



Силабус
освітньої компоненти
РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ
2023-2024 навчальний рік

Освітня програма
Спеціальність
Галузь знань
Рівень вищої освіти

Менеджмент
073 Менеджмент
07 Управління та адміністрування
перший (бакалаврський)

Викладач	ОРГІЄЦЬ Оксана Миколаївна
Посилання на сайт	
Контактний тел.	050-45-43-680
E-mail викладача:	orgiets.oxana@gmail.com
Графік консультацій	Індивідуально із застосуванням дистанційних технологій

Обсяг курсу на поточний навчальний рік:

Кількість кредитів/ годин	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	звітність
3/180	12	12	154	залік

Семестр: I

Мова навчання: українська

Ключові слова: гастрономічний туризм, гастрономічні івенти, національна традиційна кухня, регіональна кухня, локальна кухня, гастрономічні тури, гастрономічний гід.

Мета курсу – сформувати у студентів комплекс знань з основ гастрономічного туризму, його видів та об'єктів, розкрити значення гастрономічного туризму в розвитку країни, регіону та туристичної дестинації; виробити здатність аналізувати національні гастрономічні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу; навчити застосовувати напрямки діяльності, пов'язані з гастрономічним туризмом, як інструмент розширення та популяризації туристичних послуг.

Предметом вивчення є розвиток різновид туризму - гастрономічний туризм

Зміст курсу: Теоретико-методичні засади дослідження гастрономічного туризму. Класифікація гастрономічного туризму та характеристика видів діяльності в цій сфері. Об'єкти гастрономічного туризму. Локальні харчові системи, їх географічне значення. Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності. Концептуальні заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму України та світу. Національні та регіональні кухні деяких країн Європи як об'єкти гастрономічного туризму. Національні та регіональні кухні Японії та Китаю як об'єкти гастрономічного туризму. Національні та регіональні кухні Мексики і Сполучених Штатів Америки як об'єкти гастрономічного туризму. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму. Українська національна та регіональна кухня як об'єкт гастрономічного туризму. Проблеми та перспективи організації гастрономічного туризму в Україні.

Індивідуальна робота здобувачів вищої освіти з освітньої компоненти "Розвиток гастрономічного туризму" враховує підготовку виступів з висновками і особистими міркуваннями, виконання додаткових практичних завдань. Презентація та обговорення проектів та додаткових завдань відбувається на практичних заняттях, що поширює знання здобувачів вищої освіти по окремим теоретичним і практичним питанням просторового планування. Крім того, об'єктом індивідуальної роботи є матеріал, який не може бути опрацьований на практичних заняттях з причин обмеженого часу аудиторних занять. Індивідуальне письмове завдання у вигляді реферату або аргументативного есе (max 4 бали) виконується за бажанням студента. Темі рефератів, есе та тез на вибір студента зазначені у планах практичних завдань у розділі «Індивідуальне письмове завдання». Гранична кількість індивідуальних письмових завдань – не більше 1 реферату та 1 есе за семестр. Усі письмові завдання подаються виключно через платформу Moodle. Індивідуальне дослідницьке завдання (ІДЗ) варто обрати тим, хто володіє базовими методами ведення наукових досліджень і прагне поглибити власні знання з управління. Тема ІДЗ обирається впродовж перших двох тижнів семестру з переліку запропонованих тем викладачем. Результати ІДЗ можуть стати основою для доповідей на студентських науково-практичних конференціях.

Методи навчання: Лекції, практичні заняття, навчальна гра, ситуаційні завдання, самостійна робота на основі розробленого для курсу комплексу навчально-методичних матеріалів та використання сучасних інформаційних, телекомунікаційних і управлінських технологій (Google Jamboard, Google Класом), науково-дослідна робота, розробка туристичних турів, методи активного навчання: вирішення ситуаційних задач (кейсів), робота в малих групах, презентація результатів роботи.

Політика курсу (особливості проведення навчальних занять):

- **Відвідування занять. Регуляція пропусків.** Інтерактивний характер курсу передбачає обов'язкове відвідування практичних занять. Студенти, які за певних обставин не можуть відвідувати практичні заняття регулярно, мусять впродовж тижня узгодити із викладачем графік індивідуального відпрацювання пропущених занять. Окремі пропущені завдання мають бути відпрацьовані на найближчій консультації впродовж тижня після пропуску. Відпрацювання занять здійснюється усно у формі співбесіди за питаннями, визначеними планом заняття. В окремих випадках дозволяється письмове відпрацювання шляхом виконання індивідуального письмового завдання. Студенти, які станом на початок екзаменаційної сесії мають понад 70% невідпрацьованих пропущених занять, до відпрацювання не допускаються.

- **Політика академічної доброчесності** Усі письмові роботи, що виконуються слухачами під час проходження курсу, перевіряються на наявність плагіату за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення UniCheck. Відповідно до чинних правових норм, плагіатом вважатиметься: копіювання чужої наукової роботи чи декількох робіт та оприлюднення результату під своїм іменем; створення суміші власного та запозиченого тексту без належного цитування джерел; рерайт (перефразування чужої праці без згадування оригінального автора). Будь-яка ідея, думка чи речення, ілюстрація чи фото, яке ви запозичуєте, має супроводжуватися посиланням на першоджерело.

Виконавці індивідуальних дослідницьких завдань обов'язково додають до текстів своїх робіт власноруч підписану Декларацію академічної доброчесності.

Роботи, у яких виявлено ознаки плагіату, до розгляду не приймаються і відхиляються без права перекладання. Якщо ви не впевнені, чи підпадають зроблені вами запозичення під визначення плагіату, будь ласка, проконсультуйтеся з викладачем.

Висока академічна культура та європейські стандарти якості освіти, яких дотримуються у БДПУ, вимагають від дослідників відповідального ставлення до вибору джерел. Посилання на такі ресурси, як Wikipedia, бази даних рефератів та письмових робіт (Studopedia.org та подібні) є неприпустимим. Рекомендовані бази даних для пошуку джерел:

Електронні ресурси Національної бібліотеки ім. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua>

- **Використання комп'ютерів/телефонів на занятті** Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). Будь ласка, не забувайте активувати режим «без звуку» до початку заняття. Під час виконання заходів контролю (термінологічних диктантів, контрольних робіт, іспитів) використання гаджетів заборонено. У разі порушення цієї заборони роботу буде анульовано без права перекладання.

- **Комунікація.** Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Moodle. Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу. Для персональних запитів використовується сервіс приватних повідомлень. Відповіді на запити студентів подаються викладачем впродовж трьох робочих днів. Для оперативного отримання повідомлень про оцінки та нову інформацію, розміщену на сторінці курсу у Moodle, будь ласка, переконайтеся, що адреса електронної пошти, зазначена у вашому профайлі на Moodle, є актуальною, та регулярно перевіряйте папку «Спам». Якщо за технічних причин доступ до Moodle є неможливим, або ваше питання потребує термінового розгляду, направте електронного листа з позначкою «Важливо» на адресу orgiets.oxana@gmail.ru. У листі обов'язково вкажіть ваше прізвище та ім'я, курс та шифр академічної групи.

Технічне й програмне забезпечення/обладнання, наочність: вивчення дисципліни передбачає використання мультимедійного обладнання, комп'ютерної техніки та пакетів прикладних програм Google, Microsoft Word, Moodle, Zoom.

Контроль досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється у формі поточного та семестрового контролю.

Поточний контроль – здійснюється протягом семестру шляхом усного фронтального та індивідуального опитування на практичних заняттях, перевірки практичних завдань, самостійної роботи, індивідуальних завдань тощо. За змістом він включає перевірку ступеню засвоєння здобувачем вищої освіти навчального матеріалу, який охоплюється темою лекційного та практичного заняття, уміння самостійно опрацьовувати навчально-методичну літературу, здатність осмислювати зміст теми, уміння публічно та письмово представити певний матеріал, а також виконання завдань самостійної роботи. Семестровий контроль – здійснюється у формі заліку відповідно до графіка освітнього процесу.

Система оцінювання та вимоги:

Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4	Змістовий модуль 5	Змістовий модуль 6	Змістовий модуль 7	Змістовий модуль 8	Змістовий модуль 9	Змістовий модуль 10	Змістовий модуль 11	Змістовий модуль 12	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	100
0-7	0-7	0-7	0-7	0-5	0-7	0-8	0-9	0-9	0-9	0-9	0-14	

Шкала оцінювання

Оцінка за бальною шкалою, що використовується в Університеті	Оцінка за шкалою ЄКТС
90-100	A
78-89	B
65-77	C
58-64	D
50-57	E
35-49	FX (з можливістю повторного складання)
1-34	F (з обов'язковим повторним вивченням ОК)

Список рекомендованих джерел

<p>Основні</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гасалюк С., Нездоймінов С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Центр навчальної літератури, 2016. - 178 с. 2. Лук'янов В., Мунін Г. Організація готельно-ресторанного обслуговування. URL: https://pidru4niki.com/1584072060336/turizm/organizatsiya_gotelno-restorannogo_obsługovuvannya 3. Мальська М., Антонюк Н., Ганич Н. Міжнародний туризм та сфера послуг. URL: https://pidru4niki.com/1584072020999/turizm/mizhnarodniy_turizm_i_sfera_poslug 4. Мальська М., Бордун О. Організація та планування діяльності туристичних підприємств. Центр навчальної літератури, 2019. - 248 с. 5. ДСТУ 4269:2003 «Туристичні послуги. Класифікація готелів» [Чинний від 2004-07-01] Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2004. 18 с 6. Вербенець О., Манько В. Обряди і страви святого вечора. Львів: Світчадо, 2007. 182 с. 7. Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136. 8. Ростовський В.С. Кухні народів світу: підручник. Київ: КондорВидавництво, 2016. 497 с. 9. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. 2-ге вид., випр. та допов. Харків: Світ книг, 2016. 679 с. 10. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А.Т. Грицишин, С.В Білоус,М.Я Топорницька. Київ. Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 232с. 11. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 288. 12. Головка Л. І. Кухня народів світу: навч.посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf. 11 13. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kukhni.p.
<p>Додаткові</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132. 2. Божук Т.І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). / Т.І. Божук, Л.А. Прокопчук // 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. 3. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – Вип. 31. – С. 112–118. 4. День національного гастрономічного туру – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.nationalfoodtourday.com 5. Інформаційне видання: «Гастрономічні фестивалі українців» / Матеріали зібрані та впорядковані: Виставковий центр ЛІЕТ «Тури та туристичні

	<p>продукти для львів'ян та гостей міста», 2016.</p> <p>6. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро-2012 // Географія та туризм. – Вип. 14. – 2011. – С. 100–115.</p> <p>7. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf</p> <p>8. Матвеев В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України / В.В. Матвеев // Науковий вісник Херсонського державного університету. – Х., 2015. – № 10, Ч. 4.– С. 29–31. – (Економічні науки).</p> <p>9. Офіційний сайт Глобальної асоціації гастрономічного туризму. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.globalfoodtourism.com</p> <p>10. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. // Економіка та держава, 2015. – № 5. – С. 78–83.</p>
Інтернет-ресурси	<p>1. Про туризм: Закон України. <i>Відомості Верховної Ради України</i> (ВВР), 1995, № 31, ст.24. Редакція від 16.10.2020. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text</p> <p>2. Журнал «Ресторатор» URL: https://www.restorator.ua/magazine (дата звернення 09.06.2022).</p> <p>3. Асоціація індустрії гостинності України. URL: https://aigu.org.ua/</p> <p>4. Державне агентство розвитку туризму (ДАРТ). URL: https://www.tourism.gov.ua/</p> <p>5. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.worldfoodtravel.org</p>