

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

СЕМІНАРСЬКЕ ЗАНЯТТЯ № 2

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати гастрономічний туризм країни;
- ідентифікувати гастрономічні фестивалі;
- скласти перелік страв національної кухні;
- аналізувати види гастрономічний туризм країни;
- порівняти національні кухні різних країн;
- проаналізувати гастрономічний туризм країни щодо її потенціалу.

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. Гастрономічний туризм Італії.
2. Гастрономічний туризм Франції.
3. Гастрономічний туризм Іспанії.
4. Гастрономічний туризм Греції.
5. Гастрономічний туризм Німеччини.
6. Гастрономічний туризм Японії.
7. Гастрономічний туризм Китаю.
8. Гастрономічний туризм Індії.
9. Гастрономічний туризм Туреччини.
10. Гастрономічний туризм країн Кавказького регіону.
11. Гастрономічний туризм Мексики.
12. Гастрономічний туризм США.

Рекомендовані джерела

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	49-76
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

1. Опишіть гастрономічні фестивалі Франції.
2. Охарактеризуйте гастрономічний туризм Франції.
3. Регіональні особливості італійської кухні.
4. Традиційні італійські продукти, основні напої Іспанії.
5. Гастрономічні фестивалі Італії.
6. Обґрунтуйте винний і сирний туризм Франції
7. Підприємства-виробники гастрономічної продукції Франції.
8. Охарактеризуйте гастрономічний туризм Іспанії.
9. Основні риси японської кухні, гастрономічний туризм Японії.
10. Найпопулярніші страви індійської.
11. Висвітліть об'єкти гастрономічного туризму Китаю
12. Гастрономічний туризм Мексики.
13. Об'єкти гастрономічного туризму США.

II рівень складності

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Розкрити потенціал і турецької кухні як об'єкта гастрономічного туризму.

Завдання виконати згідно наступного плану:

- загальні аспекти, що вплинули на формування кухні;
- типові продукти турецької кухні та види теплової обробки;
- регіональні кухні.

Завдання № 2

Виконати порівняльну характеристику індійської та грецької кухонь як об'єктів гастрономічного туризму. Зазначте спільні та відмінні риси. Відповідь обґрунтувати.

Завдання № 3

Перелічити та охарактеризувати об'єкти гастрономічного туризму Іспанії за наступним планом:

- характерні риси іспанської кухні;
- гастрономічні фестивалі;
- заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму.

III рівень складності

Завдання № 4

Здійснити комплексний аналіз гастрономічного туризму країни, згідно варіанту, поданого в таблиці 1.

Результати виконання оформити у вигляді таблиці 2

Таблиця 1

№ варіанту	Країна, гастрономічний туризм якої треба проаналізувати
1.	Італія
2.	Франція
3.	Іспанія
4.	Греція
5.	Німеччина
6.	Індія
7.	Китай
8.	Японія
9.	Туреччина
10.	Грузія
11.	Вірменія
12.	Азейбарджан
13.	Мексика
14.	США

Таблиця 2

№ з/п	Аспект аналізу	Розкриття аспекту
1.	Національна кухня	
2.	Страви та напої (перелічити)	
3.	Регіональні кухні	
4.	Продукти-бренди з географічним зазначення	
5.	Гастрономічні фестивалі	
6.	Підприємства-виробники гастрономічної продукції	
7.	Заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму	
8.	Висновки щодо потенціалу гастрономічного потенціалу країни	