



Факультет  
харчових  
технологій

## Гастрономічний туризм



**Метою дисципліни є:** вивчення кулінарних традицій світу, отримання навичок розробки гастрономічних брендів, турів, фестивалів

### Вивчення дисципліни дозволяє отримати

#### Компетенції:

- 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, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;
- Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;
- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів;
- Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства.

#### Програмні результати навчання

- Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя;
- Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;
- Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності;
- Вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства;
- Вміти розробляти гастрономічні бреди враховуючи культуру споживання їжі або напоїв, особливості національної кухні України та світу.

#### Зміст дисципліни:

- Національні культурні традиції України;
- Автентична кухня народів світу;
- Види гастрономічних турів;
- Роль крафтових виробництв у розвитку гастрономічного туризму;
- Організація гастрономічних турів;
- Організація гастрономічних фестивалів