

Інформація про вибіркову навчальну
дисципліну циклу професійної підготовки
для «Кафедрального каталогу вибірових навчальних дисциплін»
на 2022/2023 навчальний рік

Назва дисципліни	Кулінарна етнологія
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	IV
Семестр	8
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін, як «Соціально-економічна географія країн світу та туристичні регіони», «Туристичне країнознавство», «Сучасні різновиди туризму».
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle.
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. СК3. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал регіонів і локальних територій. СК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів. СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці. СК18. Здатність до організації нових форм рекреаційної діяльності, орієнтованої на пізнання природи, мінімізацію шкоди довкіллю та підтримку етнокультури. ПРН 5. Аналізувати рекреаційно-

	<p>туристичний потенціал території.</p> <p>ПРН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p>ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.</p> <p>ПРН24. Аналізувати ефективність використання туристично-рекреаційних ресурсів регіону при створенні туристичного продукту.</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>У межах програми навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія» вивчатимуться традиції національних кухонь різних країн світу, їх регіональна специфіка та зумовлюючі фактори; розглядатимуться питання щодо особливостей організації харчування представників різних народностей; а також потенціал національних гастрономічних традицій як унікального туристичного ресурсу території.</p>
Перелік тем	<p>Тема 1. Вступ. Концептуальні основи кулінарної етнології</p> <p>Тема 2. Основи раціонального харчування. Нетрадиційні концепції харчування у світі</p> <p>Тема 3. Історичні аспекти формування харчових традицій</p> <p>Тема 4. Кулінарні традиції країн Західної Європи</p> <p>Тема 5. Традиції та особливості кухні Північної Європи. Скандинавія та Балтія</p> <p>Тема 6. Злакові та бобові культури у національних кухнях світу</p> <p>Тема 7. Традиції та особливості кухні країн Центрально-Східної Європи</p> <p>Тема 8. Традиції та особливості української кухні. Закарпатська кухня.</p> <p>Тема 9. Традиції та особливості кухні Південної Європи. Середземноморська та балканська кухні</p> <p>Тема 10. Традиції та особливості національних кухонь Північної Америки</p> <p>Тема 11. Особливості кулінарних традицій у країнах Латинської Америки</p> <p>Тема 12. Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії</p> <p>Тема 13. Традиції та особливості кухні</p>

	Близького Сходу й арабських країн. Кошерна і халяльна кухні.
	Тема 14. Традиції та особливості східноазійської кухні
	Тема 15. Традиції та особливості кухонь країн Південної та Південно-Східної Азії
	Тема 16. Кулінарні особливості кавказької кухні.
	Тема 17. Популярні напої світу і традиції їх споживання
Форма семестрового контролю*	Залік