СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»

Компонента освітньої програми – ***вибіркова*** (3 *кредити*)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм
Спеціальність	242 "Туризм і рекреація"
Галузь знань	24 "Сфера обслуговування"
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Аніпко Наталія Петрівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к. геогр.н. https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/anipko-nataliia-petrivna/
Контактний тел.	+380950662977
E-mail:	n.anipko@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7387
Консультації	за графіком консультацій викладачів на сайті: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс націлений на ознайомлення студентів із особливостями гастрономічного туризму, його організацією, розвитком та специфікою національної кухні в країнах-лідерах гастрономічного туризму. Курс спрямований на розвиток вмінь визначення і впровадження гастрономічних аспектів туристичного продукту, розуміння впливу культурних, історичних та соціальних факторів на гастрономічний туризм, а також навичок планування та реалізації гастрономічних маршрутів та подій.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Гастрономічний туризм як один з видів туризму	
Тема 1	Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості.
Тема 2	Гастрономічна культура як складова національної культури народів світу
Тема 3	Гастрономічні тури та їх організація.
Тема 4	Гастрономічні фестивалі
Тема 5	Кулінарні традиції різних регіонів України
Тема 6	Гастрономічний туризм в Україні
МОДУЛЬ 2. Кулінарні традиції та розвиток гастрономічного туризму в країнах світу	
Тема 7	Кулінарні традиції Франції та розвиток гастрономічного туризму
Тема 8	Кулінарні традиції Італії та розвиток гастрономічного туризму

Тема 9	Кулінарні традиції Іспанії та розвиток гастрономічного туризму
Тема 10	Кулінарні традиції Сакартвело та розвиток гастрономічного туризму
Тема 11	Кулінарні традиції Мексики та розвиток гастрономічного туризму
Тема 12	Кулінарні традиції Туреччини та розвиток гастрономічного туризму
Тема 13	Кулінарні традиції Китаю та розвиток гастрономічного туризму
Тема 14	Кулінарні традиції Індії та розвиток гастрономічного туризму

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація;
- дослідна робота та метод проекту;
- презентації, відеоматеріали;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Форми поточного контролю:

- усна відповідь;
- тестування;
- перевірка практичних завдань.

Форма підсумкового контролю: іспит.

Засоби оцінювання:

- контрольні роботи;
- стандартизовані тести;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – завантажити >>>

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

- «Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-

dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yuriia-fedkovycha/

- «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

- «Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Винний та гастрономічний туризм : глобальні тренди та локальні практики: монографія (колектив авторів) / За наук. ред Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД«Едельвейс і К», Вінниця, 2017. 316 с.
2. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.
3. Кляп М. П., Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму. К.: Вища освіта XXI століття, 2011. 334 с. 48. Ковешніков В. С.
4. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021, 304 с.
5. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І.Кухні народів світу: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2013. 264 с.
6. Спеціалізований туризм [Текст]: навч. посіб. / Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 173 с.
7. Рубіш М. А., Чорій М.В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій: Науковий вісник Мукачівського державного університету, 2020. Серія Економіка. Вип. 1(13). С. 61-66.
8. Борщ, хамон, мяммі та хаукарль : де домівка найбільш відомих страв Європи. Інтерактивна мапа [Електронний ресурс]. URL: https://tsn.ua/svit/borsch-hamon-myammi-ta-haukarl-de-domivka-naybilshvidomih-strav-yevropi-interaktivna-

mapa-1191309.html

9. Винний та гастрономічний туризм в Італії: альтернативні ідеї відпочинку. [Електронний ресурс]. URL: https://uagolos.com/vinnii-tagastronomichnii-tyrizm-v-italiji-alternativni-ideji-vidpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUkxhb2qwyc_InHZmoJjhFTlVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8

10. Вишневська Г.Г., Цегельник А.О. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція // Географія та туризм. 2012. Вип. 18. С. 55-62. [Електронний ресурс]. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2012_18_11

11. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. Вип. 31. С. 112-118. [Електронний ресурс]. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevska.htm.

12. Все про сирний туризм в Європі : куди поїхати і які види сиру спробувати [Електронний ресурс]. URL : https://travelyourway.com.ua/ua/planirovanie-samostoyatelnyhputeshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/syrnyj-turizm-v-evrope/

13. Гастрономічні ено-музеї [Електронний ресурс]. URL: https://www.tic.in.ua/?page_id=5773&lang=uk.

14. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми [Електронний ресурс]. URL: https://www.researchgate.net/publication/335759894_Gastronomicna_kultura_v_procesah_formuvanna_gromadanskoi_identicnosti_teoreticnij_oglad_problemi.

15. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. URL : http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064.

16. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. URL : http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064

17. Гастрономічний туризм в європейських країнах [Електронний ресурс]. URL: http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/11016/1/%D0%A4%D1%82%D0%A0_%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D1%96%D0%BB_6_06.pdf.

18. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі : поняття, сутність, класифікація / Донецьк. нац. ун-т економ. і торгівлі ім. М. Туган Барановського, м. Кривий Ріг, Торгівля і ринок України, 2016. Вип. 39-40.

19. Горбуліна, Ю.О., Радченко О.М. Можливості використання зарубіжного досвіду організації гастрономічних турів в українській практиці. // Рекреаційні ресурси та послуги гостинності в регіонах України : матер. IV Всеукр. Інтернет-конф. (24 травня 2019 р., м. Черкаси). С. 62-70.

20. Де їсти добре. Карта України для гастрономічних мандрівників [Електронний ресурс]. URL: https://nv.ua/ukr/ukraine/events/kartaukrajini-2020-roku-lokalni-produkti-vino-virobniki-novini-ukrajini50096294.html

21. Закарпатський гастрономічний туристичний шлях [Електронний ресурс]. URL: https://transkarpatia.net/transcarpathia/our-news/52604-nazakarpatt-rozrobili-gastronomchniy-turistichniy-shlyah.html

22. Кавовий туризм та основні регіони його розвитку [Електронний

ресурс]. URL : https://library.sspu.edu.ua/wpcontent/uploads/2018/04/GN_7_2016.pdf#page=120

23. Класифікація видів гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm

24. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL:https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.

25. «Топ 10 екзотично-гастрономічних фестивалів світу» [Електронний ресурс] / URL : file:///D:/Users/Admin/Downloads/43_10_.pdf

26. Сирна карта Європи [Електронний ресурс]. URL: https://panicaanica.livejournal.com/photo/album/480/?mode=view&id=147618&page=49

27. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: https://worldfoodtravel.org/.

28. Creativity in gastronomic activities. URL: https://www.researchgate.net/publication/361100752_Creativity_in_gastronomic_activities

29. World Tourism Organization (UNWTO) [Електронний ресурс]. URL: http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284414819.1.

30. Food - Culinary - Gastronomy Tourism [Електронний ресурс]. URL: https://mytourismgazine.blogspot.com/2020/03/food-tourism-culinarytourism.html

Детальна інформація щодо вивчення курсу

«Гастрономічний туризм»

висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

https://media.chnu.edu.ua/media/ygimcjtg/hastronomichnyi_turyzm.pdf