

ПРОГРАМА /COURSE SUMMARY

Ужгород 2024

Укладач: Сабодош Г. О., к.т.н., доцент

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від «29» 08. 2024 р.

Рецензент: Габчак Н.Ф., к. геогр. н., доцент ДВНЗ «УЖНУ»

ВСТУП

Програма з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм» призначена для студентів Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм» є формування спеціальних професійних знань у здобувачів та набуття професійних компетенцій щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу, з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв різних країн, способами використання сучасних форм, схем та методів обслуговування відвідувачів з урахування етнічних особливостей різних культур світу. Дослідження стану ринку на сучасному етапі та напрямки розвитку гастрономічного туризму є запорукою перспективи розвитку гастрономічного туризму нашої країни та Закарпатського регіону, розробки конкурентоспроможних гастрономічних турів, здійснення ефективної діяльності в сфері туристичного бізнесу, формування практичних основ розвитку індустрії гостинності.

Завданням вивчення навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм» є вивчення асортименту продукції національної кухні, асортименту традиційних національних страв народів світу; формування уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; розуміння значення гастрономії в розвитку території та ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації, формуванні гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; розуміння сфери гастрономії і гастрономічного туризму як елементу економіки, як креативної індустрії; отримання базових знань і навичок застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму.

Предметом вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм» є традиції харчування, взаємозв'язок релігійних світоглядів і кулінарії різних країн, асортимент національних страв; етапами

розвитку гастрономічного туризму, глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму; класифікація та напрями становлення гастрономічного туризму;

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Навчальна дисципліна «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм» є вибірковою складовою професійної підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр», вона забезпечує формування кваліфікованих, грамотних фахівців, які повинні мати

знання:

- теоретичні основи гостинності, основні терміни та визначення;
- історію розвитку готельного, ресторанного бізнесу;
- сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанної справи в різних країнах світу і фактори, які впливають на цей процес;
- нормативно – правове регулювання готельно-ресторанної індустрії;
- основи і принципи формування корпоративної культури на підприємствах індустрії гостинності.

вміння:

- володіти спеціальною термінологією, необхідною для аналізу діяльності підприємств індустрії гостинності;
- аналізувати діяльність всіх секторів сфери гостинності;
- застосовувати основні принципи та правила високоякісного обслуговування на практиці;
- визначати підходи обслуговування споживачів різних психологічних типів поведінки;
- аналізувати рекреаційне середовище.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм», як вибіркова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідної освітньо-професійної програмою:

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		

ЗК01.	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	3, 4, 5, 8
ЗК10.	Прагнення до збереження навколишнього середовища.	3, 7, 8
ЗК12.	Здатність спілкуватися іноземною мовою	5, 9
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
К16.	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.	3,4,5, 8
К17.	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	3, 4, 5,6,7
К20.	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	3, 4, 7
К26.	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	1,2,3, 4,5,6
К27.	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.	3, 4,
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПР 01.	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	3, 4, 5,6,7
ПР 19.	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	2, 3
ПР 21	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	3, 4,5,6,7,8
ПР22.	Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	6,7,8

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Особливості сучасної кухні Болгарії, Угорщини ,Німеччини Англії й Бельгії

Особливості раціонів харчування реалізації страв. Улюблені страви та напої. Страви, кулінарні й кондитерські вироби, рекомендовані для приготування туристам із Австрії, Англії, Шотландії й Бельгії. Овочі, спеції й приправи в раціоні харчування населення цих країн. Традиційні м'ясні та рибні страви національних кухонь. Використання м'яса диких тварин і птиці для приготування ресторанної продукції, характерні особливості приготування національних страв. Особливості складання меню для туристів з цих країн. Які особливості раціону харчування, порціонування та подачі національних страв. Асортименти страв для комплексних обідів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4

Основний: 3-9

Додатковий: 2,6,7,9

Інтернет –джерела: 1,2

Тема 2. Національні звички, смаки у харчуванні народів Греції, Туреччини, Ізраїлю, Ірландії, Іспанії, Португалії та Італії.

Особливості технології приготування національних страв, їх подачі й вживання. Характеристика сировинної бази цих країн. Калорійність, характерний смак та оформлення страв національних кухонь. Розподіл калорійності за денним раціоном. Страви і напої української кухні, які можна рекомендувати туристам із цих країн. Вплив сировинної бази на особливості харчування населення Данії й Ірландії. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл. Кухня народів Італії. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кулінарії.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4

Основний: 3-11

Додатковий: 5,6,8,9

Інтернет –джерела: 1,3

Тема 3. Особливості харчування населення Франції, Фінляндії, Швеції й Норвегії

Характеристика продовольчої бази та технології приготування національних страв. Кулінарне мистецтво цих країн упродовж останніх століть. Вживання алкогольних та безалкогольних напоїв. Особливості раціону та приготування найпоширеніших страв. Складання меню для туристів із цих країн. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1,2,3,4

Основний: 4-8

Додатковий: 5,6,8,9

Інтернет –джерела: 1,6

Тема 4. Особливості структурно-просторової організації основних типів гастрономічного туризму. Формування гастрономічних брендів територій.

Гастрономічний туризм, еногастротуризм, ЮНВТО про гастротуризм. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва. Особливості структурно-просторової організації основних типів гастрономічного туризму. Дегустація як складова гастрономічних турів. Гастрономічні фестивалі. Гастрономія, як частина культури, традицій, звичаїв території. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму. Поняття і класифікації гастрономічних брендів. Застосовування підходів в сфері гастрономічного туризму. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст. Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6

Основний: 1,2,5,7,9,10,12,15

Додатковий: 7,8,11,12

Інтернет – джерела: 1-6

Тема 5. Основні засади технології організації гастрономічних турів.

Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу. Вимоги чинних нормативних документів щодо організації гастрономічного туру.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6

Основний: 1,2,5,7,9,10,12,15

Додатковий: 7,8,11,12

Інтернет – джерела: 1-6

Тема 6. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.

Наукова оцінка гастротуристичного потенціалу, кулінарних традицій, типових продуктів, страв та напоїв та харчової поведінки населення різних регіонів України. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу. Вимоги чинних нормативних документів щодо організації гастрономічного туру. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму. Дегустація як фактор підвищення

конкурентоспроможності туристичного бізнесу. Вимоги чинних нормативних документів щодо організації гастрономічного туру.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6
Основний: 1,2,5,7,9,10,12,15
Додатковий: 7,8,11,12
Інтернет – джерела: 1-6

**Тема 7. Сучасний стан і тенденції розвитку гастрономічного туризму
Україні: регіональний аспект.**

Історія формування та характерні риси української кухні. Традиції національних страв та напоїв-потенціал для розвитку еногастрономічного туризму в Україні. Гастрономічні фестивалі в Україні. Об'єкти гастрономічного туризму (національні та регіональні кухні. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні .

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6
Основний: 1,2,5,7,9,10,12,15
Додатковий: 7,8,11,12
Інтернет – джерела: 1-6

**Тема 8. Традиції національних страв та напоїв-потенціал для розвитку
еногастрономічного туризму в Україні . Гастрономічні фестивалі в
Україні та закордоном.**

Види гастрономічних фестивалів в Україні. Маркетинг в індустрії гостинності. Позиціювання на ринку послуг. Гастрономічні фестивалі за кордоном. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. Класифікація видів гастротуризму за географічними особливостями, напрямком туристичних потоків та способами пересування; за специфікою учасників, періодичністю та особливостями організації; за особливостями фінансування та метою. Організація сиро-винних турів на прикладі (Закарпатської області). Гастрономічні тури півдня України.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6
Основний: 1,2,5,7,9,10,12,15
Додатковий: 7,8,11,12
Інтернет – джерела: 1-6

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення
3. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282 – IV [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.
4. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004 р.
5. Закон України :«Про культуру» від 14.12.2010 № 2778-VI.
6. Закон України «Про курорти» від 05.10.2000 № 2026-III.

Основний

1. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: 2018. 256 с.
2. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с.
3. Слащева АВ.Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг:ДонНУЕТ, 2020.159 с.
4. Етнічна кулінарія: навч. посіб. /Гурова К. Д. та ін. Х.:Харків, 2018. 264 с.
5. Гаврилко П. П. Збірник рецептур етнічної кухні країн Європи. К.: Центр учбової літератури, 2016. 620 с.
6. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
7. Здобнов О. І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2011. 311 с.
8. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Радченко Л. О. та ін. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.
9. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Магнолія, 2015. 248 с.
10. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко та ін.; Х.: Світ книг, 2012.288 с.
11. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.
12. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / [колектив авторів] за наук. Ред. Д.І. Басюк. – Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. – 316 с.
13. Дишкантюк О. В. Гастрономічний туризм: підручник / О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк. – Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021.– 136 с.
14. Коркуна О. І. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад / О. І. Коркуна, О. В. Никига, О. Г. Підвальна // Економічний простір. – 2020. – № 155. – С. 40-43.
15. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. К. : Знання, 2011. 334 с.

Додатковий

1. Пономарьова І. Специфічні риси в системі харчування греків Приазов'я. Народна творчість та етнологія / НАН України, Ін-т мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М.Т. Рильського, КНУ ім. Шевченка. – 2015. – 5. – С.24-37.
2. Ракочі В., Іващенко М. Норвегія. Нордичний круїз. Міжнародний туризм. – 2013. – 3. – С.110-117.
3. Дахно І. І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І. І. Дахно, С. М. Тимофієв. – К.: МАПА, 2011. 602 с.
4. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х.: Світ книги, 2012. 537 с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я.М Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.
6. Сало Я. М. Особливості харчування народів світу (Розділ VII): Кухня країн Європи. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Навч. посіб. для проф-тех навч. закладів. – Л. : Афіша, 2010. – С.175- 196.
7. Корнілова Н. В. Гастрономічні фестивалі в Україні. Туристичний та готельно- ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матер. 4 міжнар. наук.- практ. конф., 21-22 березня 2013 року, м. Черкаси: ЧДТУ: Видавець Чабаненко Ю. А., 2013. – Т. 1. – С.79-83.
8. Сич З. Д., Сич І. М. Овочева кухня народів світу. Гармонія овочевої краси та користі. 2005. – С.153-176.
9. Рибачук М. Ю., Ткачук О.В., Етнічна кухня як складова гастрономічної спадщини Одеського регіону. Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 192 с.
10. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства/ В.В. Архіпов, В.А. Русавська./ – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
11. Сабадош Г.О. Еко-тренди-інноваційний напрям розвитку підприємства харчування закарпатської області. XII Всеукраїнська науково-практична «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.» 2023 р. Київ, НУХТ.С 86-92
12. Сабадош Г.О. Передумови розвитку гастрономічного туризму Закарпатській області. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації:». VIII Міжнародна науково-практична конференція. Київський національний університет культури і мистецтв, К- 2021-

Інтернет -джерела

1. Кухні світу. Picante Cooking [Електронний ресурс]. URL: <https://picantecooking.com/uk/recipes/kuhni-svitu>
2. Етнічні кухні [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва. – Кривий Ріг, 2020. – Електрон. текст. дані: 159 с. URL:
3. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1713606>
4. Гастрономічний туризм. Режим доступу: <http://megasite.in.ua/114150-gastronomichnij-turizm.html>
5. Корейська кухня. - Режим доступу: <http://sovetchitsa.blogspot.com/2012/03/blog-post.html>
6. Кулінарні тури. - Режим доступу: <http://steaua.ru/novosti-turizma/kulinamie-turi.html>.