ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ** **Gastronomy Tourism**	
	Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалавр, бакалавр
	З якого курсу викладається	2
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	90/3
	Тижневе навантаження	4 години
	Мова викладання	Українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Гібкін Кирило Романович
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	k.gibkin@knute.edu.ua

Анотація

Процес розвитку гастрономічного туризму є результатом зростання інтересу до культурної спадщини та різноманітності кулінарії в різних регіонах світу. Люди хочуть дізнатися більше про місцеві кулінарні традиції, спробувати нові смаки і відчути аутентичну атмосферу.

Гастрономічний туризм може також сприяти економічному розвитку регіонів, де він розвивається, оскільки збільшується попит на місцеві продукти та послуги. Також цей вид туризму може допомогти збереженню та просуванню місцевої культурної спадщини, зокрема кулінарних традицій, що додає значення цьому виду туризму.

Мета дисципліни

Метою дисципліни «Гастрономічний туризм» є надання студентам знань та навичок, необхідних для розуміння та розвитку гастрономічного туризму як складової туристичної діяльності.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- основні поняття та теоретичні аспекти гастрономічного туризму;

- міжнародний досвід розвитку гастрономічного туризму та його вплив на туристичну індустрію;
- особливості кулінарної культури та традицій окремих країн та регіонів;
- законодавчу базу та нормативно-правові акти, що регулюють гастрономічний туризм;
- основні напрямки розвитку гастрономічного туризму в Україні та в світі.

вміти:

- аналізувати тенденції розвитку гастрономічного туризму на світовому ринку;
- оцінювати потенціал регіону для розвитку гастрономічного туризму;
- визначати та описувати різноманітність національних кухонь, страв та напоїв;
- планувати гастрономічні маршрути та програми туристичних подорожей;
- організовувати та проводити гастрономічні заходи, майстер-класи та дегустації.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ туризму, харчових виробництв, маркетингу.

Програма дисципліни

Тема 1. Основні поняття та тенденції гастрономічного туризму

Визначення гастрономічного туризму. Історія розвитку гастрономічного туризму. Основні тенденції розвитку гастрономічного туризму в світі та в Україні

Тема 2. Кулінарні традиції та продукти різних країн

Огляд кулінарних традицій різних країн світу. Опис та характеристика традиційних страв та напоїв. Огляд та опис особливостей місцевих продуктів харчування та напоїв

Тема 3. Гастрономічний туризм як інструмент розвитку регіонів

Вплив гастрономічного туризму на розвиток регіонів та країн. Огляд та аналіз прикладів успішної реалізації гастрономічного туризму в світі та в Україні. Роль місцевих виробників та рестораторів у розвитку гастрономічного туризму

Тема 4. Організація та планування гастрономічного туру

Організація гастрономічних турів та планування маршруту. Підготовка до гастрономічного туру: підбір місцевих ресторанів, дегустації та майстер-класів, збору та переробки продуктів харчування. Особливості взаємодії з місцевими жителями та культурні норми в гастрономічному туризмі

Тема 5. Досвід та перспективи розвитку гастрономічного туризму у світі та в Україні

Закордонний та національний досвід розвитку гастрономічного туризму в Україні. Потенціал розвитку гастрономічного туризму в Україні. Концепції розвитку гастрономічного туризму в Україні на засадах сталого розвитку до 2026 року.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача та запрошення практика для занять.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною калою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) Опрацювання лекційного матеріалу; 2) практична підготовка щодо розробки гастрономічних турів Україною; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2018). Food Tourism in Regional Australia: Development, Strategies and Challenges. Routledge.

2. Басюк Д. І. Етногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку. *Стійкий розвиток України: проблеми та перспективи* : збірник матеріалів доповідей учасників IV науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи». Кам'янець-Подільський : Медобори-2006, 2016. С. 121–123.

3. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури.* 2013. Вип. 31. С. 112–118.