

# Popis předmětu

<b>Zkratka předmětu:</b>	ASI/GLK	<b>Strana:</b>	1 / 2
<b>Název předmětu:</b>	Gastroturismus - lokální kulinářství		
<b>Akademický rok:</b>	2019/2020	<b>Tisknuto:</b>	14.11.2019 09:41

<b>Pracoviště / Zkratka</b>	ASI / GLK	<b>Akademický rok</b>	2019/2020
<b>Název</b>	Gastroturismus - lokální kulinářství	<b>Způsob zakončení</b>	Zkouška
<b>Akreditováno/Kredity</b>	Ano, 4 Kred.	<b>Forma zakončení</b>	Kombinovaná
<b>Rozsah hodin</b>	Přednáška 1 [HOD/TYD] Seminář 1 [HOD/TYD]	<b>Zápočet před zkouškou</b>	NE
<b>Obs/max</b>	Statut A      Statut B      Statut C	<b>Počítán do průměru</b>	ANO
<b>Letní semestr</b>	0 / -      0 / -      0 / -	<b>Min. (B+C) studentů</b>	nestanoveno
<b>Zimní semestr</b>	0 / -      0 / -      0 / -	<b>Opakovaný zápis</b>	NE
<b>Rozvrh</b>	Ano	<b>Vyučovaný semestr</b>	Zimní, Letní
<b>Vyučovací jazyk</b>	Angličtina, Indonéština	<b>Počet dnů praxe</b>	0
<b>Volně zapisovatelný předmět</b>	Ano		
<b>Hodnotící stupnice</b>	A B C D E F		
<b>Hod. v komb. formě studia</b>			
<b>Automat. uzn. záp. před zk.</b>	Ne		
<b>Periodicita</b>			
<b>Nahrazovaný předmět</b>	Žádný		
<b>Vyloučené předměty</b>	Nejsou definovány		
<b>Podmiňující předměty</b>	Nejsou definovány		
<b>Předměty informativně doporučené</b>	Nejsou definovány		
<b>Předměty, které předmět podmiňuje</b>	Nejsou definovány		

## Cíle předmětu (anotace):

Studenti budou schopni rozlišit a identifikovat gastro a kulinářskou nabídku v Indonésii, její roli a potenciál pro turismus obecně.

## Požadavky na studenta

aktivní účast v hodinách, příprava gastroturistického projektu, zkouška

## Obsah

Gastronomický nebo kulinářský turismus směřuje do oblastí, kde jsou místní suroviny, kuchyně a nápoje hlavními motivačními faktory pro cestování. Tyto aktivity mají především povahu tuzemského turismu, přičemž turisté cestují na specifická místa, aby ochutnali tamní kuchyni a speciality. V současné době se aktivity čistě gastroturistické kloubí s dalšími možnostmi trávení volného času: kulturní turismus, sportovní aktivity, agroturismus, vaření aj.

Obsah:

- Úvod do gastroturismu
- Gastronomie a komunikace
- Principy gastronomie
- Marketing oblastí, restaurací, organizací, vinařství aj.
- Kulinářství
- Trh, poptávka, nabídka (konkurenční destinace), odmínání "McDonaldizace"
- Stravovací dědictví
- Gastronomie v pohostinství
- Gastroturismus a rozvoj venkova
- Multikulturalismus a vzestup multikulturního konzumenta
- Výzkumný projekt spojený s gastroturismem

## Předpoklady - další informace k podmíněnosti studia předmětu

**Získané způsobilosti**

Po ukončení předmětu bude student schopen rozlišit a identifikovat gastro a kulinářskou nabídku v Indonésii, její roli a potenciál pro turismus obecně.

**Studijní opory****Garanti a vyučující**

- **Garanti:** doc. Dr. Ni Ketut Pande Dewi Jayanti, PhD.
- **Přednášející:** doc. Dr. Ni Ketut Pande Dewi Jayanti, PhD.
- **Vede seminář:** doc. Dr. Ni Ketut Pande Dewi Jayanti, PhD.

**Literatura**

- **Doporučená:** Long, M Lucy. (1998). *Culinary Tourism*. University Press Of Kentucky.
- **Doporučená:** Hjalage, Anne Mette ? Richards, Greg. (2002). *Tourism and Gastronomy*. Routledge.

**Časová náročnost****Všechny formy studia**

Aktivity	Časová náročnost aktivity [h]
Účast na výuce	25
Příprava na zkoušku	10
Domácí příprava na výuku	60
<b>Celkem:</b>	<b>95</b>

**Vyučovací metody****Hodnotící metody****Předmět je zařazen do studijních programů:**

Studijní program	Typ stud.	Forma	Obor	Etapa	V.st.pl.	Rok	Blok	Statut	D.roč.	D.sem.
Filologie	Bakalářský	Prezenční	Indonéska studia se zaměřením na cestovní ruch	1	2016	2019	Povinné předměty	A	3	
Filologie	Bakalářský	Prezenční	Indonéska studia se zaměřením na cestovní ruch	1	2017	2019	Povinné předměty	A	3	