



Toiduturism ja menüüdisain (KRE-002)

(Food tourism and design of menus)

AINEKAART

Õppeaine maht (EAP)	3.00 ECTS
Hindamine	eristav hindamine
Õppeaine lühikirjeldus	
Õppeaine eesmärk on anda ülevaade toiduturismi olemusest ja toimetehhanismidest ning menüüdisainist kui vahendist toiduturismi turu võimaluste ära kasutamiseks. Toiduturismi tekke ja arengu tõuketegurid. Toiduturist kui kultuuriturist. Toiduturismi ressursid. Toiduturismi mõju loodus-, sotsiaal- ja majanduskeskkonnale, toidutootjale ja kliendile. Toidu- ja põllumajandustööstus. Vastutustundlik toit. Toidumaastik (foodscape). Toidukeemia. Tervislik toit. Toidu sümbolid ja semiootika. Toiduga seotud tarbijakäitumine. Toiduturundus. Toit ja kunst. Toidunõude ja joogiklaaside disain. Toitude pakendamine. Teenindusdisain. Toidukohtade disain (restoranid, kiirtoidukohad, tänavatoidu pakkumine jne). Toidudisain ja turism. Strateegiad turismi, kultuuri, veinide ja joogi ühendamiseks. Menüü planeerimist mõjutavad tegurid. Gastronoomilised terminid. Menüü koostamine vastavalt üritusele, sihtgrupile ja aastaajale. Menüüde tasuvuse analüüs. Toidukaartide disain vastavalt ettevõtte äriideele. Pinteresti kasutamine toidukaartide kujundamisel.	
Õppeaine õpiväljundid:	
Üliõpilane: 1. Mõistab toiduturismi ja toiduturisti tähtsust kogukonnale ja mõju loodus-, sotsiaal- ja majanduskeskkonnale, toidutootjale ja kliendile 2. Tunneb strateegiaid turismi, kultuuri, veinide ja joogi ühendamiseks 3. Oskab koostada ja disainida menüüsid vastavalt üritusele, sihtgrupile, aastaajale ja ettevõtte äriideele 4. Oskab kasutada gastronoomilisi termineid	