

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркової навчальної дисципліни

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

підготовки Магістра
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

Силабус навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» підготовки магістра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Розробник: Пасічник М.П.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри:



д. геогр. н., проф. Ільїн Л.В.

Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

I. Опис навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова Рік навчання 1
Кількість годин / кредитів 120/4	241 «Готельно-ресторанна справа»	Семестр 2-ий Лекції 20 год.
	Готельно-ресторанна справа	Практичні 20 год. Самостійна робота 72 год.
ІНДЗ: є	Магістр	Консультації 8 год. Форма контролю: залік
		Мова навчання українська

II. Інформація про викладача

Викладач: д.ф. Пасічник Михайло Петрович
Посада: асистент кафедри туризму та готельного господарства
Електронна пошта: m.p.pasichnyk@gmail.com
Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.
Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. 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, в 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.

2. Мета і завдання навчальної дисципліни. Метою вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм» є здобуття студентами професійних компетенцій, які забезпечують здатність до організації та проведення гастрономічних турів. Завдання дисципліни полягають у: формування уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; розуміння значення гастрономії в розвитку території та ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації, формуванні гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; розуміння сфери гастрономії і гастрономічного туризму як елементу економіки, як креативної індустрії; отримання базових знань і навичок застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму.

3. Результати навчання (компетентності). Силабус укладено відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»** повинні здобути **загальні (ЗК)** та **спеціальні (СК)** компетенції, а саме:

– ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей;

- ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології;
- ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті;
- СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні демонструвати:

- РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг;
- РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень;
- РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Бали
<i>Змістовий модуль 1. Поняття про гастрономію</i>						
Тема 1. Гастрономія як елемент привабливості територій для туристів	12	2	2	8	–	3
Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму	10	2	2	6	–	3
Тема 3. Рівні обслуговування туристів гастрономічного туризму	12	2	2	8	–	3
Тема 4. Види дегустацій гастрономічного туризму	10	2	2	6	–	3
Тема 5. Правила гастрономічної подорожі	12	2	2	8	–	3
Разом за модулем 1	56	10	10	36	–	15
<i>Змістовий модуль 2. Організація гастрономічних подорожей</i>						
Тема 6. Винний гастрономічний туризм	14	2	2	8	2	3
Тема 7. Медовий (апітуризм) гастрономічний туризм	14	2	2	8	2	3
Тема 8. Кавовий гастрономічний туризм	12	2	2	6	2	3
Тема 9. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів	14	2	2	8	2	3
Тема 10. Гастрономічні дестинації України й світу	10	2	2	6	–	3
Разом за модулем 2	64	10	10	36	8	15
Модульна контрольна робота 1						30
Модульна контрольна робота 2						30
ІНДЗ						10
Всього годин / Балів	120	20	20	72	8	100

5. Завдання для самостійного опрацювання

№	Теми	Кількість годин
1	Гастрономічні фестивалі в Україні	14
2	Львів – гастрономічна столиця України	14

3	Апітерапія та винотерапія	14
4	Дієтотерапія	14
5	Пивні фестивалі світу	14
6	Гастрономічний брендинг туристичної дестинації	14
7	Розробка програми гастрономічного фестивалю	14
8	Закони кашруту	14
	Разом	72

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного (аудиторні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота) та підсумкового (модульного) контролю. Оцінювання практичних робіт кожної змістової теми здійснюється за 3-ох бальною шкалою (максимальна кількість балів за 10 тем становить 30 балів). Оцінка за виконання ІНДЗ – 10 балів. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом контрольної роботи, що передбачає перевірку теоретичних знань. Контрольна робота оцінюється у 30 балів.

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщене на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/Polozhennya-pro-zapobigannya-plagiatu.pdf>

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Zoom. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття та модульного підсумкового контролю. Під час модульного підсумкового контролю викладач оголошує загальну кількість накопичених студентом балів. Якщо студент набрав 60 і більше балів, то залік може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення заліку. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою навчальної дисципліни. При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо).

Присутність всіх студентів на заліку – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90–100	Відмінно
82–89	Дуже добре
75–81	Добре
67–74	Задовільно
60–66	Достатньо
1–59	Незадовільно

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с.
2. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.
3. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.- практ. конф., 28–29 квітня 2011 р. Луганськ, 2011. № 6. Том 2. С. 171–177.
4. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100–115.
5. Гарбар Г. Філософія гостинності в українському просторі туризму. Релігія та соціум. 2013. № 3–4 (11–12). С. 43–48.
6. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. – К.: Вища школа, 2001. 311 с.
7. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. Київ : Знання, 2011. 334 с.
8. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Ефективна економіка. 2018. № 2. – URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення: 11.07.2021).
9. Матвеев В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. Науковий вісник Херсонського державного університету, 2015. № 10, Ч. 4. С. 29–31.
10. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.
11. Опцилок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.
12. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. Економіка та держава, 2015. № 5. С. 78–83.
13. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.
14. Стрішенець О.М. Маркетингове дослідження фінансово-економічних результатів та стратегічних позицій виробників кавової продукції в Україні. Український журнал прикладної економіки. 2018. Том. 3. №3. С. 219–227.
15. Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму. Київ : Знання, 2013. 334 с.