

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

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

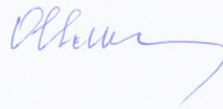
підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

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

Розробник: Пасічник М.П., старший викладач кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



доц. Ільїна О.В.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента «Гастрономічний туризм»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова
		Рік навчання 2
Кількість годин / кредитів 120/4	241 «Готельно-ресторанна справа»	Семестр 3-ій
	Готельно-ресторанна справа	Лекції 10 год.
ІНДЗ: немає		Магістр
	Самостійна робота 88 год.	
	Консультації 8 год.	
Форма контролю: залік		
Мова навчання українська		

II. Інформація про викладача

Викладач: 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 освітнього компонента «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 елемента 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 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології;
- ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення;
- СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

– СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

– СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

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 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Прак-тичні	Самос-тійна робота	Консуль-тації	Бали
<i>Змістовий модуль 1. Поняття про гастротури</i>						
Тема 1. Гастрономія як елемент привабливості територій для туристів	16	2	2	12	–	15
Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму	15	1	2	12	–	15
Тема 3. Правила гастрономічної подорожі	17	1	2	12	2	15
Разом за модулем 1	48	4	6	36	2	45
<i>Змістовий модуль 2. Організація гастрономічних подорожей</i>						
Тема 4. Винний та пивний гастрономічний туризм	17	2	2	12	1	10
Тема 5. Медовий (апітуризм) гастрономічний туризм	16	1	2	12	1	10
Тема 6. Кавовий гастрономічний туризм	17	1	2	12	2	10
Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів. Дестинації України та світу	22	2	2	16	2	25
Разом за модулем 2	72	6	8	52	6	55
Всього годин / Балів	120	10	14	88	8	100

5. Завдання для самостійного опрацювання

№	Теми	Кількість годин
1	Гастрономічні фестивалі в Україні	12
2	Львів – гастрономічна столиця України	12
3	Апітерапія та винотерапія	12
4	Дієтотерапія	12
5	Пивні фестивалі світу	12
6	Гастрономічний брендинг туристичної дестинації	16
7	Розробка програми гастрономічного фестивалю	12
	Разом	88

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного контролю. Оцінювання практичних робіт кожної змістової теми здійснюється за бальною шкалою (максимальна кількість балів за 7 тем становить 100 балів). ІНДЗ – немає.

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, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрадження, 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. Під час модульного підсумкового контролю викладач оголошує загальну кількість накопичених студентом балів. Якщо студент набрав 75 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 знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою:

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Не зараховано (необхідне перескладання)

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. Ощипок 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.