МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАНЯ, ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ

Кафедра ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

 **ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан факультету фізичного виховання, здоров'я і туризму

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.В. Маліков

 (підпис) (ініціали та прізвище)

 «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 р.

**ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ**

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалаврів

 (назва освітнього ступеня)

денної форми здобуття освіти

спеціальності 242 туризм

 (шифр, назва спеціальності)

освітньо-професійна програма «Туризм»

 (назва)

**Укладач:** Конох О.Є., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

|  |  |
| --- | --- |
| Обговорено та ухваленона засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справиПротокол № від “”вересня 2022 р.Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В.Маковецька (підпис) (ініціали, прізвище ) | Ухвалено науково-методичною радою Факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму Протокол № від “ ” жовтня 2022 р.Голова науково-методичної ради факультету фізичного виховання, здоров'я та туризму\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Дорошенко (підпис) (ініціали, прізвище ) |

2022 рік

**1. Опис навчальної дисципліни**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |
| **Галузь знань, спеціальність,** **освітня програма** **рівень вищої освіти**  | **Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі**  | **Характеристика навчальної дисципліни** |
| денна форма здобуття освіти | заочна (дистанційна) форма здобуття освіти |
| **Галузь знань**24 сфера обслуговування(шифр і назва) | Кількість кредитів – 3 | **Обов’язкова** |
| **Цикл професійної підготовки освітньої програми** |
| **Спеціальність**242 туризм(шифр і назва) | Загальна кількість годин –90 год. | **Семестр:** |
| 1-й |  -й |
| Змістових модулів – 4 | **Лекції** |
| **Освітньо-професійна програма**Туризм(назва) | 20 год. |  год. |
| **Практичні заняття** |
| Рівень вищої освіти: **бакалаврський**  | Кількість поточних контрольних заходів – 8 | 10 год. |  год. |
| **Самостійна робота** |
| 60 год. | год. |
| **Вид підсумкового семестрового контролю**: Іспит |

### **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» є набуття та розвиток професійних компетентностей фахівців з туризму для здійснення ефективної діяльності в сфері туристичного бізнесу .

Основні **завдання** вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм»:

* ознайомитися з базовою термінологією, нормативними документами «Про туризм», гастрономічний туризм, еногастротуризм, ЮНВТО про гастротуризм, Всесвітня Асоціація гастрономічного туризму, тощо;
* ознайомитися з етапами розвитку гастрономічного туризму, глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму;
* засвоїти класифікацію та напрями становлення гастрономічного туризму;
* розкрити об’єкти гастрономічного туризму (національні та регіональні кухні, локальні харчові системи, гастрономічні інвенти, найвідоміші кулінарні школи світу);
* засвоїти географію гастрономічного туризму в Світі;
* перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні ;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути

таких результатів навчання та компетентностей:

|  |  |
| --- | --- |
| Заплановані робочою програмою результати навчаннята компетентності  | Методи і контрольні заходи |
| **1** | **2** |
| Результати навчання:ПР.05.Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій. ПР.06.Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. ПР.09.Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості та норм безпеки.ПР.23.Розуміти особливості регіональних туристично-рекреаційних ресурсів у процесі створення національного туристичного продукту. Компетентності: К.03**.**Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. К.06.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. К.10.Здатність спілкуватися державною мовою, як усно так і письмово. К.17.Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій. К.21.Здатність розробляти, просувати, реалізувати та організовувати споживання туристичного продукту.  К.31.Вміння використовувати регіональні, туристично рекреаційні ресурси у процесі популяризації національного туристичного продукту. | Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини |

**Міждисциплінарні зв’язки.** Навчальна дисципліна «Гастрономічний туризм» має тісний зв’язок з такими дисциплінами: «Спеціалізований туризм» «Транспортні послуги», «Реклама в туризмі», та інші.

**3. Програма навчальної дисципліни**

**Змістовий модуль 1. Гастрономічний туризм як окремий вид туризму: поняття, класифікація, етапи розвитку.** Загальна характеристика понятійного апарату, чинники розвитку, сутність та перспективи еногастрономічного туризму в Україні.

**Змістовий модуль 2. Наукова оцінка гастротуристичного потенціалу, кулінарних традицій, типових продуктів, страв та напоїв та харчової поведінки населення різних регіонів України.** Історія формування та характерні риси української кухні. Традиції національних страв та напоїв-потенціал для розвитку еногастрономічного туризму в Україні. Гастрономічні фестивалі в Україні та закордоном.

 **Змістовий модуль 3. Організація гастрономічних турів в Україні.** Культурно-історичний потенціал міста Луцька у розвитку гастрономічних турів. Розвиток гастрономічних турів Пирятинського району (Полтавської області). Організація сиро-винних турів на прикладі (Закарпатської та Одеської областей). Гастрономічні тури півдня України.

**Змістовий модуль 4. Досвід та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Світі.** Гастрономічний туризм в країнахЗахідної та Східної Європи.

Гастрономічний туризм в країнах Південно-Східної Азії. Гастротуризм США та Південної Америки. Гастрономічний туризм Австралії.

**4. Структура навчальної дисципліни**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Змістовий модуль | Усього годин | Аудиторні години | Самостійна робота | Система накопичення балів |
| Усього годин | Лекційні заняття | Практичні заняття | Теор.зав-ня, к-ть балів | Практ.зав-ня,к-ть балів | Усього балів |
| о/дф. | з/дистф. | о/дф. | з/дистф. | о/дф. | з/дистф. |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** |
| 1 | 8 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 7 |  | 7 | 8 | 15 |
| 2 | 16 | 8 | 4 | 2 | 4 |  | 8 |  | 8 | 7 | 15 |
| 3 | 12 | 6 | 6 |  | 0 | 2 | 8 |  | 7 | 8 | 15 |
| 4 | 24 | 12 | 8 |  | 4 |  | 7 |  | 8 | 7 | 15 |
| Усього за змістові модулі | 60 | 30 | 20 |  | 10 |  | 30 |  | 30 | 30 | 60 |
| Підсумковий семестровий контроль**іспит** | 30 |  |  |  |  |  | 30 |  |  |  | 40 |
| Загалом | 90 | 60 | 100 |

**5. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № змістового модуля | Назва теми | Кількістьгодин |
| о/дф. | з/дистф. |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Загальна характеристика понятійного апарату, чинники розвитку, сутність та перспективи еногастрономічного туризму в Україні. | 2 | 2 |
| 2 | Історія формування та характерні риси української кухні.  | 2 |  |
| 2 | Традиції національних страв та напоїв-потенціал для розвитку еногастрономічного туризму в Україні . Гастрономічні фестивалі в Україні та закордоном. | 2 | 2 |
| 3 | Культурно-історичний потенціал міста Луцька у розвитку гастрономічних турів.  | 2 |  |
| 3 | Розвиток гастрономічних турів Пирятинського району (Полтавської області).  | 2 |  |
| 3 | Організація сиро-винних турів на прикладі (Закарпатської та Одеської областей). Гастрономічні тури півдня України. | 2 |  |
| 4 | Гастрономічний туризм в країнахЗахідної та Східної Європи. | 2 |  |
| 4 | Гастрономічний туризм в країнах Південно-Східної Азії.  | 2 |  |
| 4 | Гастротуризм США та Південної Америки.  | 2 |  |
| 4 | Гастрономічний туризм Австралії.  | 2 |  |
| Разом | 20 | 4 |

**6. Теми практичних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № змістового модуля | Назва теми | Кількістьгодин |
| о/дф. | з/дистф. |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Загальна характеристика понятійного апарату, чинники розвитку, сутність та перспективи еногастрономічного туризму в Україні. | 2 | 2 |
| 2 | Історія формування та характерні риси української кухні.  | 2 |  |
| 2 | Традиції національних страв та напоїв-потенціал для розвитку еногастрономічного туризму в Україні. Гастрономічні фестивалі в Україні та закордоном. | 2 | 2 |
| 4 | Гастрономічний туризм в країнахЗахідної та Східної Європи. | 2 |  |
| 4 | Гастрономічний туризм в країнах Південно-Східної Азії.  | 2 |  |
| Разом | 10 | 4 |

1. **Види і зміст поточних контрольних заходів**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № змістового модуля | Вид поточного контрольного заходу | Зміст поточного контрольного заходу | Критерії оцінювання | Усього балів |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1** | Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, письмова контрольна робота) | Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях. | Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (8 балів).Інтерактивна вправа – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 1****контр.****заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 2 | Практичне завдання (2 завдання: вікторина, рольова гра) | Усне опитування-вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.Проведення рольової гри «Гастрономічні фестивалі в Україні та закордоном» на практичних заняттях. | Вікторина – по 2 бали за кожне питання (8 балів).Рольова гра – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 2****контр.****заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 3 | Самостійне завдання (2 завдання: тестування, презентація) | Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.Представлення самостійно розробленої презентації за наданою тематикою на практичних заняттях. | Тестування – по 2 бали за кожне питання (8 балів).Презентація – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 1****контр.****заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 4 | Практичне завдання (2 завдання: інтерактивна вправа, письмова контрольна робота) | Виконання письмового завдання на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях. | Письмова контрольна робота – по 2 бали за кожне питання (8 балів).Інтерактивна вправа – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 2****контр.****заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 5 | Практичне завдання (2 завдання: вікторина, рольова гра) | Усне опитування-вікторина на практичних заняттях – відповіді на 4 питання.Проведення рольової гри «Гастрономічний туризм в країнахЗахідної та Східної Європи.» на практичних заняттях. | Вікторина – по 2 бали за кожне питання (8 балів).Рольова гра – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ 3****контр.****заходів** | **2** |  |  | **10** |
| 6 | Самостійне завдання (2 завдання: тестування, презентація) | Виконання тестів на практичних заняттях – відповіді на 4 питання тесту.Представлення самостійно розробленої презентації за наданою тематикою на практичних заняттях. | Тестування – по 2 бали за кожне питання (8 балів).Презентація – 2 бали | **10** |
| **Усього за ЗМ4****контр.****заходів** | **2** |  |  | **10** |
| **Усього за змістові модулі контр.****заходів** | **8** |  |  | **60** |

**8. Підсумковий семестровий контроль**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Форма  | Види підсумкових контрольних заходів | Зміст підсумкового контрольного заходу | Критерії оцінювання | Усього балів |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Іспит** | Індивідуальне завдання | Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження. | Індивідуальне завдання – максимально 20 балів. | **20** |
| Контрольне завдання | Відповідь на 3 відкриті питання письмово.Проведення аналізу професійного характеру усно. | Контрольні питання – по 4 бали за кожне питання.Аналіз – 8 балів. | **20** |
| Усього за підсумковий семестровий контроль |  | **40** |

1. **Рекомендована література**

**Основна:**

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур /Антоненко В.Г.// Філософські нариси туризму. За ред.проф. Пазенкова В.С. – К., 2005. – 223-233с.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк.//Наукові праці НУХТ.2012.-С.128-132.
3. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. Вип.14.-2011.-С.100-115.
4. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / [колектив авторів] за наук.ред. Д.І.Басюк .-Винниця: ПП <<ТД<< Едельвейс: К, 2017.- 316с.
5. Мазурець Р.Р. Териториально-рекреаційний комплекс Волинської області : Монографія /Р.Р. Мазурець.-Луцьк: ПрАТ «Волинська обласна друкарня», 2016.-264 с.
6. Мальська М.П. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ.: Видавництво «Каравела», 2021.- 304с.
7. Фоєр Дж. Atlas Obscura. Найдивовижніші місця планети/Джошуа Фоєр, Ділан Тьюрас, Елла Мортон.-Харків: Книжковий Клуб «Клуб сімейного дозвілля», 2019. - 464с.

8. Про туризм: Закон України від 15.09.95 №324/95-ВР //Відомості Верховної Ради України.- 1995-№31-С. 241,705-717

9. Ощипок І.М. Кухні народів Світу: навчальний посібник [для студ.вищ.навч.закл.] /І.М.Ощипок , П.Х. Пономарьов, М.У.Філь.-К. Центр учбової літератури. 2014.-752с.

10. Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму: підручник /Ф.Ф. Шандор, М.П. Кляп.-К.: Знання, 2013.-334с.

**Додаткова:**

1. Багатирьова Г.А., Головань М.Г., Літвінова-Головань О.Г. , Коптєва Т.С., Снігур К.В., Спеціалізований туризм. [текст]: навч.посіб./ Донец. наук. ун.-т економіки і торгівлі ім. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2021.,-173с.

 2. Бусигін А.П. Як організувати кулінарний туризм? /А.П.Бусигін // Готельний та ресторанний бізнес. 2008. №2. С.74-76.

3. Кляп М.П., Шандор Ф.Ф, Сучасні різновиди туризму /М.П.Кляп, Ф.Ф., Шандор. К.: Вища освіта ХХІ століття. 2015.- 334с.

4. Кропивко М.Ф. Підвищення конкурентноспроможності та соціальної спрямованості агропромислового виробництва на основі розвитку кластерних систем / М. Ф. Кропивко.- Економіка АПК.-2013.-№3.- С.3-15.

 5. Корж. Н.В. Управління туристичними дестинаціями: підручник/КоржН.В., Басюк Д.І. – Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2017. -322с.

 6. Михайлюк О.Л. Перспективи розвиткувинних туристичних кластерів на Півдні України /О.Л. Михайлюк. - Науковий вісник ОНЕУ.-№1(181).-С.29-41.

 7. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України /А.М. Расулова.// Економіка та держава.-2015.-С.78-83.

8. Руднєва М.Г. Географія виноробничих кластерів світу: дис. канд. геогр. наук:11.00.02 Економічна та соціальна географія/М.Г.Руднєва; Нац. ун-т ім. Тараса Шевченка.-К.2013.-213с.

 9. Смоляр В.І, Формування і розквіт української кухні / Проблеми харчування -2008, №1-2,С.63-67.

 **Інформаційні ресурси**

1. Фестиваль та його значення [Електронний ресурс].- Режим доступу: <http://estetika>.etika.in.ua/festival-ta-jogo-znachennya.

2.Замрий Т. Что украинцы едят на ходу - тенденции стрит-фуда //. URL: http://horeca.ua/articles/la-pizza-espresso3/.

3.Инновации в ресторанном мире //. URL: <http://reston.com.ua/topics/8>.

4.Инновации в ресторанном бизнесе //. URL: <http://nippondom.com/innovatsii-v-restorannom-biznese>.

5.Харченко А. Между офисом и домом: 7 коворкингов и креативных пространств Киева //. URL: <http://ain.ua/2013/01/22/108929>.

6.Етно-фестиваль «Різдво у Волинській родині» //Волинь туристична [Електронний ресурс] -Режим доступу: <http://www.vturyzm.com/ua/board/festivali/etnofestival_rizdvo_u_volinskij_rodini/4-1-0-29>.

7.Lutsk Food Fest //u Fest.in.ua [Електронний ресурс].-Режим доступу: http: //www. Ufest.in/ua/ua/fest/lutsk-food-fest

1. 3акон України про туризм. URL: http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi.
2. «Шоу высокой кухни»: Звёзды Мишлен в Украине! [Електронний ресурс]. -Режим доступу: http:// izum.ua/articles/restoran/shouvysokojj kukhni zvezdy mishlenvukraine\_45984
3. C. Michael Hall and Richard Mitchell Tourism Bussiness Frontiers: Consumers, Products and Industry [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter16> gastronomy food andwi netourism