

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, соціально-культурний туристичний сервіс 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.

Змістовне наповнення 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: 3 кредити ЄКТС, загальний обсяг 90 годин, у т.ч. – 34 годин аудиторних занять і 56 годин – самостійна та індивідуальна робота.

Форма семестрового контролю: залік.