

## ГАСТРОНОМІЧНИЙ СЕРВІС

**Мета курсу:** набуття майбутніми фахівцями загально-професійних та спеціальних знань з теорії, методики та організації гастрономічного туризму; структуризація складової туристичної діяльності, одними із дієвих засобів пізнання рідної країни, що сприятиме відродженню історичної пам'яті нації та духовності, вихованню національної гордості та любові до батьківщини; формування гармонійно розвиненої особистості, прищепленню загальнолюдських цінностей у студентів.

**Міжпредметні зв'язки.** Курс «Гастрономічний сервіс» має безпосередній зв'язок із такими дисциплінами, як: «Географія туризму», «Країнознавство», «Основи туризмознавства», «Рекреаційні комплекси світу» тощо.

**Процес вивчення дисципліни спрямований на формування таких компетентностей:** здатність до керування основними поняттями й категоріями дисципліни; здатність до структуризації особливостей організації гастрономічного сервісу; здатність до вивчення динаміки, розвитку сучасного стану та перспектив гастрономічного сервісу в Україні і за кордоном; здатність до аналізу законодавчо-правових засад провадження гастрономічної діяльності в Україні та за кордоном; здатність до аналізу особливостей гастрономічного сервісу на рівні внутрішнього, зарубіжного та іноземного туризму.

**Програмні результати навчання:**

**знати:** знати основні поняття й категорії дисципліни; структурні особливості організації гастрономічного сервісу; динаміку розвитку сучасного стану та перспектив гастрономічного сервісу в Україні і за кордоном; законодавчо-правові засади впровадження гастрономічної діяльності в Україні та за кордоном; особливості гастрономічного сервісу на рівні внутрішнього, зарубіжного та іноземного туризму.

**вміти:** обґрунтовувати оптимальний варіант реалізації технології процесу сервісу на основі соціальних та психологічних показників, здійснювати консультування споживача сервісних послуг для вітчизняних та іноземних туристів; розкривати алгоритми надання суб'єктами туристичної діяльності послуг з харчування за кордоном; обґрунтовувати технологію розробки гастрономічних турів з різними видами груп; прогнозувати можливість застосування світового досвіду для організації ефективної гастрономічної діяльності вітчизняних туристичних компаній; передбачити перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Україні.

**володіти:** особливостями правил етикету, впливу національних традицій та правилами сервірування столів, режимом харчування, способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту; уявленням щодо культури та традицій харчування народів світу, а також шляхів задоволення їхніх потреб у харчуванні; особливостями традицій та культури харчування народів світу, сучасними формами, схемами та методами обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах; термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу, вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу, вільно визначати сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу; сутністю сучасних інструментів маркетингу і менеджменту гастрономічного сервісу.

***Зміст навчальної дисципліни:***

Харчування – одна із основних життєво необхідних умов існування людини. Здоров'я людини, її працездатність і настрої, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування.

Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, своєчасність і регулярність приймання їжі мають важливе значення для життєдіяльності організму.

В основі кожної національної кухні лежать два найголовніші фактори: набір необхідних продуктів та способи їх обробки. Географічне та кліматичне положення країни обумовлює також різноманітне використання смакових речовин в їжі. На особливості національних кухонь великий вплив зробили релігійні звичаї, культові заборони.

***Обсяг вивчення навчальної дисципліни:*** 4 кредити ЄКТС, загальний обсяг 120 годин, у т.ч. – 40 годин аудиторних занять і 80 годин – самостійна та індивідуальна робота.

***Форма семестрового контролю:*** залік.