

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

СИЛАБУС

I. Опис навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм»

Денна форма навчання

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 180/6	241 «Готельно-ресторанна справа»	Семестр 3-ий
		Лекції 28 год.
	Готельно-ресторанна справа	Практичні 28 год.
ІНДЗ: є		Самостійна робота 112 год.
	Магістр	Консультації 12 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, 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.

2. Мета і завдання навчальної дисципліни. Метою вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм» є здобуття студентами професійних компетенцій, які забезпечують здатність до організації 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 **фахові (ФК)** компетенції, а саме:

- ЗК 8. Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації
- ФК 4. Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності;
- ФК 9. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями;

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

- РН 2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію;
- РН 7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;
- РН 22. Здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися впродовж життя.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Прак-тичні	Самос-тійна робота	Консуль-тації
Тема 1. Гастрономія як елемент привабливості територій для туристів	16	2	2	12	–
Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму	20	4	2	12	2
Тема 3. Рівні обслуговування туристів гастрономічного туризму	16	2	2	12	–
Тема 4. Види дегустацій гастрономічного туризму	18	2	4	12	–
Тема 5. Правила гастрономічної подорожі	22	4	4	12	2
Тема 6. Винний гастрономічний туризм	22	4	4	12	2
Тема 7. Медовий (апітуризм) гастрономічний туризм	20	2	4	12	2
Тема 8. Кавовий гастрономічний туризм	24	4	4	14	2
Тема 9. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів	22	4	2	14	2
Всього годин	180	28	28	112	12

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	112

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 4-ох бальною шкалою (максимальна кількість балів за 9 тем становить 36 балів). Оцінка за виконання ІНДЗ – 4 бали. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом контрольної роботи, що передбачає перевірку теоретичних знань. Контрольна робота оцінюється у 60 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 СНУ ім. Лесі Українки», що розміщене на сайті університету за посиланням: <https://ra.eenu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.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 Moodle (<http://194.44.187.60/moodle/>). 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

VII. 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. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100–115.
4. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. – К.: Вища школа, 2001. 311 с.
5. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. К. : Знання, 2011. 334 с.
6. 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.
7. Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль, ТНТУ, 2018. 67 с.
8. Ощипок І. М. Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.
9. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.