

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу



ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Методичні рекомендації

для самостійної роботи здобувачів першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форми здобуття вищої освіти

Миколаїв

2025

УДК 338.48-6:641/642
Г22

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 04.12.2025 року протокол № 4.

Укладач:

Г. А. Гарбар – д-р філос. наук, професорка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

А.В. Ключник – д-р екон. наук, професорка, завідувачка кафедри публічного управління та адміністрування, Миколаївський національний аграрний університет;

Т.Г. Олійник – канд. екон. наук, доцент кафедри економіки підприємств, Миколаївський національний аграрний університет;

© Миколаївський національний
аграрний університет, 2025

ПЕРЕДМОВА

Освітня компонента «Гастрономічний туризм» розрахована на здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми здобуття вищої освіти, що забезпечує систему знань та вмінь щодо ефективної організації, управління та просування ресторанних послуг, аналізу гастрономічних об'єктів в туристичній індустрії.

Зростання ролі харчування як форми споживання разом з глобальними процесами на світовому ринку ведуть до того, що кухні світу разом з асортиментом продуктів харчування стали більш доступними. Такий стрімкий розвиток зумовив збільшення інтересу до етнічної й унікальної їжі, харчових продуктів і кулінарних традицій, і це, у свою чергу, сприяє розвитку гастрономічного туризму. Все більше людей вибирають подорожі з метою спробувати місцеву кухню або страви відомого шеф-кухаря. Під час таких турів туристи відвідують ресторани з національною кухнею, беруть участь в гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомляться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, а також подорожують по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які їх цікавлять.

Мета дисципліни: отримання здобувачами освіти базових знань з гастрономічного туризму його види, об'єкти, та значення гастрономічного туризму в розвитку країни, регіону та туристичної дестинації; вироблення здатності аналізувати національні гастрономічні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу; формування професійних компетентностей застосування напрямків діяльності, пов'язаних з гастрономічним туризмом як інструментів розширення, популяризації ресторанних послуг; набуття здатності аналізу гастрономічних об'єктів, брендів країн, регіонів, населених пунктів і перспектив їх розвитку.

Завдання дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти професійних (hard skills) та м'яких (soft skills) компетенцій. Завданням навчальної

дисципліни є ознайомлення здобувачів освіти з національними кухнями, локальними харчовими системами, гастрономічними івентами, гастрономічними гідами, підприємствами виробниками харчових продуктів, кулінарними школами, концептуальними закладами ресторанного господарства та їх роллю в розвитку гастрономічного туризму, населеного пункту, регіону, країни. Розкрити важливість залучення «гастрономічних туристів» в заклади ресторанного господарства. Формування здатності аналізувати, формувати власні висновки щодо об'єктів гастрономічного туризму, популяризації української традиційної національної та регіональної кухонь.

Предмет дисципліни: теоретичні та прикладні аспекти щодо організації, управління та просування ресторанних послуг в туристичному бізнесі.

Методичні вказівки містять рекомендації та регламентують послідовність здійснення і зміст семінарських (практичних) занять, та призначені допомогти здобувачам вищої освіти у виконанні практичних занять й самостійного опрацювання матеріалу.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначенні освітньо-професійною програмою «Готельноресторанна справа»

Загальні компетентності:

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітностей та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні програмні результати навчання:

Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомлення потреби навчання впродовж життя.

Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ З САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЩОДО СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ВИД ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Практичне заняття №1

Тема 1. Формування та розвиток гастрономічного туризму, його місце в економіці вражень

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Сутність гастрономічного туризму.
2. Класифікація гастрономічного туризму.
3. Світові гастрономічні центри.
4. Особливості гастрономічного туризму в Україні.

Завдання 1

Охарактеризувати сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму однієї з країн світу (країну обирають за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у Додатку А).

Завдання 2

Перспективи розвитку гастрономічного туризму у країні. (Додаток А)

Додаток А

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1. Австралія | 15.Нідерланди |
| 2. Австрія | 16.Німеччина |
| 3. Велика Британія | 17.Норвегія |
| 4. Греція | 18.Польща |
| 5. Данія | 19.Португалія |
| 6. Естонія | 20.Сінгапур |
| 7. Індія | 21.США |
| 8. Ірландія | 22.Україна |
| 9. Іспанія | 23.Фінляндія |
| 10.Італія | 24.Франція |
| 11.Канада | 25.Швейцарія |
| 12.Китай | 26.Швеція |
| 13.Куба | 27.Японія |
| 14.Мексика | |

Завдання для самостійної роботи

Надати детальну характеристику двох кулінарних фестивалів і/або гастрономічних маршрутів на вибір студента (історія виникнення, місце та час проведення, кількість відвідувачів, особливості тощо);

Практичне заняття №2

Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму та характеристика видів діяльності в цій сфері

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Види гастрономічного туризму.
2. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.
3. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму.
4. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу.

Завдання 1

Історичні етапи формування гастрономічних практик та їх інтеграція в туристичні подорожі.

Завдання 2

Зробити таблицю класифікації гастрономічного туризму. (презентація PowerPoint)

Завдання для самостійної роботи

Дослідити історію виникнення рецепта однієї з традиційних страв української кухні (вареники, голубці, деруни, борщ, крученики, банош, капуста, галушки, гречаники тощо). Проаналізувати обрану страву, як з часом або в залежності від географічного регіону цей рецепт змінювався.

Практичне заняття №3

Тема 3. Об'єкти гастрономічного туризму

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Суть і зміст гастродипломатії.
2. Кулінарні традиції під захистом ЮНЕСКО.
3. Гастродипломатичні кампанії країн світу.
4. Особливості української гастродипломатії.

Завдання 1

Проаналізувати кулінарні традиції, які знаходяться під захистом ЮНЕСКО.

Завдання 2

Підготувати доповідь про гастрономічні асоціації: (Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association), і Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму).

Завдання для самостійної роботи

Дослідити та проаналізувати історії, спогади, думки шеф-кухарів однієї цих високопосадовців про свою роботу на найвпливовіших людей світу.

Додаток Б

1. Володимир Зеленський
2. Джо Байден
3. Борис Джонсон

4. Королева Єлизавета II
5. Барак Обама
6. Дональд Трамп
7. Джордж Буш молодший
9. Кім Чен Ін
10. Кім Чен Ір
11. Реджеп Тайїп Ердоган
12. Сі Цзіньпін
13. Еманнюель Макрон
14. Франсуа Олланд
15. Ангела Меркель
16. Принцеса Діана
17. Король Чарльз III
18. Вінстон Черчилль

Практичне заняття №4

Тема 4. Локальні харчові системи, географічні зазначення. гастрономічні гіді як об'єкти гастрономічного туризму

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Охарактеризуйте сучасні тренди ресторанного господарства.
2. Сучасні тренди в харчуванні.
3. Популярні комп'ютерні технології ресторанного бізнесу.

Завдання 1

Дайте характеристику наступним трендам: Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen.

Завдання 2

Наведіть класифікацію асортименту сировини, яку використовують ресторани, які працюють за сучасними трендами.

Завдання для самостійної роботи

Дослідити та охарактеризувати як з часом змінювалися основні кулінарні тренди та тенденції однієї з країн світу (країну обирають за алфавітним списком групи згідно переліку країн поданому у Додатку Г).

Додаток Г

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1. Австралія | 18. Польща |
| 2. Австрія | 19. Португалія |
| 3. Велика Британія | 20. Сінгапур |
| 4. Греція | 21. США |
| 5. Данія | 22. Україна |
| 6. Естонія | 23. Фінляндія |
| 7. Індія | 24. Франція |
| 8. Ірландія | 25. Швейцарія |
| 9. Іспанія | 26. Швеція |
| 10. Італія | 27. Японія |
| 11. Канада | |
| 12. Китай | |
| 13. Куба | |
| 14. Мексика | |
| 15. Нідерланди | |
| 16. Німеччина | |
| 17. Норвегія | |

МОДУЛЬ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В РІЗНИХ КРАЇНАХ, КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ГАСТРОНОМІЯ

Практичне заняття №5

Тема 5. Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності.

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Види гастрономічного туризму.
2. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.
3. Фірми й компанії, що спеціалізуються на наданні послуг з гастрономічного туризму.
4. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу.

Завдання 1

Проаналізувати світові гастрономічні центри.

Завдання 2

Визначити окремі заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму.

Завдання для самостійної роботи

Розробити таблицю видів дипломатичних прийомів.

Охарактеризувати один із запропонованих видів дипломатичних прийомів (вид прийому: денний/вечірній, з розсаджуванням за столом/без розміщення за столом; час проведення; меню; дрес-код тощо) та навести реальні приклади проведення такого виду прийому. Вид дипломатичного прийому обирають за алфавітним списком групи згідно переліку у Додатку В.

Додаток В

1. Жур фікс (*Jour fixe*)
2. Обід
3. Вечеря
4. Бранч
5. Барбекю (шашлик)
6. Пікнік
7. Келих вина з сиром
16. Раут

Практичне заняття №6

Тема 6. Національні та регіональні кухні Італії, Франції, Іспанії як об'єкти гастрономічного туризму

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн.
2. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції.
3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії.
4. Національні особливості асортименту та технології страв Іспанії.

Завдання 1

Аналіз гастрономічного потенціалу Балканських країн для формування туристичних продуктів.

Завдання 2

Розробити приклади адаптованого меню для різних категорій європейських туристів.

Завдання для самостійної роботи

Підготувати презентацію про кулінарно-туристичні особливості обраної країни.

Практичне заняття №7

Тема 7. Національні та регіональні кухні Японії та Китаю як об'єкти гастрономічного туризму

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю.
2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні.
3. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини китайської кухні.

Завдання 1

Розробка концепцій гастрономічних турів, що поєднують історію, культуру та кулінарні традиції (Китаю або Японії)

Завдання 2

Визначення ключових продуктів та страв, що можуть стати «магнітами» для туристів (Китаю або Японії)

Завдання для самостійної роботи

Підготувати реферат щодо особливостей панаазійської кухні. Підготувати мультимедійні презентації щодо: незвичних смакових поєднань у тайській та в'єтнамській кухнях; використання спецій та приправ у азіатських кухнях.

Практичне заняття №8

Тема 8. Національні та регіональні кухні Мексики і Сполучених Штатів Америки як об'єкти гастрономічного туризму

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. 1.Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки.
2. Гастрономічний потенціал Америки.
3. Характеристика і особливості національної кухні Мексики.

Завдання 1

Рекомендації з харчування для туристів США і Мексики.

Завдання 2

Асортимент страв з круп та бобових в країнах американських континентів.
Характеристика національного американського алкогольного напою – віскі.

Завдання для самостійної роботи

Використовуючи різні інформаційні джерела описати: сировину, технологічні прийоми, поєднання продуктів у мексиканській кухні, рекомендації до подачі страв.

Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Америки . Підготувати повідомлення щодо особливостей швидкого харчування в американській та мексиканській кухнях.

МОДУЛЬ 3. РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Практичне заняття №9

Тема 9. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Українська національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.
2. Необхідність популяризації української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення.
3. Місії, цілі української гостродипломатії та назвати її амбасадорів.

Завдання 1

З'ясувати територіальні відмінності місцевої кухні в різних регіонах України.

Завдання 2

Виявити кулінарні особливості кухні часів Київської Русі.

Завдання для самостійної роботи

Ознайомитись з гастрономічним маніфестом України. Продемонструвати навички аналізу та формування власних висновків щодо маніфесту української кухні.

Практичне заняття №10

Тема 10. Українська національна та регіональна кухня як об'єкт гастрономічного туризму

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Особливості регіональних кухонь України, їх географічне зазначення.
2. Охарактеризувати загальнонаціональні обрядові страви.
3. Обґрунтувати умови та фактори формування локальних кухонь та їх обрядових страв.

Завдання 1

Зробити таблицю виноробних регіонів України.

Завдання 2

Створити перелік заходів щодо популяризації загальнонаціональних та локальних страв.

Завдання для самостійної роботи

Зробити презентацію «Гастрономічні майстер-класи як об'єкти гастрономічних турів».

Практичне заняття №11

Тема 11. Концептуальні заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму України та світу

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Роль концептуальних закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму країни та світу.
2. Ідентифікувати та аналізувати заклади харчування як об'єкти гастрономічного туризму.
3. Вплив розвитку концептуальних закладів ресторанного господарства на стан гастрономічного туризму.

Завдання 1

Характеристики сучасних трендів ресторанного господарства.

Завдання 2

Розробити таблицю закладів харчування, відзначеними престижними зірками у «Червоному гіді» Michelin.

Завдання для самостійної роботи

Зробити презентацію «Гастрономічні фестивалі як об'єкти гастрономічних турів».

Практичне заняття №12

Тема 12.. Гастрономічні особливості розвитку туризму Південної України

Підготувати питання винесені на самостійне опрацювання (презентація PowerPoint):

1. Зробити аналіз гастрономічних об'єктів Миколаївської області.
2. Зробити аналіз гастрономічних об'єктів Одеської області.
3. Зробити аналіз гастрономічних об'єктів Херсонської області.

Завдання 1

Описати стан розвитку гастрономічного туризму однієї з області.

Завдання 2

Зробити таблицю відомих гастрономічних івент-заходів Півдня України.

Завдання для самостійної роботи

Підготувати презентацію «Заклади ресторанного господарства Півдня України».

Тести

Запитання 1

Яка головна страва Італії?

- a. Паста
- b. Холодні закуски – антіпасті.
- c. Баклажани в оливковій олії.
- d. Біла квасоля в оцті та олії.

Запитання 2

Яка країна є батьківщиною паельї – страви з рису, тушкованого з овочами, шматочками курки чи дарами моря?

- a. Румунія
- b. Іспанія

- c. Франція
- d. Німеччина

Запитання 3

«Тирамісу» це:

- a. Національна м'ясна страва Греції.
- b. Французький білий соус.
- c. Сир виготовлений в Італії.
- d. Італійський десерт із сиром маскарпоне.

Запитання 4

Національною стравою якої країни є квасоля або боби, тушковані з цибулею і томатом у глиняних горщиках?

- a. Німеччини.
- b. Японії.
- c. Греції.
- d. Данії.

Запитання 5

Які страви поширені у фінській національній кухні?

- a. Страви з оленини у свіжому та копченому вигляді.
- b. Солодкі жельовані страви.
- c. Картопляні супи, запечені овочеві страви.
- d. Фаршировані овочі, голубці з виноградним листям.

Запитання 6

Які холодні страви та закуски притаманні скандинавській кухні?

- a. Печінкові паштети, овочеві салати, варене м'ясо.
- b. Салат із крабами, рибні салати з яблучним і сливовим соусами, оселедець копчений, маринований, килька, лососина, ікра, креветки, вугор, салака, омари, лангуст.
- c. Овочеві, фруктові салати, шинка, смажена курка.
- d. Бобові з часниковим соусом, запечена дичина, печінка з салом, копчена перната дичина.

Запитання 7

Які м'ясні страви готують англійці?

- a. Буженину зі свинини, рулет із яловичини з фруктами.

- b. Кролика запеченого, тушкованого у сметані.
- c. Ростбіф, лонгет, філе, страви з птиці, дичини, баранини.
- d. Млинці, пельмені, круп'яні гарніри.

Запитання 8

Головним напоєм в національній кухні Англії є:

- a. Традиційний англійський чай
- b. Шотландський віскі
- c. Пиво, особливо марки "Гіннес"
- d. Англійський джин

Запитання 9

Символом шотландської кухні вважається хаггіс:

- a. Страва з баранячого ліверу: (серця, печінки та легень), порубаних з цибулею, салом і зварених в баранячому шлунку
- b. Курка чи гуска, фаршировані рубаними потрухами і вівсяним борошном
- c. Пиріг з нирками і м'ясом
- d. Кров'яна ковбаса, яку подають з млинцями, морепродуктами, нею фарширують курячі грудки і свинину.

Запитання 10

Який холодний суп популярний у Болгарії влітку?

- a. Окрошка.
- b. Борщ.
- c. Таратор.
- d. Солянка.

Запитання 11

Які поширені страви польської кухні?

- a. Бігос, голубці, зрази з м'яса з начинкою.
- b. Перетерті супи, риба тушкована з овочами
- c. Страви з яєць, морепродуктів, сиру.
- d. Страви з квасолі, грибів.

Запитання 12

У якій країні полюбляють готувати м'ясні супи із субпродуктів?

- a. В Естонії.
- b. У Бразилії.
- c. В Албанії.
- d. У Голландії.

Запитання 13

Що являє собою молдавська національна страва мамалига?

- a. Пиріг із яблуками.
- b. Запiканку.
- c. Кашу з кукурудзи.
- d. Закуску.

Запитання 14

Вкажіть, до якої національної кухні належить страва папрікаш:

- a. Угорської.
- b. Польської
- c. Узбецької
- d. Вірменської

Запитання 15

Яка традиційна страва німецької кухні?

- a. Суп овочевий із грінками.
- b. Овочі, запечені з курячою печінкою.
- c. Сосиски з квашеною капостою.
- d. Картопляне пюре із солоними огірками

Запитання 16

Візитною карткою кухні Швейцарії вважаються:

- a. Сир і кисло-молочні продукти.
- b. Фондю.
- c. Шоколад.
- d. Усі відповіді правильні.

Запитання 17

Торт Захер є національною спадщиною:

- a. Німеччини.
- b. Угорщини.
- c. Австрії.
- d. Чехії.

Запитання 18

Яку страву німецької кухні відносять до традиційних?

- a. Рольмопс.
- b. Ростбіф.

- c. Шніцель.
- d. Біфштекс.

Запитання 19

Які поширені страви в Німеччині?

- a. Припущені морепродукти, страви з яєць і молока, борошняні кондитерські вироби.
- b. Шніцель зі свинини або телятини, сосиски з квашеною капустою, смажена свиняча ніжка, м'ясо-гриль, смажене курча, смажена грудка індички.
- c. Відварена риба з овочевим гарніром, овочеве рагу, відварена квасоля з часниковим соусом
- d. Усі відповіді правильні

Запитання 20

Які овочі особливо цінують у чеській кухні?

- a. Стручкові овочі та капусту.
- b. Буряки та картоплю.
- c. Редьку, редиску, гарбузи.
- d. Кукурудзу, огірки, баклажани.

Запитання 21

Король столу країни Турція, є

- a. шишкебаб
- b. чахохбіллі
- c. вареники

Запитання 22

Із скількох страв складається Ліванське меззі?

- a. 10
- b. 30
- c. 25

Запитання 23

Розповсюдженою стравою у арабів є страва:

- a. бургуль
- b. хачапурі
- c. чебурек

Запитання 24

В якій кухні використовують теплову обробку продуктів з обмеженим застосуванням жирів

- a. в англійській кухні
- b. в арабській кухні
- c. в білоруській кухні

Запитання 25

Кухня якої країни вплинула на розвиток ліванської кухні?

- a. росія
- b. Франція
- c. германія

Запитання 26

Який наплитний посуд користується попитом в Японії?

- a. сковорідка гриль
- b. сковорідка Вок
- c. сковорідка антипригарна

Запитання 27

Назвіть основний продукт Азіатської кухні.

- a. борошно
- b. просо
- c. рис

Запитання 28

Який соус розповсюджений в азіатській кухні?

- a. мандариновий
- b. фенхелевий
- c. соєвий

Запитання 29

В чому особливість приготування страви Сашимі?

- a. використовують заморожену рибу
- b. використовують свіжу рибу
- c. використовують копчену рибу

Запитання 30

Виберіть азійську страву, яка за складом і технологією приготування схожа на італійську пасту

- a. лапша
- b. запіканка
- c. макарони

Рекомендована література

Список використаної літератури

1. Спеціалізований туризм : навч. посіб. / Г. А. Багатирьова, М. Г. Головань, О. Г. Літвінова-Головань та ін. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. туризму та країнознавства. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 173 с.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
3. Басюк Д. І. Теоретичні і прикладні основи формування дестинацій винного туризму : монографія. Кам'янець-Подільський : Видавець ПП Д.Г. Зволейко, 2014. 272 с.
4. Борщ, хамон, мяммі та хаукарль : де домівка найбільш відомих страв Європи. Інтерактивна мапа. URL: <https://tsn.ua/svit/borsch-hamon-myammi-ta-haukarl-de-domivkanaybilshvidomih-strav-yevropi-interaktivna-mapa-1191309.html>
5. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / [колектив авторів] ; за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
6. Винний та гастрономічний туризм в Італії: альтернативні ідеї відпочинку. URL: https://uagolos.com/vinniitagastronomichnii-tyrizm-v-italiji-alternativni-idejividpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUkxhb2qwyc_InHZmoJhFTIVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8
7. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Географія та туризм*. 2011. Вип. 14. С. 100-115.
8. Вишневська Г. Г., Цегельник А. О. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція. *Географія та туризм*. 2012. Вип. 18. С. 55- 62. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2012_18_11
9. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип. 31. С. 112-118. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevaska.htm.
10. Все про сирний туризм в Європі : куди поїхати і які види сиру спробувати. URL: <https://travelyourway.com.ua/ua/planirovaniesamostoyatelnyhputeshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/syrnyj-turizm-v-evrope/>
11. Гастрономічні етно-музеї. URL: https://www.tic.in.ua/?page_id=5773&lang=uk.
12. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. URL: https://www.researchgate.net/publication/335759894_Gastronomicna_kultura_v_procesah_formuvanna_gromadanskoj_identichnosti_teoreticnij_oglad_problemi.
13. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку. URL: <http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064>.

14. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку. URL : <http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064>
15. Гастрономічний туризм в європейських країнах. URL: http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/11016/1/%D0%A4%D1%82%D0%A0_%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D1%96%D0%BB_6_06.pdf.
16. Гладчук О. П. Гастрономічний туризм / Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола. Тернопіль, 2022.
17. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі : поняття, сутність, класифікація / Донецький нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. *Торгівля і ринок України*. 2016. Вип. 39–40.
18. Горбуліна Ю. О., Радченко О. М. Можливості використання зарубіжного досвіду організації гастрономічних турів в українській практиці. *Рекреаційні ресурси та послуги гостинності в регіонах України* : матер. IV Всеукр. інтернет-конф. (м. Черкаси, 24 травня 2019 р.). Черкаси, 2019. С. 62–70.
19. Де їсти добре. Карта України для гастрономічних мандрівників. URL: <https://nv.ua/ukr/ukraine/events/kartaukrajini-2020-roku-lokalni-produkti-vinovirobniki-novini-ukrajini50096294.html>
20. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
21. Дишкантюк О. Економіка вражень – сучасний етап розвитку суспільного виробництва. *Економіка харчової промисловості*. 2016. № 4(8). С. 32–37.
22. Винний туризм : підручник для студентів вищих навчальних закладів / С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк та ін. Кам'янець-Подільський : ФОП Сисин О. В., 2012. 472 с.
23. Закарпатський гастрономічний туристичний шлях. URL: <https://transcarpatia.net/transcarpathia/our-news/52604-nazakarpatt-rozrobili-gastronomchniy-turistichniy-shlyah.html>
24. Про внесення змін до Закону України "Про туризм" : Закон України від 18.11.2003 № 1282-IV : станом на 28 черв. 2015 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1282-15#Text>
25. Кавовий туризм та основні регіони його розвитку. URL : https://library.sspu.edu.ua/wpcontent/uploads/2018/04/GN_7_2016.pdf#page=120
26. Класифікація видів гастрономічного туризму. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm
27. Кляп М. П., Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : навч. посіб. Київ : Знання, 2011. 334 с.
28. Ковешніков В. С., Гармаш В. В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. № 4. С. 32–37.
29. Коркуна О. І. Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*. 2020. № 155. С. 40–43.

30. Кукліна Т. С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід : монографія. Запоріжжя : ЛПКС, 2014. 220 с.
31. Кукліна Т. С., Корнієнко О. М. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу : колективна монографія. Херсон : ХНТУ, 2015. 330 с.
32. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.
33. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
34. Мальська М. П., Філь М., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм : навчальний посібник. Київ : Каравела, 2021. 304 с.
35. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Сер. Географічні науки*. 2017. Вип. 6. С. 193–199.
36. Омельницька В. О. Сутність та класифікація гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. № 1(6). С. 15–20.
37. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>.
38. Ощипок І. М. Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.
39. Патійчук В. О. Особливості організації гастрономічних турів. *Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку* : матеріали І Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Луцьк, 30–31 березня 2017 р.). Луцьк : Терен, 2017. С. 26–34.
40. Пахомов Ю. М. Система цінностей як фактор конкурентоспроможності країн у глобальному світі. *Економіка ринкових відносин*. 2008. № 1(1). С. 38–45.
41. Потьомкін Л. М., Дишкантюк О. В., Жосан В. Д. Аналіз факторів зовнішнього середовища на розвиток ресторанного господарства Одещини в аспекті гастрономічного туризму. *Цифровізація економіки в умовах пандемії: процеси, стратегії, технології* : матеріали міжнар. наук. конф. (м. Кельце, Польща, 21–22 січня 2021 р.). Кельце, 2021. С. 53–56.
42. Расулова А. М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка та держава*. 2015. № 5. С. 78– 83.
43. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2016. 280 с.
44. Сабадош Г. О. Еко-тренди — інноваційний напрям розвитку підприємства харчування Закарпатської області. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : XII Всеукраїнська наук.-практ. конф. Київ : НУХТ, 2023.
45. Сабадош Г. О. Передумови розвитку гастрономічного туризму Закарпатській області. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації* : матеріали VIII міжнар. наук.-практ. конф. / Київський нац. ун-т культури і мистецтв. Київ, 2021. С. 173.

46. Сирна карта Європи URL:
<https://panicaanica.livejournal.com/photo/album/480/?mode=view&id=147618&page=49>
47. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. 463 с.
48. Топ 10 екзотично-гастрономічних фестивалів світу. URL :
file:///D:/Users/Admin/Downloads/43_10_.pdf
49. Трададенко Т., Верес К. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : програма і матеріали 80-ї міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 10–11 квітня 2014 р. Київ : НУХТ, 2014. Ч. 3. С. 563–564.
50. Creativity in gastronomic activities. URL:
https://www.researchgate.net/publication/361100752_Creativity_in_gastronomic_activities
51. World Tourism Organization (UNWTO) URL: <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284414819.1>.
52. Food - Culinary - Gastronomy Tourism. URL:
<https://mytourismgazine.blogspot.com/2020/03/food-tourism-culinarytourism.html>

ЗМІСТ

Передмова	3
Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності	5
Тема 1. Формування та розвиток гастрономічного туризму, його місце в економіці країн	5
Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму та характеристика видів діяльності в цій сфері	6
Тема 3. Об'єкти гастрономічного туризму	7
Тема 4. Локальні харчові системи, географічні зазначення. гастрономічні гідів як об'єкти гастрономічного туризму	8
Модуль 2 Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія	9
Тема 5. Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності.	9
Тема 6. Національні та регіональні кухні Італії, Франції, Іспанії як об'єкти гастрономічного туризму	10
Тема 7. Національні та регіональні кухні Японії та Китаю як об'єкти гастрономічного туризму	10
Тема 8. Національні та регіональні кухні Мексики і Сполучених Штатів Америки як об'єкти гастрономічного туризму	11
Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні	11
Тема 9. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму	11
Тема 10. Українська національна та регіональна кухня як об'єкт гастрономічного туризму	12
Тема 11. Концептуальні заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму України та світу	13
Тема 12. . Гастрономічні особливості розвитку туризму Південної України	13
Тести	14
Рекомендована література	19

Навчально-методичне видання

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Методичні рекомендації

Укладач: **Гарбар** Галина Анатоліївна

