

ГАЛИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
імені В'ячеслава Чорновола
Циклова комісія дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора
з навчально-методичної роботи
Марина ГЛИНСЬКА

ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Рівень освіти – фахова передвища освіта

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

ОПП – Готельно-ресторанна справа

Семестр	За навч. планом		Аудиторні години					Самостійна робота студента	Форма підсумк. контролю
	К-сть кредитів	К-сть годин	Лекції	Семінари	Практичні	Лабора- торні	Комбіно- вані заняття		
IV	3	90	24	6	20			40	Залік

Тернопіль, 2022

Розроблено робочою групою у складі:

Гладчук Оксана Петрівна – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

Паршин Любомира Анатоліївна – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

Куницька Наталія Богданівна – спеціаліст II категорії, викладач циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

Програму навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» розроблено на основі освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів фахової перед вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Програму навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» розглянуто та затверджено на засіданні ЦК дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму, протокол №11 від 29.06.2022р.

Голова ЦК  Паршин Л.А.

Гарант ОП, викладач вищої категорії
викладач-методист  Гладчук О.П.

Завідувач відділення
економіки та туризму  Добровольська С.Я.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Гастрономічний туризм» належить до вибірових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Обсяг навчального часу для курсу «Гастрономічний туризм» у навчальному плані підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 3 кредити (90 академічних годин).

Метою отримання здобувачами освіти базових знань про гастрономічний туризм і його види, об'єкти, про значення гастрономічного туризму в розвитку країни, регіону та туристичної дестинації; вироблення здатності аналізувати національні гастрономічні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу; формування професійних компетентностей застосування напрямків діяльності, пов'язаних з гастрономічним туризмом як інструментів розширення, популяризації ресторанних послуг; набуття здатності аналізу гастрономічних об'єктів, брендів країн, регіонів, населених пунктів і перспектив їх розвитку.

Завданням навчальної дисципліни є ознайомлення здобувачів освіти з національними кухнями, локальними харчовими системами, гастрономічними івентами, гастрономічними гідами, підприємствами виробниками харчових продуктів, кулінарними школами, концептуальними закладами ресторанного господарства та їх роллю в розвитку гастрономічного туризму, населеного пункту, регіону, країни. Розкрити важливість залучення «гастрономічних туристів» в заклади ресторанного господарства. Формування здатності аналізувати, формувати власні висновки щодо об'єктів гастрономічного туризму, популяризації української традиційної національної та регіональної кухонь.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначенні освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

Загальні компетентності:

ЗК 3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 9 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 12 Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 1 Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 7 Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8 Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 13 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 16 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.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **програмні результати навчання**:

РН 7 Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 16 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 17 Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

РН 20 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомлення потреби навчання впродовж життя.

РН 21 Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

РН 22 Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є пояснювально-ілюстративні та наочні, інтерактивні (дискусія, мозковий штурм, інтерактивні презентації, тестування) та практичні (інструктаж, аналіз, діагностики ситуацій розбір практичних ситуацій, виконання практичних робіт). Ці методи дають можливість у повному обсязі опанувати навчальний матеріал, закріпити його, сформувані практичні навички та діагностувати якість знань.

Поточний контроль з дисципліни «Гастрономічний туризм» з метою виявлення ступеня розуміння студентом засвоєного навчального матеріалу та вміння застосовувати його у практичній роботі. Здійснюється у процесі на

семінарських, практичних заняттях шляхом фронтального та індивідуального опитування виконання різнорівневих індивідуальних та групових завдань, які в свою чергу поділяються на навчальні, контролюючі, пошуково-дослідницькі.

Семестровий контроль – диференційований залік, визначений робочим навчальним планом фахової підготовки та зазначаються у програмі навчальної дисципліни і який виявляє рівень засвоєння студентом навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм».

2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності

Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму, його місце в економіці вражень.

Види гастрономічного туризму їх характеристика. Категорії «гастрономічних туристів». Об'єкти гастрономічного туризму України та світу.

Формування гастрономічної туристичної дестинації. Гастрономічний бренд.

Змістовий модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності та популяризації в Україні та світі. Гастрономічний туризм країн Західної та Південної Європи.

Гастрономічний туризм країн Західної, Східної, Південної Азії та Кавказького регіону. Гастрономічний туризм країн Південної та Північної Америки.

Змістовий модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму, тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення. Гастродипломатія України.

Регіональні кухні України. Загальнонаціональні та локальні обрядові страви.

Концептуальні заклади ресторанного господарства України в розвитку гастрономічного туризму країни та світу.

Гастрономічні фестивалі та крафтові виробництва харчових продуктів України як об'єкти гастрономічного туризму.

Потенціал Тернопільщини в розвитку гастрономічного туризму. Об'єкти гастрономічного туризму регіону.

3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назва розділу, модуля, теми програми	Програмні результати навчання	Обсяг годин		
			Всього	з них:	
				ауди-торних	самос-тійних
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності			22	14	8
1.	Тема 1.1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму, його місце в економіці вражень.	Знати визначення та етапи розвитку гастрономічного туризму. Пояснити місії Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму та Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму (World Food Travel Association). Обґрунтувати місце гастрономічного туризму в економіці вражень.	4	2	2
2.	Тема 1.2. Види гастрономічного туризму та їх характеристика. Категорії «гастрономічних туристів».	Знати види гастрономічного туризму з урахуванням різних аспектів. Класифікувати напрями діяльності, пов'язані з гастрономічним туризмом. Протиставити подієві, освітні, спеціалізовані, екологічні, комбіновані тури. Аналізувати категорії «гастрономічних туристів» залежно від зацікавленості їжею; формувати власні висновки щодо них як потенційних гостей закладів ресторанного господарства.	4	2	2
3.	Тема 1.3. Об'єкти гастрономічного туризму України та світу.	Знати об'єкти гастрономічного туризму. Охарактеризувати національні та регіональні кухні як об'єкти гастрономічного туризму. Пояснити відомі в світі регіони як об'єкти гастрономічного туризму. Протиставити ресторани гіді світу. Обґрунтувати роль підприємств-виробників харчових продуктів у гастрономічному туризмі. Аналізувати Національну ресторанну премію «Сіль», її завдання, номінації. Продемонструвати навички ідентифікації гастрономічних івентів.	10	6	4

4.	Тема 1.4. Формування гастрономічної туристичної дестинації. Гастрономічний бренд.	Знати визначення та сутність термінів «дестинація» та «атракція». Обґрунтувати умови формування дестинації гастрономічного туризму. Охарактеризувати формування гастрономічного бренду, як чинника у формування туристичної дестинації. Передбачити вплив наявності розвитку об'єктів гастрономічного туризму, інфраструктури гостинності, інформаційних комунікаційних систем на формування дестинації.	4	4	-
Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія			34	18	16
5.	Тема 2.1. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності та її популяризації в Україні та світі.	Знати розвиток функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності. Пояснити поняття гастрономічна культура. Перелічити культурної захистом: страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Аналізувати українську національну гастрономію щодо її внесення до списку організації.	4	2	2
6.	Тема 2.2. Гастрономічний туризм країн Західної та Південної Європи.	Знати загальні відомості та розрізняти особливості французької, італійської, німецької, іспанської, грецької кухонь. Перелічити традиційну сировину, поєднання продуктів, національні страви кухонь. Охарактеризувати регіональні особливості національних кухонь та їх гастрономічні бренди. Аналізувати гастрономічні івенти країн Західної та Південної Європи. Продемонструвати навички аналізу, порівняння, визначення рис ідентичності французької, італійської, німецької, іспанської грецької кухонь.	12	6	6
7.	Тема 2.3. Гастрономічний туризм країн Західної, Східної, Південної Азії та Кавказького регіону.	Знати загальні відомості та розрізняти японську, китайську, індійську, турецьку, грузинську кухні Охарактеризувати регіональні особливості національних кухонь та гастрономічні бренди.	10	6	4

		Аналізувати об'єкти гастрономічного туризму країн Західної, Східної Південної Азії та Кавказького регіону. Продемонструвати навички аналізу, порівняння, визначення рис ідентичності та відмінних характерних ознак турецької, японської, китайської, грузинської кухонь.			
8.	Тема 2.4. Гастрономічний туризм країн Південної та Північної Америки.	Знати загальні відомості та розрізняти мексиканську кухню та США. Охарактеризувати регіональні особливості національних кухонь, їх гастрономічні бренди. Аналізувати об'єкти гастрономічного туризму країн. Продемонструвати навички аналізу, порівняння, визначення рис ідентичності та відмінних ознак мексиканської кухні. Аналіз концептуальних закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму.	8	4	4
Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні			34	18	16
9.	Тема 3.1. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму, тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення. Гастродипломатія України.	Знати українську національну кухню як об'єкт гастрономічного туризму. Обґрунтувати необхідність популяризації української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення. Характеризувати місію, цілі української гастродипломатії та назвати її амбасадорів. Продемонструвати навички аналізу та формування власних висновків щодо аналізу української кухні.	4	2	2
10.	Тема 3.2. Регіональні кухні України. Загальнонаціональні та локальні обрядові страви.	Знати особливості регіональних кухонь України, їх географічне зазначення. Охарактеризувати загальнонаціональні обрядові страви. Обґрунтувати умови та фактори формування локальних кухонь та їх обрядових страв. Продемонструвати навички порівняння регіональних кухонь України за різними аспектами. Застосувати вміння формування висновків щодо регіональних кухонь як об'єктів гастрономічного	8	4	4

		туризму. Застосувати навички формування переліку заходів щодо популяризації загальнонаціональних та локальних страв.			
11.	Тема 3.3. Концептуальні заклади ресторанного господарства України в розвитку гастрономічного туризму країни та світу.	Знати роль концептуальних закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму країни та світу. Ідентифікувати та аналізувати заклади харчування як об'єкти гастрономічного туризму. Передбачити вплив розвитку концептуальних закладів ресторанного господарства на стан гастрономічного туризму. Застосувати навички аналізу відомих закладів ресторанного господарства України та сформувати власні висновки щодо їх ролі в гастрономічному туризмі країни та світу.	6	4	2
12.	Тема 3.4. Гастрономічні фестивалі та крафтові виробництва харчових продуктів України як об'єкти гастрономічного туризму.	Знати види гастрономічних фестивалів України як об'єктів гастрономічного туризму та їх географічне зазначення. Аналізувати фестивалі вина, меду, сиру, шоколаду, кави, страв та інших продуктів. Передбачити вплив гастрономічних фестивалів на розвиток гастрономічного туризму та регіонів зокрема. Продемонструвати навички аналізу програм гастрономічних фестивалів та формування власних висновків.	6	2	4
13.	Тема 3.5. Потенціал Тернопільщини в розвитку гастрономічного туризму. Об'єкти гастрономічного туризму регіону.	Знати об'єкти гастрономічного туризму, які формують потенціал Тернопільської області. Аналізувати різні види об'єктів гастрономічного туризму регіону. Охарактеризувати гастрономічну привабливість Тернопілля. Запропонувати напрямки діяльності, пов'язані з гастрономічним туризмом щодо певної місцевості, регіону. Продемонструвати навички розробки заходів для залучення різних категорій «гастрономічних туристів» в заклади ресторанного господарства.	10	6	4
Всього			90	50	40

4. ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

П1 Вивчення та аналіз ресторанних гідів як об'єктів гастрономічного туризму, номінації, критерії оцінювання.

П2 Вивчення аспектів формування туристичної дестинації та гастрономічного бренду

П3 Вивчення та аналіз об'єктів гастрономічного туризму Франції, Італії, Іспанії.

П4 Вивчення та аналіз особливостей німецької кухні як об'єкта гастрономічного туризму. Гастрономічні фестивалі Німеччини.

П5 Вивчення, аналіз об'єктів гастрономічного туризму Китаю та Японії.

П6 Національні кухні Кавказького регіону як об'єкт гастрономічного туризму. Аналіз притаманних продуктів, страв, видів теплової обробки.

П7 Розробка заходів щодо популяризації регіональних кухонь України як об'єктів гастрономічного туризму.

П8 Розробка заходів, послуг, подієвих гастрономічних принад для закладів ресторанного господарства пов'язаних з розвитком гастрономічного туризму.

П9 Вивчення та аналіз гастрономічних фестивалів України: видів, програм, їх ролі у розвитку ресторанного господарства.

П10 Вивчення та аналіз гастрономічних об'єктів Тернопільщини.

5.САМОСТІЙНА РОБОТА

C1 Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.

C2 Категорії «гастрономічних туристів».

C3 Найвідоміші кулінарні шкли світу як гастрономічні об'єкти.

C4 Аналізувати Національну ресторанну премію «СІЛЬ»: місія і завдання, номінації із соціально доступних джерел.

C5 Аналізувати українську національну гастрономію щодо її внесення її компонентів до списку спадщини ЮНЕСКО.

C6 Характеристика гастрономічних фестивалів Франції та Італії.

C7 Скласти словник традиційних страв та напоїв Німеччини. Гастрономічні фестивалі Німеччини.

C8 Грецька національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.

C9 Національна кухня Індії: традиційні продукти та їх поєднання, національні страви.

C10 Порівняти національні кухні Кавказького регіону – Вірменії та Грузії.

C11 Скласти словник традиційних страв та напоїв мексиканської кухні.

C12 Скласти перелік відомих закладів ресторанного господарства США як гастрономічних об'єктів.

C13 Проаналізувати маніфест української кухні, підписаний відомими кухарями.

C14 Скласти перелік загальнонаціональних обрядових страв української кухні.

C15 Регіональні кухні України. Скласти список локальних обрядових страв із географічним зазначенням.

C16 Аналіз концептуальних закладів ресторанного господарства регіонів України як об'єктів гастрономічного туризму.

C17. Гастрономічні фестивалі Західної України.

C18 Крафтові виробництва харчових продуктів України як об'єкти гастрономічного туризму.

C19 Проаналізувати потенціал Тернопільщини в розвитку гастрономічного туризму.

C20 Заклади ресторанного господарства Тернопілля як об'єкти гастрономічного туризму.

5. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Підсумковий контроль проводиться у формі диференційованого заліку – форма семестрового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу з навчальної дисципліни на підставі поточного контролю, за умови відсутності негативних оцінок за роботи.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінювання рівня якості підготовки фахівців здійснюється на основі встановлених правил, критеріїв, системи і шкали оцінювання. Рівень якості підготовки фахівців визначається комплексною системою оцінювання.

Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення практичних та семінарських занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів з питань, визначених планом семінарських занять, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, виконання практичних завдань, письмове складання студентами тестів, захист повідомлень, презентацій, есе та інше.

«Відмінно» виставляється здобувачу освіти, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вміє успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного прагнення і поповнення знань.

«Добре» виставляється здобувачу освіти, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

«Задовільно» виставляється здобувачу освіти, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки у відповідях на іспиті і при виконанні іспитових завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом науково-педагогічного працівника.

«Незадовільно» виставляється здобувачу освіти, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.

РЕКОМЕНДОВАНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основні

1. ДСТУ 4269:2003 «Туристичні послуги. Класифікація готелів» [Чинний від 2004-07-01] Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2004. 18 с
2. Вербенець О., Манько В. Обряди і страви святого вечора. Львів: Світчудо, 2007. 182 с.
3. Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.
4. Ростовський В.С. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 497 с.
5. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.
6. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А.Т. Грицишин, С.В Білоус,М.Я Топорницька. Київ. Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 232с.

Додаткові

1. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 288.
2. 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.

Інтернет ресурси

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві татуризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf> magazine (дата звернення 07.06.2022).
2. Головка Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf.
3. Журна «Ресторатор» URL: <https://www.restorator.ua/magazine> (дата звернення 09.06.2022).
4. Слащева, А. В. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kukhni.p (дата звернення 06.06.2022).