

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента
ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

підготовки	Бакалавр
спеціальності	242 Туризм і рекреація
освітньо-професійної програми	Туризм

Силабус освітнього компонента «ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»
підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності
242 Туризм і рекреація, за освітньо-професійною програмою Туризм.

Укладач: Єрко І.В., кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та
готельного господарства.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



Ільїн Л.В.

**Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри
туризму та готельного господарства**
протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна /освітньо-наукова/освітньо-творча програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
		Нормативна
Денна (очна) форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 242 Туризм і рекреація Освітньо-професійна програма: Туризм Бакалавр	Рік навчання: 2026/2027
Кількість годин/кредитів 150/5		Семестр 8-ий __ Лекції 10 год. Практичні (семінарські) 20 год. Лабораторні - год. Індивідуальні - год. Самостійна робота 110 год.
		Консультації 10 год.
		Форма контролю: залік
ІНДЗ:		
Мова навчання	Українська	

II. Інформація про викладача

Викладач: Єрко Ірина Володимирівна, кандидат географічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон +380668897418

Електронна пошта: ierko@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Банкова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>.

III. Опис освітнього компонента

Освітній компонент «Еногастрономічний туризм» вивчається студентами підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, освітньо-професійною програмою Туризм. ОК належить до циклу освітніх компонентів вільного вибору.

Основними завданнями вивчення ОК «Еногастрономічний туризм» є: Ознайомлення з теоретичними аспектами еногастрономічного туризму, вивчення гастрономічних традицій та культур, аналіз впливу еногастрономічного туризму на місцеву економіку, організація гастрономічних маршрутів, вивчення особливостей еногастрономічної культури, розвиток навичок кулінарного мистецтва та дегустації, аналіз трендів у гастрономічному туризмі.

Пререквізити освітнього компонента

Вивчення ОК передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики циклу дисциплін загальної підготовки.

1. Постреквізити освітнього компонента

Предметом вивчення ОК «Еногастрономічний туризм» є вивчення вин, страв та інших гастрономічних продуктів, а також культурного та туристичного контексту, в якому вони представлені. Вона охоплює аналіз та оцінку різних аспектів гастрономії, включаючи виноробство, кулінарію, традиційні страви, місцеві інгредієнти та продукти, а також їх вплив на культуру, туризм та господарство регіонів. задоволення туристичних потреб та побажань клієнтів у сфері гастрономічного туризму.

2. Мета і завдання освітнього компонента

Мета ОК – полягає в формуванні у студентів комплексу знань, навичок і вмінь, спрямованих на розуміння та використання гастрономічних аспектів туризму. Основні цілі вивчення цієї дисципліни включають:

1. Розуміння ролі гастрономічного туризму в сучасному туристичному бізнесі та його впливу на розвиток регіонів та країн.
2. Ознайомлення з теоретичними та практичними аспектами організації гастрономічних маршрутів та подорожей.
3. Вивчення гастрономічних традицій, культурних особливостей та кулінарних звичаїв різних регіонів і країн.
4. Розвиток навичок планування, дизайну та просування гастрономічних подій, фестивалів, екскурсій та інших туристичних заходів.
5. Формування у студентів культурного смаку, здатності аналізу та оцінки якості гастрономічних продуктів і послуг.
6. Підготовка до роботи в сфері гастрономічного туризму, включаючи професійну діяльність у готелях, ресторанах, туристичних агентствах, а також розробку гастрономічних турів та маршрутів.

В результаті вивчення даного курсу студент повинен знати:

1. Гастрономічні традиції та культурні особливості.
2. Винарство та виноробство.
3. Гастрономічні маршрути.
4. Маркетинг та просування гастрономічних продуктів.
5. Оцінка якості гастрономічних продуктів.
6. Підприємництво та розвиток бізнесу.
7. Кулінарні навички.
8. Культурний контекст.
9. Локальні продукти та виробники.
10. Кроскультурне сприйняття - вміння сприймати та розуміти гастрономічні традиції інших країн та культур.

вміти:

1. Розробляти гастрономічні маршрути.
2. Аналізувати та оцінювати продукти.
3. Комунікувати з клієнтами.
4. Продавати гастрономічні продукти.
5. Організовувати гастрономічні заходи.
6. Розробляти кулінарні програми.
7. Розуміти культурний контекст.
8. Використовувати локальні продукти.
9. Адаптуватися до різних аудиторій.
10. Стимулювати розвиток гастрономічного туризму.

11. Результати навчання (компетентності).

До кінця навчання студенти будуть компетентними у таких питаннях:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми;

ЗК 13 Здатність планувати та управляти часом

ЗК 14. Здатність працювати в команді та автономно.

Фахові компетентності (ФК)

ФК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

ФК 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ФК 18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління;

ФК 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем;

ФК 25. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку;

ФК 27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації;

ФК 29. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства;

ФК 30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

Знання й розуміння та їх застосування

РН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна);

РН 18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях;

РН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання;

РН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

II. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Тема	Кількість годин, відведених на:					
	Всього	Лекції	Практичні заняття	Консультації	Самостійна робота	*Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль I						
Тема 1. Вступ до еногастрономічного туризму: визначення, історія розвитку та сучасні тенденції.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 2. Регіональні гастрономічні традиції та культурні особливості.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4

Тема 3. Виноробство: історія, технології виробництва, сорти вин та їх характеристики..	150	1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 4. Кулінарні традиції та страви різних країн та регіонів.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 5. Маркування гастрономічних продуктів і вин: визначення, правила та регулювання..		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 6. Продуктовий туризм: організація відвідування виробництв, дегустації та майстер-класів.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 7. Гастрономічні маршрути: планування та розробка маршрутів з метою вивчення гастрономічної спадщини.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 8. Маркетингові стратегії для розвитку еногастрономічного туризму.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 9. Роль еногастрономічного туризму у розвитку сільських територій та місцевої економіки..		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 10. Тенденції та інновації у сфері еногастрономічного туризму..		1	2	1	20	ДС, РМГ/ 4
Самостійна робота						30
Контрольна робота						30
Всього	150	10	20	10	110	100 балів

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

ІІІ. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ

№	Тема	Кількість годин
1.	Проведіть аналіз еногастрономічних маршрутів у вашому регіоні. Спробуйте визначити ключові атракції, ресторани, виноробні та інші місця, які пропонують гастрономічний туризм.	10
2.	Підготуйте огляд одного з виноробних регіонів світу, включаючи історію виноробства, основні сорти вин, технології виробництва та характеристики вин.	10
3.	Створіть концепцію гастрономічного маршруту для вашого регіону або країни. Врахуйте потенційні атракції, ресторани, страви та напої, які можуть бути включені до маршруту.	10
4.	Проведіть аналіз маркетингових стратегій, що використовуються для просування гастрономічних туристичних продуктів та послуг. Розгляньте використання соціальних медіа, веб-сайтів, спеціалізованих заходів та ін.	10
5.	Розробіть проект еногастрономічного заходу або фестивалю. Визначте тематику, програму подій, потенційних учасників та спонсорів, а також маркетингову стратегію для його просування.	10

6.	Проведіть аналіз інновацій у галузі еногастрономічного туризму. Розгляньте нові підходи до організації маршрутів, використання технологій для підвищення якості обслуговування, а також тренди у споживчих уподобаннях.	10
7.	Розробіть дослідницький проект щодо розвитку еногастрономічного туризму у певному регіоні. Включіть аналіз попиту та пропозиції, ідентифікацію цільової аудиторії, стратегії розвитку та рекомендації для місцевих влад.	10
8.	Створіть інтерактивну карту еногастрономічних об'єктів у вашому регіоні. Включіть до неї виноробні, сироварні, місця вирощування страв та інші цікаві місця для гастрономічного туризму.	10
9.	Підготуйте огляд одного з кращих ресторанів вашого регіону, який спеціалізується на місцевій кухні. Розгляньте історію ресторану, особливості меню та враження від відвідування..	10
10.	Розробіть туристичний маршрут, який охоплює найкращі виноробні або сироварні вашого регіону. Включіть в маршрут відвідування кожного об'єкту, дегустації продукції та екскурсії з оглядом.	20
.	Разом	110

IV. ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Уся політика оцінювання базується на врахуванні ПОЛОЖЕННЯ про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів Волинського національного університету імені Лесі Українки

https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/2023_Polozh_pro_otzin_%D0%A0%D0%B5%D0%B4_%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf.

Також оцінювання здійснюється на основі ПОЛОЖЕННЯ про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82i%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC._%D0%9B.%D0%A3._%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf.

Політика викладача щодо здобувача освіти, щодо визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті : професійно-орієнтовані завдання (додатково, або альтернативно в межах неформальної/інформальної освіти), участь у конференції з публікацією матеріалів (за тематикою та змістом освітнього компоненту), участь у сертифікованих програмах (проектах) професійного спрямування (тренінги, наукові проекти, тощо). Якщо студент має підтверджуючі документи, то викладач може перезарахувати тему, частину теми (максимально на 10 балів).

Також можливе перезарахування модулів, тем, частити теми відповідно до ПОЛОЖЕННЯ про підготовку здобувачів освіти у Волинському національному університеті імені Лесі Українки з використанням елементів дуальної форми здобуття освіти https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/2023_%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%B4%D1%83%D0%B0%D0%BB_%D0%BD%D1%83_%D0%BE%D1%81%D0%B2i%D1%82%D1%83_%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf.

Послідовність вивчення ОК полягає у наступному:

1. Першочергово студенти ознайомлюються із лекційним матеріалом.
2. Після ознайомлення із лекцією у студентів розпочинаються практичні заняття. Виконання практичних занять відбувається послідовно від 1 до 10. У кожній практичній роботі є питання для обговорення та аудиторні завдання. Відповіді на питання до обговорення студенти дають усно (це питання які викладач задає додатково при захисті практичної роботи), а на аудиторні завдання дають письмові відповіді (відповідь повинна бути написана у зошиті) або зроблена презентація (якщо є завдання до її розробки). Кожна практична робота оцінюється відповідно до встановленого балу у силабусі.
3. ОК передбачено написання контрольної роботи, це можуть бути тести, розгорнуті питання як усно так і письмово.
4. Також ОК передбачено самостійну роботу. Перелік питань для самостійного опрацювання прикріплений в силабусі, студенти повинні до заліку ознайомитись із запропонованими питаннями та орієнтуватись у них.
5. Семестрова оцінка за залік виводиться за загальною кількістю балів, які набрав студент протягом семестру (практичні роботи, самостійна робота, контрольна робота). Якщо студента не влаштовує та кількість балів яку він набрав протягом семестру, то він може підвищити свої бали лише на другій відомості (відомість А) і при цьому усі попередні бали будуть скасовані, отже студенту доведеться набирати бали знову, давши відповіді на питання до заліку.

Політика щодо академічної доброчесності.

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання і провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації».

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання.

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених ОК. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Терміни здачі практичних робіт, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняттях з ОК або прописує на інтернет-платформі ОК. Якщо студент не здає практичну роботу вчасно (відповідно вказаних термінів), то з кожним тижнем максимальна кількість балів зменшується. Перескладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні ОК «Дегустації в туризмі» узгоджується з політикою ЗВО.

V. Підсумковий контроль

Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів, де формою контролю є залік

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	Незараховано (необхідне перескладання)
1–59	

Форма контролю – залік. Оцінювання знань здобувачів освіти здійснюється під час поточного контролю за результатами виконання практичних робіт, самостійної роботи та контрольної роботи. Усі результати додаються, набрана студентом протягом семестру сума

балів є оцінкою за залік. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної вище. Якщо студента не влаштовує його поточний бал, то він може його підвищити на другій відомості, але при цьому усі попередні бали будуть скасовані

Перелік питань до заліку

1. Яка роль еногастрономічного туризму в сучасній туристичній індустрії?
2. Що таке гастрономічний туризм і чим він відрізняється від звичайного туризму?
3. Які фактори впливають на розвиток еногастрономічного туризму в різних країнах?
4. Які основні компоненти гастрономічного туристичного продукту?
5. Які переваги та недоліки еногастрономічного туризму для регіонального розвитку?
6. Які основні етапи розвитку гастрономічного туризму можна виділити?
7. Як визначити гастрономічний образ регіону?
8. Які стратегії просування та маркетингу використовуються для привертання гастрономічних туристів?
9. Які переваги має розробка гастрономічних маршрутів для регіонального туризму?
10. Які сучасні тренди можна спостерігати в гастрономічному туризмі?
11. Які методи оцінки якості гастрономічних продуктів та послуг існують?
12. Які можливості для розвитку гастрономічного туризму існують у вашому регіоні?
13. Які інструменти і техніки використовуються для привертання гастрономічних туристів?
14. Які критерії вибору гастрономічних продуктів для включення в туристичні програми?
15. Які можливості і виклики пов'язані з розвитком еногастрономічного туризму в сільських районах?
16. Які фактори визначають конкурентоспроможність гастрономічного туристичного продукту?
17. Які стратегії можна використовувати для залучення місцевих виробників та ресторанів до участі в гастрономічних програмах та заходах?
18. Які соціокультурні та економічні переваги може мати розвиток гастрономічного туризму для місцевого населення?
19. Які можливості існують для створення гастрономічних турів з використанням місцевих продуктів та страв?
20. Які переваги має співпраця між гастрономічними туристичними підприємствами та іншими секторами туризму?
21. Як глобальні тренди, такі як екологічний та сталій гастрономічний туризм, впливають на розвиток цієї галузі?
22. Як можна використовувати мультимедійні технології для просування гастрономічних туристичних продуктів?
23. Які основні етапи розробки гастрономічного туристичного продукту від ідеї до реалізації?
24. Як можна організувати і провести гастрономічні заходи та фестивалі для привертання туристів?
25. Які можливості є для створення гастрономічних турів, спрямованих на вивчення традиційних страв та кулінарних технік різних культур?

26. Які інноваційні підходи можна використовувати для розвитку гастрономічного туризму?
27. Яким чином регулюються стандарти якості та безпеки в гастрономічному туризмі?
28. Як можна враховувати інтереси та потреби різних груп туристів при розробці гастрономічних програм?
29. Як впливає культурна різноманітність на розвиток гастрономічного туризму?
30. Які існують можливості для розвитку еногастрономічного туризму в Україні?

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Єрко І. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Поліссі / І. Єрко А. Адамович // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: географія. – Тернопіль: СМП «Тайп». – №1 (Вип. 40). – 2016. – С. 150-155
2. Іванова, О.К. Гастрономічний туризм: стратегії та практика. Київ: Видавництво Університету, 2021. 200 с.
3. Калмикова І.С. Алкогольні напої як локальні продукти Одеського регіону. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: монографія / за заг. ред. Меліх О.О. К.: Друкарня «ХАМЕЛЕОН К», 2018. С. 6-37.
4. Калмикова І.С. Крафтове пиво – нове явище пивної культури Одеси. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: монографія / за заг. ред. Меліх О.О. К.: Друкарня «ХАМЕЛЕОН К», 2018. С. 38-74.
5. Конспект лекцій з дисципліни «Дегустації в туризмі» для студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Міжнародний туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / Укл. І.С. Калмикова. Одеса: ОНТУ, 2022.
6. Лях Я.І. Еногастрономічний туризм: засоби розвитку туристичного регіону. Київ: Видавництво Університету, 2018. 280 с.
7. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи з дисципліни «Дегустації в туризмі» для студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Міжнародний туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / Укл. І.С. Калмикова. Одеса: ОНТУ, 2022.
8. Стенчиков, І.О. Гастрономічний туризм: теорія, методологія, практика. К.: Центр учбової літератури, 2019.
9. Шпанькова, О.В., Лінчевська, О.Г., Білоус, І.В. Гастрономічний туризм: навч. посібник. Житомир: ПП «Рута», 2020.
10. Smith, A.G. Gastronomic Tourism: Practical Aspects and Innovative Approaches. London: Culinary Adventures Publisher, 2021. 340 p.
11. Laurence, M.B. Enogastronomic Tourism: Trends and Perspectives / M.B. Laurence. - Paris: Gourmet Travel Publisher, 2020. 280 p.
12. Hollingsworth, S.R. Gastronomic Tourism: Innovations and Creativity. New York: Gastronomy Ventures Publisher, 2022. 320 p.
13. Gilmore, D.M. Culinary Tourism: From Tradition to Modernity. Berlin: Cuisine Travels Publisher, 2020. 240 p.