

## **Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні**

### **СЕМІНАРСЬКЕ ЗАНЯТТЯ № 3**

#### ***Очікувані результати навчання:***

- обґрунтувати феномен української кухні як нематеріальної культурної спадщини;
- охарактеризувати особливості української національної кухні;
- зазначити гастрономічні візитівки регіональних кухонь України;
- скласти список українських орядових страв;
- описати роль гостродипломатії в популяризації української національної кухні;
- охарактеризувати заклади харчування як об'єкти гастрономічного туризму;
- пояснити розвиток гастрономічного фестивального туризму;
- проаналізувати гастрономічні фестивалі України;
- обґрунтувати роль концептуальних закладів ресторанного господарства в розвитку гастрономічного туризму;
- аналізувати потенціал гастрономічного туризму Тернопілля;
- аналізувати крафтові виробництва як об'єкти гастрономічного туризму;
- скласти список заходів щодо популяризації гастрономічного туризму в Україні;
- розробити пропозиції та заходи щодо розвитку гастрономічного туризму в регіоні.

#### **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. Українська національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.
2. Популяризація української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення.
3. Української гостродипломатія та її амбасадори.
4. Обрядові страви української кухні.
5. Гастрономічні візитівки регіонів України.
6. Концептуальні заклади ресторанного господарства України як об'єкти гастрономічного туризму.
7. Найвідоміші концептуальні заклади ресторанного світу як об'єкти гастрономічного туризму.
8. Об'єкти гастрономічного туризму Тернопільської області.
9. Заклади ресторанного господарства Тернополя як об'єкти гастрономічного туризму.
10. Гастротур по Тернопільській області: огляд екоферм та виноробень.

## **Рекомендовані джерела**

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	76-145
2.	Головко 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.) <a href="https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf">https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf</a>	
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. Охарактеризувати особливості української національної кухні.
2. Обґрунтувати феномен української кухні як нематеріальної культурної спадщини.
3. Зазначити гастрономічні візитівки регіональних кухонь України, скласти список українських обрядових страв.
4. Описати роль гастродипломатії в популяризації української національної кухні.
5. Охарактеризувати заклади харчування як об'єкти гастрономічного туризму.
6. Пояснити розвиток гастрономічного фестивального туризму.
7. Проаналізувати гастрономічні фестивалі України.
8. Обґрунтувати роль концептуальних закладів ресторанного господарства в розвитку гастрономічного туризму.
9. Описати потенціал гастрономічного туризму Тернопілля.
10. Крафтові виробництва як об'єкти гастрономічного туризму;

## **II рівень складності**

### **ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ**

#### **Завдання № 1**

Ознайомтеся із гастрономічними фестивалями України, використовуючи ресурси з мережі Інтернет. Проаналізуйте їх та згрупуйте за наступними ознаками: фестивалі страв, фестивалі напоїв, фестивалі продукту, фестивалі страв та напоїв.

## **Завдання № 2**

Проаналізуйте івент-заходи, які проводилися в Тернопільській області в рамках гастрономічних фестивалів. Відповідь обґрунтуйте.

## **Завдання № 3 (творче)**

Запропонуйте назву гастрономічного фестивалю в населеному пункті вашої громади, але відомий всю Україну. Опишіть загальну концепцію. Сформулюйте висновки, як би дана подія вплинула на розвиток регіону.

## **Завдання № 4**

Здійснити аналіз галицької традиційної кухні як об'єкта гастрономічного туризму за наступними аспектами:

- сутність та загальні риси,
- традиційні продукти кухні,
- традиційне поєднання продуктів,
- теплові обробки, які застосовуються,
- традиційні страви та напої.

Вкажіть, чому ці кухні приваблюють гастрономічних туристів. Зробіть власні висновки.

## **Завдання № 5**

Розробіть заходи для популяризації української кухні, українських продуктів як об'єктів гастрономічного туризму для внутрішнього споживача та туристів-іноземців. Зробіть власні висновки.

### ***III рівень складності***

#### **Завдання № 6**

Аналіз закладу ресторанного господарства щодо гастрономічної привабливості згідно наступного плану:

- назва закладу, адреса, основні параметри;
- аналіз туристичної привабливості локації закладу;
- аналіз загальної концепції;
- аналіз меню закладу щодо гастрономічної привабливості;
- аналіз послуг закладу ресторанного господарства;
- короткий висновок.

Розробка гастрономічних подієвих заходів для закладу ресторанного.

На основі проаналізованих даних запропонувати доповнення до основних параметрів закладу, заходи, події, які б зробили його привабливим в сфері гастрономічного туризму.

Зробити власні ґрунтовні висновки.