



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (4 кредити)

Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Аніпко Наталія Петрівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к. геогр.н. https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/anipko-nataliia-petrivna/
Контактний тел.	+380950662977
E-mail:	n.anipko@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=4493
Консультації	за графіком консультацій викладачів на сайті: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета полягає в ознайомленні студентів із особливостями гастрономічного туризму, його організацією, розвитком та специфікою національної кухні в країнах-лідерах гастрономічного туризму. Курс спрямований на формування вмінь визначення і впровадження гастрономічних аспектів туристичного продукту, розуміння впливу культурних, історичних та соціальних факторів на гастрономічний туризм, а також навичок планування гастрономічних маршрутів.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ОДИН З ВИДІВ ТУРИЗМУ	
Тема 1	Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості
Тема 2	Гастрономічна культура як складова національної культури народів світу
Тема 3	Гастрономічні тури та їх організація
Тема 4	Гастрономічні фестивалі
Тема 5	Кулінарні традиції різних регіонів України
Тема 6	Гастрономічний туризм в Україні
МОДУЛЬ 2. КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ ТА РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КРАЇНАХ СВІТУ	
Тема 7	Кулінарні традиції Франції та розвиток гастрономічного туризму
Тема 8	Кулінарні традиції Італії та розвиток гастрономічного туризму
Тема 9	Кулінарні традиції Іспанії та розвиток гастрономічного туризму
Тема 10	Кулінарні традиції Сакартвело та розвиток гастрономічного

	туризму
Тема 11	Кулінарні традиції Мексики та розвиток гастрономічного туризму
Тема 12	Кулінарні традиції Туреччини та розвиток гастрономічного туризму
Тема 13	Кулінарні традиції Китаю та розвиток гастрономічного туризму
Тема 14	Кулінарні традиції Індії та розвиток гастрономічного туризму

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація;
- дослідна робота та метод проекту;
- презентації, відеоматеріали;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- контрольні роботи;
- усне опитування;
- захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні та командні проекти; дослідницько-творчі та ін.);
- доповідь із презентацією з теоретичних питань.

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань);
- захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;
- письмова (тестування).

Форма підсумкового контролю: іспит (тестування).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Поточний та підсумковий контроль передбачає дотримання правил академічної доброчесності відповідно до «Етичного кодексу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича»

(<https://www.chnu.edu.ua/media/xe1lulcg/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>) та «Правил академічної доброчесності у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/fdud03f4/pravyla-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).
Порушенням академічної доброчесності з боку здобувача вищої освіти вважається списування. Згідно з частиною 6 статті 42 Закону України «Про освіту»: «За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- ✓ повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- ✓ повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- ✓ відрахування із закладу освіти.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Основна література

1. Винний та гастрономічний туризм : глобальні тренди та локальні практики: монографія (колектив авторів) за наук.ред Д.І.Басюк – Вінниця: ПП «ТД«Едельвейс і К», Вінниця, 2017. – 316 с.
2. [Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.](#)
3. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. К.: Вища освіта XXI століття, 2011. 334 с. 48. Ковешніков В. С.
4. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021, 304 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 264 с.
6. Спеціалізований туризм [Текст]: навч. посіб. / Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 173 с.
7. Рубіш М. А., Чорій М.В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Науковий вісник Мукачівського державного університету, 2020. Серія Економіка. Вип. 1(13). С. 61-66.

Додаткова література

1. Борщ, хамон, мяммі та хаукарль : де домівка найбільш відомих страв Європи. Інтерактивна мапа [Електронний ресурс]. URL: <https://tsn.ua/svit/borsch-hamon-myammi-ta-haukarl-de-domivka-naybilshvidomih-strav-yevropi-interaktivna-mapa-1191309.html>
2. Винний та гастрономічний туризм в Італії: альтернативні ідеї відпочинку. [Електронний ресурс]. URL: https://uagolos.com/vinnii-tagastronomichnii-turizm-v-italiji-alternativni-ideji-vidpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUkxhb2qwyc_InHZmoJjhFTlVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8

3. Вишневська Г.Г., Цегельник А.О. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція // Географія та туризм. 2012. Вип. 18. С. 55-62. [Електронний ресурс]. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2012_18_11
4. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. Вип. 31. С. 112-118. [Електронний ресурс]. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaya.htm.
5. Все про сирний туризм в Європі : куди поїхати і які види сиру спробувати [Електронний ресурс]. URL : <https://travelyourway.com.ua/ua/planirovanie-samostoyatelnyhputeshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/syrnyj-turizm-v-evrope/>
6. Гастрономічні етномузеї [Електронний ресурс]. URL: https://www.tic.in.ua/?page_id=5773&lang=uk.
7. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми [Електронний ресурс]. URL: https://www.researchgate.net/publication/335759894_Gastronomicna_kultura_v_procesah_formuvanna_gromadanskoj_identichnosti_teoreticnij_oglad_problemi.
8. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. URL : <http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064>.
9. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. URL : <http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064>
10. Гастрономічний туризм в європейських країнах [Електронний ресурс]. 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.
11. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі : поняття, сутність, класифікація / Донецьк. нац. ун-т економ. і торгівлі ім. М. Туган Барановського, м. Кривий Ріг, Торгівля і ринок України, 2016. Вип. 39-40.
12. 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. (24 травня 2019 р., м. Черкаси). С. 62-70.
13. Де їсти добре. Карта України для гастрономічних мандрівників [Електронний ресурс]. URL: <https://nv.ua/ukr/ukraine/events/kartaukrajini-2020-roku-lokalni-produkti-vino-virobniki-novini-ukrajini50096294.html>
14. Закарпатський гастрономічний туристичний шлях [Електронний ресурс]. URL: <https://transkarpatia.net/transcarpathia/our-news/52604-nazakarpatt-rozrobili-gastronomchniy-turistichniy-shlyah.html>
15. Кавовий туризм та основні регіони його розвитку [Електронний ресурс]. URL : https://library.sspu.edu.ua/wpcontent/uploads/2018/04/GN_7_2016.pdf#page=120
16. Класифікація видів гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/omelnytska2.htm
17. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.

18. «Топ 10 екзотично-гастрономічних фестивалів світу» [Електронний ресурс] / URL : file:///D:/Users/Admin/Downloads/43_10_.pdf
19. Сирна карта Європи [Електронний ресурс]. URL: <https://panicaanica.livejournal.com/photo/album/480/?mode=view&id=147618&page=49>
20. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>.
21. Creativity in gastronomic activities. URL: https://www.researchgate.net/publication/361100752_Creativity_in_gastronomic_activities
22. World Tourism Organization (UNWTO) [Електронний ресурс]. URL: <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284414819.1>.
23. Food - Culinary - Gastronomy Tourism [Електронний ресурс]. URL: <https://mytourismgazine.blogspot.com/2020/03/food-tourism-culinarytourism.html>

*Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Гастрономічний туризм»*

висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

https://geotour.chnu.edu.ua/media/d2slokzh/ok18_hastronomichnyi_turyzm.pdf