



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КУЛІНАРНА ГЕОГРАФІЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»

Компонент освітньої програми – вибіркова (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Заячук Оксана Григорівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/zaiachuk-oksana-hryhorivna/ 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.	Заячук О.Г.: +380502388066; Аніпко Н.П.: +380950662977
E-mail:	o.zayachuk@chnu.edu.ua ; n.anipko@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=6954
Консультації	за графіком консультацій викладачів на сайті: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета вивчення дисципліни полягає в формуванні системи базового комплексу знань у студентів щодо географії поширення рослин та тварин, як сировини для формування кулінарних особливостей регіонів світу ЗАГАЛОМ ТА України зокрема, історичного розвитку кулінарії, формування уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ВСТУП ДО КУРСУ. КУЛІНАРНА ГЕОГРАФІЯ УКРАЇНИ	
Тема 1	Вступ до кулінарної географії.
Тема 2	Фактори формування кулінарних традицій
Тема 3	Історичні та культурні аспекти кулінарної географії України
Тема 4	Сучасні тенденції та локальні продукти української кухні
МОДУЛЬ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	
Тема 5	Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості
Тема 6	Гастрономічні тури та їх організація

Тема 7	Гастрономічний туризм в Україні
Тема 8	Провідні “гастрономічні країни світу”

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів),
- ✓ електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методи оцінювання та демонстрування результатів:

- усний (доповіді під час практичного/семінарського заняття, захист презентації);
- тестовий (до змістових модулів 1, 2 та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

Підсумкова форма контролю: залік (підсумкове тестування).

Поточний контроль здійснюється під час семінарських занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретної роботи. Кількість передбачених балів, за різні види робіт зазначені у робочій програмі та оголошуються під час занять. Оцінка самостійної роботи студента відбувається під час проведення модульних контролів 1 та 2 шляхом включення запитань з тематики тем для самостійного опрацювання до загального переліку завдань.

Модульна контрольна робота (тестові завдання різних форм), має на меті перевірку рівня засвоєння лекційного матеріалу та матеріалу семінарських занять. Модульна контрольна №1 - 10 балів, модульна контрольна №2 - 10 балів (максимально).

Семестровий (підсумковий) контроль проводиться у формі заліку з врахуванням балів отриманих за два поточні модулі. Залік (підсумковий модуль) проводиться в тестовій формі на базі системи дистанційного навчання moodle і передбачає відповіді на питання теоретичного змісту (40 балів). Тестові завдання розроблені до змістових модулів. Підсумкові тести покликані перевірити рівень засвоєння програмного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

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.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити](#) >>>

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>);
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» (https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf)

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Винний та гастрономічний туризм в Італії: альтернативні ідеї відпочинку. [Електронний ресурс]. URL: https://uagolos.com/vinnii-tagastronomichnii-tyrizm-v-italiji-alternativni-ideji-vidpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUKxhb2qwyс_InHZmoJhFTIVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8
2. 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
3. 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/vyshnevaska.htm.
4. 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/>

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

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

7. 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

8. «Пані Стефа» («Pani Stefa») – блог і проєкт Маріанни Душар – дослідниці галицької кухні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://panistefa.com>.

9. «Seeds and Roots» – блог і проєкт Маріанни Душар про українців та про процес міграції, збереження, видозмінення та укорінення гастрономічних традицій. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://seedsandroots.net>.

10. <https://klopotenko.com>. Україномовний сайт із рецептами від Є. Клопотенка

*Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Кулінарна географія та гастрономічний туризм»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
https://geotour.chnu.edu.ua/media/eqybtn4w/kulinarna_heohrafiia.pdf*