

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
„ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

**КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ І ГАСТРОНОМІЯ. КУЛЬТУРА
ГОСТИННОСТІ**

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

**для студентів спеціальності
242 Туризм**

ступеня бакалавр

ПОЛТАВА 2018

Укладачі:

Левченко Ю. В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Бородай А. Б., к.в.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Рецензенти:

Пасєка С.Р., д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького;

Маруніч С.В., бренд-шеф мережі закладів ресторанного господарства «Everest».

Програма обговорена та схвалена на засіданні кафедри

Протокол № 1 від 7 вересня 2018 р.

Зав. кафедрою _____ проф. Хомич Г.П.

УЗГОДЖЕНО

на засіданні науково-методичної групи зі спеціальності 242 Туризм

Голова _____ проф. Скляр Г.П.

“ ___ ” _____ 20__ р.

СХВАЛЕНО

Голова науково-методичної ради ПУЕТ

_____ проф. Педченко Н.С.

“ ___ ” _____ 20__ р.

ВСТУП

У кожного народу з урахуванням його історичного розвитку, матеріального рівня, географічного положення, території, на якій він проживає, національних особливостей, традицій, звичок віками створювалась, розвивалась і удосконалювалась своя кухня. Вивчення особливостей харчування різних народів забезпечить нашій країні підґрунтя для розвитку туризму. Наші кулінари знатимуть і вмітимуть готувати страви для зарубіжних гостей з урахуванням особливостей їхніх кухонь, правильно подавати ці страви на стіл, а також кваліфіковано включати до меню туристів страви української кухні.

Дисципліна «Кулінарні тренди і гастрономія. Культура гостинності» викладається на етапі підготовки бакалаврів зі спеціальності 242 Туризм.

Мета навчальної дисципліни: набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо технології приготування страв та виробів кухонь народів світу, враховуючи національні традиції та сучасні кулінарні тренди приготування страв, необхідністю дотримання норм і правил європейської етики та етикету у товаристві при щоденному спілкуванні та у ділових відносинах.

Предметом навчальної дисципліни є: технологічні процеси виробництва півфабрикатів та готової продукції на підприємствах ресторанного господарства; методи управління технологічними процесами з метою одержання готової продукції високої якості страв національних кухонь народів світу, організація гастрономічних турів в різних країнах світу, сукупність норм, традицій та звичних форм спілкування, особливості сучасної моралі та моральності, їх зовнішнього виявлення у сфері обслуговування.

Завдання навчальної дисципліни: 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 вивчення етичних принципів надання послуг у закладах індустрії гостинності, особливостей культури гостинності в Україні та країнах світу.

Вивчення дисципліни будується на основі поєднання різноманітних форм організації навчального процесу: лекцій, лабораторних, індивідуальних занять, самостійної роботи студентів. Згідно з структурно-логічною схемою базовими навчальними дисциплінами є: «Культура харчування»; «Основи формування сировинних ресурсів»; «Теоретичні основи харчових технологій»; «Основи фізіології та гігієни харчування».

За результатами вивчення дисципліни *студент повинен знати:*

- фактори, що впливають на формування національних традицій харчування;
- технологічні процеси обробки сировини, приготування широкого асортименту напівфабрикатів, готових страв, кулінарних і кондитерських виробів національних страв кухонь народів світу, із застосуванням прогресивної індустріальної технології;
- гастрономічні звички, особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу;
- умови життя, режим і структуру харчування народів світу.

Студент повинен уміти:

- правила дегустації та культури споживання різних страв та напоїв;
- значення гастрономії як важливого елемента в формуванні туристичної привабливості країн, регіонів, міст;
- основні засади технології організації гастрономічних турів з урахуванням вимог чинних нормативних документів;
- дотримуватися норм і правил європейської етики та етикету у закладах індустрії гостинності та повсякденному житті;
- застосовувати набуті знання під час практики, роботи з клієнтами;
- організувати обслуговування іноземних туристів.

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ЗМІСТОВНИМИ МОДУЛЯМИ ТА ТЕМАМИ

Модуль 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ

Тема 1. Вступ. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.

Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive). Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети). Види сервісу (французький, англійський, американський, німецький, російський). Характеристика кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку. Взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу.

Харчування і релігія. Обрядова кулінарія. Історія і сучасність. Взаємовплив і взаємозалежність розвитку техніки, технології, економіки і кулінарної практики.

Особливості та найпопулярніші страви кухонь Центральної Європи. Види і асортимент сосисок та страв з м'яса в німецькій та австрійській кулінарії. Основні сорти чеського пива та особливості приготування. Національні страви Чехії та Словаччини. Асортимент вин та особливості їх виробництва за токайською технологією. Характеристика кулінарних пристрастей населення Румунії, особливості приготування національних страв Вплив географічного положення цих країн на сировинні ресурси, національну кухню та уподобання населення. Продукти і сировина, що використовується для приготування національних страв країн Північної Європи та Скандинавії. Характеристика англійської чайної церемонії. Кулінарне мистецтво цих країн упродовж останніх століть. Економічність кухонь. Вживання алкогольних та безалкогольних напоїв. Рекомендації з харчування туристам зі Скандинавських країн.

Тема 2. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Середземноморських та Балканських країн

Вплив географічного положення цих країн на сировинні ресурси, національну кухню та уподобання населення. Характеристика продуктів і сировини, що використовується для приготування страв французької кухні. Основні характеристики харчування французів. Особливості та найпопулярніші страви Франції. Французький етикет та ресторанне обслуговування. Сировина, яка використовується для приготування страв в італійській кухні. Історично-культурні традиції харчування в Італії. Французький етикет та ресторанне обслуговування. Особливості механічної та теплової обробки сировини в країнах Середземноморського регіону. Національні звички, смаки у харчуванні народів Греції, Португалії та Франції. Характеристика регіональних кухонь Франції. Види і асортимент холодних закусок та салатів. Види сиру, що застосовуються у приготуванні італійських та французьких страв. Способи оброблення продуктів в кухнях Балканських країн. Особливості приготування страв з риби, а також овочів та грибів в технології страв болгарської кухні.

Тема 3. Особливості кулінарії та харчування народів Азії

Характеристика продуктів і сировини, що використовується для приготування страв в Індії. Технологія приготування страв з риби в японській кухні. Харчування і релігія в Індійській кулінарії. Використання прянощів і приправ в індійській кухні. Види продуктів, які використовують для приготування страв японської та китайської кухні. Особливості приготування салатів та маринування овочів в корейській кухні. Рекомендації страв і напоїв туристам з Азії. Особливості японської національної кухні. Види сировини, що використовується в кухні Китаю. Технологія супів та страв з бобів в японській кухні. Характеристика режиму харчування в країнах Азії. Найпопулярніші страви та особливості харчування в цих країнах. Японська чайна церемонія. Особливості використання бобових, молока та м'яса в національних кухнях Кореї.

Тема 4. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки.

Особливості канадської національної кухні. Види сировини, що використовується в кухні Канади. Використання кленового сиропу в технології десертів та кондитерських виробів в канадській кухні. Найпопулярніші страви та особливості приготування в країнах Америки. Повсякденна їжа народів Мексики, особливі смаки та звички у харчуванні. Особливості швидкого харчування в американській та мексиканській кухнях. Асортимент страв з круп та бобових в країнах американських континентів. Характеристика національного американського алкогольного напою – віскі. Асортимент страв, характерних для чилійської національної кухні. Особливості харчування народу Південної Америки. Найвідоміші кулінарні страви кухонь Америки. Сировина і продукти, які застосовуються у харчуванні народів Перу та Уругваю. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.

Модуль 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ.

Тема 5. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території

Фактори розвитку гастрономічного туризму. Напрямки гастрономічного туризму. Класифікація гастрономічного туризму. Організатори гастрономічного туризму. Система громадського харчування. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму. Види дегустацій гастрономічного туризму: правила дегустації та культури споживання різних страв та напоїв. Основні засади технології організації гастрономічних турів з урахуванням вимог чинних нормативних документів. Правила гастрономічної подорожі: підходи до формування експортних, туристичних гастрономічних брендів дестинацій. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму.

Тема 6. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.

Застосовування підходів в сфері гастрономічного туризму, таких як інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст, інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів і т.д. Винний гастрономічний туризм. Історія та традиції виробництва і споживання вина. Культура виробництва та споживання вина. Винні фестивалі в Україні та за її межами. Кавовий гастрономічний туризм. Історія та традиції виробництва і споживання кави. Культура виробництва та споживання кавових продуктів. Кавові фестивалі в Україні та за її межами.

Модуль 3. КУЛЬТУРА ГОСТИННОСТІ ЯК НЕВІД'ЄМНИЙ ЕЛЕМЕНТ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ МІЖКУЛЬТУРНОГО ВЗАЄМОРОЗУМІННЯ.

Тема 7. Культурологія туризму

Туристична діяльність як чинник збагачення культурних потреб людини. Туризм як засіб пізнання іншої культури і формування міжкультурного взаєморозуміння.

Туризм як чинник формування екологічної культури.

Етика туризму. Основні проблеми етики туризму. Психологія туризму.

Конфліктологія туризму. Типові та нетрадиційні прояви конфліктів у сфері туризму. Подолання конфліктності у сфері гостинності.

Тема 8. Етнографічні особливості культури гостинності в Україні та країнах світу

Особливості культури гостинності в регіонах України.

Національні традиції гостинності в країнах Північної, Східної та Центральної Європи, країн Середземномор'я.

Національні традиції гостинності в країнах Північної, Південної Америки.

Національні традиції гостинності в країнах Північної, Південної, Західної Азії, Східно-Азійському регіоні.

Національні традиції гостинності в країнах Австралії та Океанії, Африки.

ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Законодавча та нормативна

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : (ДСТУ 4281 : 2004 К. : Держспоживстандарт України. — 2004.
2. Закон України «Про туризм»: (офіц. текст: за станом на 06 жовтня 2011 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2011. – 32 с.
3. Закон України «Про курорти»: (офіц. текст: за станом на 15 вересня 2006 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2006. – 18 с.

Основна

1. Альхабаш О. А. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу / О. А. Альхабаш, І. М. Тумко. – Харків: Віват, 2014.– 192 с.
2. Архипов В.В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. – К.: «Центр учебной литературы», 2016. – 234 с
3. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
4. 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.
5. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. - Вип. 14. - 2011. - С. 100-115.
6. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. – К.: Вища школа, 2001. – 311 с.
7. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. – Кам'янецьПодільський: ФОП Сисин О.В., 2012. – 472 с.
8. Калугіна І. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. - Одеса : Освіта України, 2015. - 296 с.
9. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПКС, 2014. – 220с..
10. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. – 2017. – Вип. 6. – С. 193–199.
11. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. – 2015. – № 5. - С. 78-83.

Додаткова

1. Lucy M. Long (2011), *Culinary tourism*, Material Worlds, 320 p.
2. Collin M. Hall (200), *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, Butterworth-Heinemann, 373 p.
3. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards (2011), *Tourism and gastronomy*, Routledge, London, 256 p.
4. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. – [Електронний ресурс]. — Режим доступу:<http://www.worldfoodtravel.org>.