

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
Мирослав ЗАЯЧУК
«12» серпня 2024 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни**

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

обов'язкова

(вказати: обов'язкова/вибіркова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм і рекреація "

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами читається дисципліна)

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Гастрономічний туризм** складена відповідно до вимог її змісту (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності 2015 р.) та відповідає освітній програмі «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг», уведеної наказом по університету №118 від 03.04.2023 р., (спеціальність 242 «Туризм і рекреація», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»).

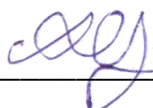
Розробник: доц. *Анінко Наталія Петрівна*, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Погоджено
з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс
та туropolерейтинг»


Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від “12” серпня 2024 року

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму


Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від “12” серпня 2024 року

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету


Наталія АНДРУСЯК

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

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи туризму та рекреації», «Технологія туристської діяльності».

2. Результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей**:

СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК3. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.

СК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.

СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

СК20. Здатність до співпраці у сфері готельно-ресторанного сервісу і туropolейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму.

СК21. Здатність аналізувати територіальне поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфраструктури за формами та видами туризму.

Програмні результати навчання:

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПРН3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.

ПРН5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН26. Налагоджувати співпрацю у сфері готельно-ресторанного сервісу і туropolейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму.

ПРН27. Пояснювати спеціалізацію туризму на основі аналізу територіального поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфраструктури.

Студенти також мають:

Знати:

- 1) основні поняття та терміни гастрономічного туризму;
- 2) особливості та види гастрономічного туризму;
- 3) специфіку гастрономічних турів;
- 4) специфіку гастрономічних фестивалів;
- 5) кулінарні особливості різних регіонів України;
- 6) стан розвитку гастрономічного туризму в Україні та його потенціал;
- 7) особливості розвитку гастрономічного туризму в країнах-лідерах.

Вміти:

- 1) розробляти гастрономічні тури під різні цільові аудиторії;
- 2) аналізувати умови розвитку гастрономічного туризму;
- 3) аналізувати фактори впливу на розвиток гастрономічного туризму;
- 4) виявляти, описувати та презентувати на прикладі території України маловідомі страви та напої з різних куточків країни;
- 5) виявляти потреби туристів при розробці гастрономічних турів;
- 6) створювати туристичний каталог з об'єктами гастрономічного туризму та особливостями національної кухні в різних країнах світу.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Гастрономічний туризм</i>											
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	4	4	120	30	30			60		іспит

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
Л		П	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	
Змістовий модуль 1. Гастрономічний туризм як один з видів туризму						
Тема 1. Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості.	7	2				5
Тема 2. Гастрономічна культура як складова національної культури народів світу	8	2	1			5
Тема 3. Гастрономічні тури та їх організація.	10	2	3			5
Тема 4. Гастрономічні фестивалі.	9	2	2			5
Тема 5. Кулінарні традиції різних регіонів України	10	2	3			5
Тема 6. Гастрономічний туризм в Україні	10	2	3			5
Разом за змістовим модулем 1	54	12	12			30
Змістовий модуль 2. Кулінарні традиції та розвиток гастрономічного туризму в країнах світу						
Тема 7. Кулінарні традиції Франції та розвиток гастрономічного туризму	7	2	2			3
Тема 8. Кулінарні традиції Італії та розвиток гастрономічного туризму	7	2	2			3
Тема 9. Кулінарні традиції Іспанії та розвиток гастрономічного туризму	8	2	2			4
Тема 10. Кулінарні традиції Сакартвело та розвиток гастрономічного туризму	9	2	3			4
Тема 11. Кулінарні	6	2				4

традиції Мексики та розвиток гастрономічного туризму						
Тема 12. Кулінарні традиції Туреччини та розвиток гастрономічного туризму	10	3	3			4
Тема 13. Кулінарні традиції Китаю та розвиток гастрономічного туризму	9	2	3			4
Тема 14. Кулінарні традиції Індії та розвиток гастрономічного туризму	10	3	3			4
Разом за змістовим модулем 2	66	18	18			30
Усього годин	120	30	30			60

3.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми		Кількість годин	Кількість балів
1	Назва:	Гастрономічна культура як складова національної культури народів світу	1	2
	Завдання:	1. Підготувати презентацію про гастрономічну культуру та її значення в загальній культурі народів світу. 2. Навести в презентації приклади гастрономічних культур народів різних країн (історія формування, фактори впливу на її формування тощо).		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		
2	Назва:	Гастрономічні тури та їх організація.	3	4
	Завдання:	1. Навчитися створювати гастрономічні тури залежно від цільової аудиторії. 2. Навчитися правильно обирати об'єкти гастрономічного туризму залежно від цільової аудиторії.		
	Результати:	1. Розроблений та презентований кожним студентом індивідуально й завантажений на платформу Moodle гастрономічний тур (територія на вибір).		

1	2	3	4	5
3	Назва:	Гастрономічні фестивалі.	2	4
	Завдання:	1. Знати географію, зміст та передумови проведення найпопулярніших гастрономічних фестивалів. 2. Підготувати презентацію про гастрономічні фестивалі в світі.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		
4	Назва:	Кулінарні традиції різних регіонів України	3	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні особливості та традиції в різних регіонах України. Описати маловідомі страви та напої. 2. Підготувати доповідь з презентацією кулінарних традицій в різних регіонах України.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		
5	Назва:	Гастрономічний туризм в Україні	3	4
	Завдання:	1. Розробити гастрономічний тур (територія на вибір), оформити у вигляді презентації. 2. Презентація розробленого гастрономічного туру.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		
6	Назва:	Кулінарні традиції Франції, Італії та Іспанії. Розвиток гастрономічного туризму в країнах.	6	6
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Франції, Італії, Іспанії. 2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країнах (головні центри гастрономічного туризму, найпопулярніші гастрономічні тури, фестивалі тощо). 3. Створити туристичний каталог з об'єктами гастрономічного туризму та особливостями національної кухні в країнах. 4. Підготувати доповідь з презентацією.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		

1	2	3	4	5
7	Назва:	Кулінарні традиції Сакартвело та розвиток гастрономічного туризму	3	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Сакартвело. 2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країні (головні центри гастрономічного туризму, найпопулярніші гастрономічні тури, фестивалі тощо). 3. Створити туристичний каталог з об'єктами гастрономічного туризму та особливостями національної кухні в країні. 4. Підготувати доповідь з презентацією.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		
8	Назва:	Кулінарні традиції Туреччини та розвиток гастрономічного туризму	3	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Туреччини. 2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країні (головні центри гастрономічного туризму, найпопулярніші гастрономічні тури, фестивалі тощо). 3. Створити туристичний каталог з об'єктами гастрономічного туризму та особливостями національної кухні в країні. 4. Підготувати доповідь з презентацією.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		
9	Назва:	Кулінарні традиції Китаю та розвиток гастрономічного туризму	3	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Китаю. 2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країні (головні центри гастрономічного туризму, найпопулярніші гастрономічні тури, фестивалі тощо). 3. Створити туристичний каталог з об'єктами гастрономічного туризму та особливостями національної кухні в країні. 4. Підготувати доповідь з презентацією.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		

1	2	3	4	5
10	Назва:	Кулінарні традиції Індії та розвиток гастрономічного туризму	3	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Індії. 2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країні (головні центри гастрономічного туризму, найпопулярніші гастрономічні тури, фестивалі тощо). 3. Створити туристичний каталог з об'єктами гастрономічного туризму та особливостями національної кухні в країні. 4. Підготувати доповідь з презентацією.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		
Всього			30	40

3.4. Самостійна робота*

№	Назва теми	Кількість годин
1	Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості	5
2	Гастрономічна культура як складова національної культури народів світу	5
3	Гастрономічні тур	5
4	Гастрономічні фестивалі	5
5	Кулінарні традиції різних регіонів України	5
6	Гастрономічний туризм в Україні	5
7	Кулінарні традиції Франції та розвиток гастрономічного туризму	5
8	Кулінарні традиції Італії та розвиток гастрономічного туризму	5
9	Кулінарні традиції Іспанії та розвиток гастрономічного туризму	4
10	Кулінарні традиції Сакартвело та розвиток гастрономічного туризму	4
11	Кулінарні традиції Мексики та розвиток гастрономічного туризму	4
12	Кулінарні традиції Туреччини та розвиток гастрономічного туризму	4
13	Кулінарні традиції Китаю та розвиток гастрономічного туризму	4
14	Кулінарні традиції Індії та розвиток гастрономічного туризму	4
Всього		60

*Оцінка самостійної роботи входить до тематичного і підсумкового контролю.

4. Методи 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.

5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

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 >>>](#)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
60-69	D	задовільно	
50-59	E		
35-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- контрольні тестування;
- 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.

7. Форми поточного і підсумкового контролю та оцінювання

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).

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні проекти; дослідницько-творчі роботи, презентації чи тематичні тестування). Кількість передбачених балів за різні види робіт також зазначені у силабусі та в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти можуть завантажувати роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів та усних відповідях на семінарах, під час захистів практичних і лабораторних робіт.

Тестові завдання (або перелік запитань) розроблені до кожної теми (змістового модуля). Підсумкові тести та білети (іспит) покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теоретичний	Практичний	Теоретичний	Практичний		
10	20	10	20	40	100

8. Література

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., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.

3. Кляп М. П., Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму. К.: Вища освіта ХХІ 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., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навчальний посібник. 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

8. 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>

9. Винний та гастрономічний туризм в Італії: альтернативні ідеї відпочинку. [Електронний ресурс]. URL: https://uagos.com/vinnii-tagastronomichnii-tyrizm-v-italiji-alternativni-ideji-vidpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUKxhb2qwyc_InHZmoJjhFTIVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8

10. 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

11. 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/vyshnevaska.htm.

12. 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/>

13. Гастрономічні ено-музеї [Електронний ресурс]. URL: https://www.tic.in.ua/?page_id=5773&lang=uk.

14. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми [Електронний ресурс]. URL: https://www.researchgate.net/publication/335759894_Gastronomicna_kultura_v_p_rocesah_formuvanna_gromadanskoj_identichnosti_teoreticnij_oglad_problemi.

15. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. URL : <http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064>.

16. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. URL : <http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064>

17. 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.

18. 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.
19. 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.
20. 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>
21. Закарпатський гастрономічний туристичний шлях [Електронний ресурс]. URL: <https://transkarpatia.net/transcarpathia/our-news/52604-nazakarpat-rozrobili-gastronomchniy-turistichniy-shlyah.html>
22. 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
23. Класифікація видів гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm
24. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL:https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.
25. «Топ 10 екзотично-гастрономічних фестивалів світу» [Електронний ресурс] / URL : file:///D:/Users/Admin/Downloads/43_10_.pdf
26. Сирна карта Європи [Електронний ресурс]. URL: <https://panicaanica.livejournal.com/photo/album/480/?mode=view&id=147618&page=49>
27. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>.
28. Creativity in gastronomic activities. URL: https://www.researchgate.net/publication/361100752_Creativity_in_gastronomic_activities
29. World Tourism Organization (UNWTO) [Електронний ресурс]. URL: <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284414819.1>.
30. Food - Culinary - Gastronomy Tourism [Електронний ресурс]. URL: <https://mytourismgazine.blogspot.com/2020/03/food-tourism-culinarytourism.html>