

# ГАСТРОНОМІЯ НА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент ДЗІОНДЗЯ Оксана Валентинівна

**Метою** дисципліни є отримання знань щодо найцікавіших світових гастрономічних тенденцій, національних кухонь, навички з організації харчування закордонних туристів в Україні, ознайомлення з найцікавішими гастрономічними маршрутами для розроблення власних турів в інші країни світу, історичними аспектами розвитку кулінарії, із світовими тенденціями щодо способів подачі та приготування страв і напоїв з використанням сучасних технологічних концепцій виробництва. **Завданням** є 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.

**Загальні компетентності:** Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно.

**Фахові компетентності:**

Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

**Програмні результати навчання:** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

**Зміст за темами:**

Тема 1. Гастрономія в умовах закладів ресторанного господарства. Основні терміни та визначення

Тема 2. Історія виникнення, розвиток та відмінності кухонь народів світу.

Тема 3. Гастрофестивалі, виставки, конкурси олімпіади з кулінарного мистецтва. Світовий та вітчизняний досвід.

Тема 4. Кулінарні тури з унікальними продуктами, стравами, напоями.

Тема 5. Особливості функціонування та привабливість світових та вітчизняних підприємств з виробництва гастрономічної продукції.

Тема 6. Гастрономічна привабливість різних регіонів України. Формування нових концепцій та форматів рекреаційного харчування (ферма-ресторан, профілакторії, курорт-дієта).