

## **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.

## 1. 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
<b>Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності</b>			<b>22</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
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.	6	4	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.	6	4	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.	8	4	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. <i>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.</i>	6	4	-
<b>Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія</b>			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
<b>Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні</b>			<b>34</b>	<b>18</b>	<b>16</b>
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. Охарактеризувати місію, цілі української гастродипломатії та назвати її амбасадорів. Продемонструвати навички аналізу та формування власних висновків щодо маніфесту 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	8	4	4

		кухонь як об'єктів гастрономічного 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 сформулювати 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	10	6	4

		різних категорій «гастрономічних туристів» в заклади ресторанного господарства.			
<b>Всього</b>			<b>90</b>	<b>50</b>	<b>40</b>

