

Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності

СЕМІНАРСЬКЕ ЗАНЯТТЯ № 1

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати етапи розвитку гастрономічного туризму;
- обґрунтувати місію Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму;
- пояснити особливості діяльності Всесвітньої асоціація гастрономічного туризму;
- пояснити принципи діяльності ресторанних гідів;
- аналізувати ресторани гідів Го-Мійо, Гід Zagat, Michelin;
- скласти опис закладів харчування з найвищими відзнаками ресторанних гідів;
- обґрунтувати види родієвих, освітніх, екологічних комбінованих турів;
- навести приклади турів за видом конкретного продукту чи напою.
- охарактеризувати локальні харчові системи як об'єкти гастрономічного туризму;
- пояснити вплив гастрономічної туристичної дестинації на розвиток місцевості;
- аналізувати інформацію та формувати власні висновки щодо гастрономічних продуктів України;
- запропонувати заходи для розвитку гастрономічного бренду певної місцевості.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- вирішення ситуативних завдань;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань.

ПИТАННЯ ВИНЕСЕНІ НА СЕМІНАР

1. Визначення та етапи розвитку гастрономічного туризму.
2. Місце гастрономічного туризму в економіці країн.
3. Всеукраїнська асоціації гастрономічного туризму.
4. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association).
5. Класифікація гастрономічного туризму за різними ознаками.
6. Напрями діяльності, пов'язані з гастрономічним туризмом.
7. Подієві, освітні, спеціалізовані, екологічні, комбіновані тури.
8. Категорії «гастрономічних туристів» залежно від зацікавленості їжею.

9. Червоний гід Мішлен – найвпливовіший та найбільш відомий ресторанний рейтинг сьогодні.
10. Го-Мійо один з найвпливовіших французьких гідів.
11. Ресторанний гід Gault & Millau.
12. Національна ресторанна премія СІЛЬ як ресторанний гід.

Рекомендовані джерела

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	5-76
2.	Головка Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. <i>Електронний ресурс</i> (Дата звернення 28.08.2022 р.) https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf	
3.	Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.	202-204

I рівень складності

Індивідуальні питання

Індивідуальні питання

1. Визначення та етапи розвитку гастрономічного туризму.
2. Охарактеризуйте місце гастрономічного туризму в економіці країн.
3. Опишіть діяльність всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму.
4. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association).
5. Класифікація гастрономічного туризму за різними ознаками.
6. Напрями діяльності, пов'язані з гастрономічним туризмом.
7. Подієві, освітні, спеціалізовані, екологічні, комбіновані тури.
8. Охарактеризувати Червоний гід Мішлен – найвпливовіший та найбільш відомий ресторанний рейтинг сьогодні.
9. Описати особливості діяльності ресторанного гідів Го-Мійо.
10. Оцінити ресторанний гід Gault & Millau.
11. Перелічити номінації Національної ресторанної премії СІЛЬ.
- 12.

II рівень складності

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Скласти список гастрономічних брендів України. Відповідь оформити у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1

№ з/п	Гастрономічний бренд, який має входити в дестинацію	Назва страви продукту	Регіон України	Населений пункт

Завдання № 2 (творче)

Здійснити аналіз місцевої традиційної кухні вашого населеного пункту та виділіть страву чи продукт, який міг би бути гастрономічним брендом даної місцевості. В чому унікальність, даної гастрономічної принади.

Запропонувати заходи для розвитку гастрономічного бренду. Як розвиток туристичної дестинації вплинув би на місцеву громаду.

Завдання № 3 (Дискусійне питання)

Розвиток закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму у вістовому масштабі можливий без ресторанних гідів чи ні.

Завдання № 4 (ситуативне завдання)

Припустимо, що в Україні розпочали свою діяльність ресторани гідів Го-Мійо, Гід Zagat, Michelin і вже є заклади, які мають їх відзнаки. Як це вплине на гастрономічний туризм і сферу готельно-ресторанного господарства. Зробіть власні висновки.

III рівень складності

Завдання № 5

Здійснити аналіз та порівняльну характеристику ресторанних об'єктів гастрономічного туризму, поданими в таблиці 1. Зробити власні висновки щодо їх.

Таблиця 1

Аналіз та порівняльна характеристика об'єктів гастрономічного туризму

Об'єкт гастрономічного туризму	Характерні ознаки об'єкта ГТ	Роль об'єктів у гастрономічному туризмі
Підприємства виробники крафтових продуктів		
Національні кухні		
Заклади ресторанного господарства		
Продукти з географічним зазначенням		
Ресторанні гіді		
Фестивалі		