

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, 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 ухвалено
на засіданні кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи

Протокол № 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
Освітньо-професійна програма Туризм (назва)	Змістових модулів – 4	Лекції	
		20 год.	6 год.
Рівень вищої освіти: бакалаврський	Кількість поточних контрольних заходів – 8	Практичні заняття	
		10 год.	4 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 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 навчання та компетентності	Методи і контрольні заходи
1	2
<p>Результати навчання:</p> <p>ПР.05.Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.</p> <p>ПР.06.Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p>ПР.09.Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості та норм безпеки.</p> <p>ПР.23.Розуміти особливості регіональних туристично-рекреаційних ресурсів у процесі створення національного туристичного продукту.</p> <p>Компетентності:</p> <p>К.03.Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>К.06.Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>К.10.Здатність спілкуватися державною мовою, як усно так і письмово.</p> <p>К.17.Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.</p> <p>К.21.Здатність розробляти, просувати, реалізувати та організувати споживання туристичного продукту.</p> <p>К.31.Вміння використовувати регіональні, туристично рекреаційні ресурси у процесі популяризації національного туристичного продукту.</p>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини</p>

Міждисциплінарні зв'язки. Навчальна дисципліна «Гастрономічний туризм» має тісний зв'язок з такими дисциплінами: «Спеціалізований туризм» «Транспортні послуги», «Реклама в туризмі», «Організація послуг харчування» 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 країнах Західної 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		о/дф	з/дист ф.	Теор. зав-ня, к-ть балів	Практ. зав-ня, к-ть балів	Усього балів	
			о/дф	з/дист ф.	о/дф	з/дист ф.						
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	2	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. Темі лекційних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
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 країнах Західної та Східної Європи.	2	2
4	Гастрономічний туризм в країнах Південно-Східної Азії.	2	
4	Гастротуризм США та Південної Америки.	2	
4	Гастрономічний туризм Австралії.	2	
Разом		20	6

6. Теми практичних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
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 країнах Західної та Східної Європи.	2	
4	Гастрономічний туризм в країнах Південно-Східної Азії.	2	
Разом		10	4

7. 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 країнах Західної 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	8			60

модулі контр. заходів				
-----------------------------	--	--	--	--

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

8. 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. Територіально-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. , Коптева 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 розвитку внутрішніх 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. Руднева М.Г. Географія виноробничих кластерів світу: дис. канд. геогр. наук:11.00.02 Економічна та соціальна географія/М.Г.Руднева; 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.Иновации в ресторанном мире // URL: <http://reston.com.ua/topics/8>.

4.Иновации 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.vturizm.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/ua/fest/lutsk-food-fest>
8. Закон України про туризм. URL: <http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi>.
9. «Шоу високої кухні»: Звезди Мишлен в Україні! [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://izum.ua/articles/restoran/shouvysojoj_kukhni_zvezdy_mishlenukraine_45984
10. С. Michael Hall and Richard Mitchell Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter16> gastronomy food andwi netourism