

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ВИННИЙ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ /
WINE AND GASTRONOMIC TOURISM

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Чорна Наталія
Науковий ступінь	доктор історичних наук
Вчене звання	професор
Посада	завідувач кафедри
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	097 599 36 05
E-mail:	n.chorna@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=2060
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2024-2025
Анотація курсу	<p>Винні та гастрономічні тури упродовж кількох крайніх років стали неабияк популярними серед туристів, і попит на них і надалі продовжує стрімко зростати. Під час таких турів туристи відвідують ресторани з національною кухнею, беруть участь у винних та гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомляться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, технологією вирощування винограду та виробництва вина, а також подорожують по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які їх цікавлять.</p> <p>Метою вивчення дисципліни «Винний та гастрономічний туризм» є набуття здобувачами вищої освіти загальних та професійних компетентностей, які забезпечують здатність до організації та виконання винних та гастрономічних турів.</p> <p>Відповідно до мети, завданнями дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти уявлення про сферу енології та гастрономії, а відповідно і винного та гастрономічного туризму, розуміння їх ролі у просування туристичних дестинацій, формуванні еногастрономічного бренду територій, ознайомлення з найцікавішими винними та гастрономічними маршрутами для розроблення власних турів, а також отримання базових знань і навичок застосування підходів та інструментів для розвитку винного та гастрономічного туризму.</p>
Мова викладання	Українська мова

Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 1. вміти аналізувати ресурсний потенціал територій та визначати можливості його використання для розвитку винного та гастрономічного туризму; 2. розуміти тренди розвитку винного та гастрономічного туризму; 3. орієнтуватися у стані та тенденціях розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні та за кордоном; 4. вміти розробляти винні та гастрономічні тури; 5. розуміти перспективність започаткування та розвитку кластерних ініціатив для розвитку винного та гастрономічного туризму.
---------------------	--

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Поняття туризму, його основні види та функції	10	2	2	6	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 2. Винний та гастрономічний туризм як різновиди спеціалізованого туризму	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 3. Історичні аспекти становлення та розвитку винного та гастрономічного туризму	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 4. Сучасні тренди еногастрономічного туризму	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 5. Основні виноробні регіони країн Старого та Нового світу	11	4	4	3	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 6. Потенціал та особливості розвитку гастрономічного туризму в зарубіжних країнах	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 7. Основні виноробні регіони України	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 8. Гастрономічні традиції етнографічних регіонів України	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 9. Еногастрономічні бренди територій та інструменти їх просування	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 10. Винні та гастрономічні фестивалі як туристичні атракції	11	4	4	3	В, Д/ПР, УД, КТ	10

Тема 11. Гастрономічні музеї України та зарубіжних країн	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 12. Дегустація як складова еногастрономічних турів	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 13. Особливості організації та проведення винних та гастрономічних турів	11	2	2	7	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 14. Кластеризація як перспективний напрям розвитку еногастрономічного туризму	11	4	4	3	В, Д/ПР, УД, КТ	10
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, виконання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).</p> <p>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<p>1. Богатирьова, Г.А., Головань М.Г., Горіна Г.О., Літвінова-Головань О.П., Коптева Т.С., Снігур К.В. Спеціалізований туризм : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 173 с. URL : http://elibrary.donnuet.edu.ua/2266/1/2021_Specialized_tourism.pdf</p> <p>2. Борисова О. Спеціалізований туризм : навч. посібник. Київ : Кондор, 2020. 360 с.</p> <p>3. Дишкантюк К.В., Власюк К.В. Гастрономічний туризм : підручник. Київ : Олді+, 2021. 136 с.</p> <p>4. Мальська М.П., Філь М.І., Пандяк І.Г. Гастрономічний туризм : навч. посібник. Київ : Каравела, 2021. 304 с.</p> <p>5. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. <i>Економічні інновації</i>. 2020. Т. 22, Вип. 2 (75). С. 71-81.</p> <p>6. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. <i>Науковий вісник Херсонського державного університету</i>. Серія : Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.</p> <p>7. Рубіш М. А., Чорій М.В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. <i>Науковий вісник Мукачівського державного університету</i>. Серія : Економіка. 2020. Вип. 1(13). С. 61- 66.</p> <p>8. Чорна Н.М. Винний туризм в Україні: стан та тенденції розвитку. <i>Інфраструктура ринку</i>. 2022. Вип. 67. URL: http://www.market-infr.od.ua/uk/67-2022</p> <p>9. Чорна Н.М. Кластерний підхід до розвитку винного туризму: зарубіжний досвід та можливості його впровадження в Україні. <i>Економіка</i></p>					

Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Винний та гастрономічний туризм» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим.</p> <p>Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку доповіді/презентації.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, наукових заходах, виконання есе.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf.</p>
Інші складові політики компоненту	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.</p>

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник

Наталія ЧОРНА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА