



# *Вибіркова дисципліна «Гастрономічний туризм»*



## МЕТА

Отримання знань щодо найцікавіших світових гастрономічних тенденцій, національних кухонь, навички з організації харчування закордонних туристів в Україні, ознайомлення з найцікавішими гастрономічними маршрутами для розроблення власних турів в інші країни світу, історичними аспектами розвитку кулінарії, із світовими тенденціями щодо способів подачі та приготування страв і напоїв з використанням сучасних технологічних концепцій виробництва.

## Базові знання та вміння

- Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- Здатність працювати в команді
- Цінування та повага мультикультурності
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

## Базові навички

- Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території
- Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.
- Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості \ норм безпеки
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя
- Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

# Актуальність дисципліни

Пляжне, екскурсійне, екзотичне – якою ще може бути сучасна подорож?

Гастрономічні тури – це порівняно новий туристичний напрям, який все більше привертає увагу. Тільки уявіть собі, ви їдете до Італії, Греції або Тайланду не для того, щоб поніжитися на сонечку або подивитися визначні пам'ятки, а щоб спробувати найвишуканіші та колоритні місцеві страви. Ви вже в передчутті?



# Гастрономічна карта України



# Тематичний план дисципліни

- Тема 1 Вступ. Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії.
- Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.
- Тема 3. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Балканських та Середземноморських країн.
- Тема 4. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)
- Тема 5. Особливості технології приготування їжі вкраїнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)
- Тема 6. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території
- Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.
- Тема 8. Релігія і гастрономічні звички
- Тема 9. Світові сучасні кулінарні тренди
- Тема 10. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.





A top-down view of a dining table. On the left, a whole fish is served on a wooden board, garnished with lemon slices and herbs. In the center, a white oval plate holds a serving of asparagus with a white sauce and garnishes. To the right, there is a small white bowl with a yellow sauce and another plate with a white sauce. A wooden spoon is in a small white box at the bottom. The table is set with silverware and scattered with fresh herbs.

**ДЯКУЮ ЗА УВАГУ**