|  |  |
| --- | --- |
| Силабус курсу:  |  |
| **ГАСТРОТУРИЗМ** |
| ***Ступінь вищої освіти:*** | Бакалавр |
| ***Спеціальність:***  | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| ***Рік підготовки:*** | 3 |
| ***Семестр викладання:*** | весняний |
| ***Кількість кредитів ЄКТС:*** | 5 |
| ***Мова(-и) викладання:*** | українська |
| ***Вид семестрового контролю*** | залік  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Автор курсу та лектор:*** |  |
| д.е.н., доц., Зеленко Олена Олександрівна |
| вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім’я та по-батькові |
| професор кафедри міжнародної економіки і туризму |
| посада |
| zelenko@snu.edu.ua |  | +38-050-939-74-49 |  | Viber за номером телефону  |  | 216aНК аудиторія кафедри МЕіТ |
| електронна адреса |  | телефон |  | месенджер |  | консультації |

**Анотація навчального курсу**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Цілі вивчення курсу:*** | **Метою лекційних занять** формування в учнів теоретичних знань в області гастротуризму, ознайомлення студентів з національними кухнями країн, міст, регіонів, продуктами, кулінарними традиціями, культурою, з урахуванням технологічних новацій в сфері гостинності.**Метою самостійної роботи** за дисципліною є засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача; переорієнтація із лекційно-інформативної на індивідуально-диференційовану, особистісно-орієнтовану форму та на організацію самоосвіти студента; поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці шляхом виконання індивідуальних завдань. |
| ***Результати навчання:*** | **Знання:** Здатність до демонстрації системних знань щодо теоретичних основ в області гастротуризму, з урахуванням сучасних технології спрямованих на задоволення вимог споживачів.**Вміння:** застосовувати знання в області гастротуризму для характеристики відмінних рис національних кухонь країн, міст, регіонів, продуктів, кулінарних традицій при обслуговуванні споживачів; розуміти значення гастротуризму в розвитку території та його ролі як інструменту туристичної дестинації, формування гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; розуміти сферу гастротуризму як одну з найбільш швидко інноваційних видів туризму, розробляти гастротури, спрямованих на задоволення вимог споживачів.. |
| ***Передумови до початку вивчення:*** | Базові знання у щодо безпеки життєдіяльності, організації туристичної діяльності, знання щодо загальних економічних процесів на макро- і мікрорівнях, дисципліна вивчається після курсу «Організація туристичних подорожей» «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» «Маркетинг готельно-ресторанного господарства». «Харчова хімія», «Мікробіологія», Організація готельного господарства» |

**Мета курсу (набуті компетентності)**

**Мета викладання дисципліни:** оволодіння первинними навичками в області гастротуризму на основі опанування інформації про основні світові гастрономічні центри і міста гастротуризму, види та характеристики гастротурів, гастрономічні бренди країн, міст, регіонів, сучасні технологій сфери гостинності

Вивчення даного навчального курсу призначене для формування, удосконалення та розвитку у здобувача вищої освіти наступних компетентностей:

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 07. Цінування мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Що забезпечується досягненням наступних програмних результатів навчання:

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послу.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв’язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб’єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

**Структура курсу**

| № | Тема | Години (Л/ПЗ) | Стислий зміст | Інструменти і завдання |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Вступ у гастротуризм** | 2/2 | Історія гастротуризму. Міжнародні та національні організації кулінарного і гастротуризму. Визначення поняття гастротуризм. Роль гастротуризму в економіці регіону і економіці вражень. | Презентації в PowerPoint.Тести.Індивідуальні завдання |
| 2 | **Особливості та класифікація гастротурів.** | 2/2 | Класифікація гастрономічних туристів. Фактори розвитку гастротуризму. Види гастротуризму. Цілі гастротуризма і гастрономічних турів.Об'єкти гастротуризму. Розвиток гастротуризму в Україні та в світі. | Презентації в PowerPoint.Практичні вправи.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 3 | **Гастрономічний брендинг туристичної дестинації** | 8/8 | Поняття гастрономічного брендингу території, складові гастрономічного бренду, види гастрономічних брендів. Основні гастрономічні бренди світу (Європа, Близький Схід, Африка, Азія, Австралія, Південна і Північна Америка).Гастрономічні столиці світу. Кулінарні традиціїдеяких країн світу, їх найкращі страви, продуктиі гастрономічні враження від них. Кращі місця в світі для гастротуризму. Особливості розвиткугастротурізма в Україні. Основні гастрономічні бренди України. Кулінарні традиції України, її найкращі страви, продукти і гастрономічні враження від них. Кращі місця в Україні для гастротуризму. | Презентації в PowerPoint.Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 4 | **Гастрономічні заходи** | 4/4 | Гастрономічні і кулінарні фестивалі продуктів, їжі і напоїв в світі і в Україні | Презентації в PowerPoint.Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 5 | **Основні суб’єкти гастрономічного туризму** | 2/2 | Заклади індустрії харчування, виробники продуктів харчування, виробники сільськогосподарської продукції, ресторани в готелях, ринки, кулінарні шоу та ін. | Презентації в PowerPoint.Практичні вправи. Тести. Індивідуальні завдання. |

**Рекомендована література**

**Основна література:**

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», 2017. – 316 с.
2. Миронова М. Еда без границ. Правила вкусных путешествий. / М. Миронова. – М.: Альпина паблишер, 2017, - 224 с.
3. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: методична платформа. / І. К. Нестерчук. // Науковий вісник Херсонського державного університету. – 2017. – № 7. – С. 210-214.
4. Larousse Gastronomique, Prosper Montagné, maître cuisinier, avec la collaboration du docteur Gottschalk, Paris, Editions Larousse, 1938.
5. J. Stanley, L. Stanley. Food Tourism. A Praktical Marketing Guide. CABI Publishing. 2014. 260 p.
6. E. Croce, G. Perri. Food and Wine Tourism. CABI Publishing. 2017. 264 p.

**Інформаційні ресурси.**

1. Виды гастротуризма // Гастрономический туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.gastrotur.ru/
2. Виноробне господарство князя Трубецького [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://vina-trubetskogo.com.ua/
3. Всё, что вы хотели знать о гастротуризме, но боялась спросить // Travel Hunter, - 2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://thunter.ru/
4. Гастрономические туры / Описание отелей, курортов и интересных мест [Электронный ресурс], 2011. – Режим доступа: http://1001tours.com
5. Все про туризм: туристична бібліотека. – Режим доступу: http://infotour.in.ua/index.htm
6. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. – Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/
7. 9 графиков и карт в поддержку украинского виноделия // BusinessViews. – Режим доступу: https://businessviews.com.ua
8. Пища для ума. – Режим доступу: https://gastrotravel.club/blog/gastronomic-tourism-in-europe
9. Система дистанційного навчання СНУ ім. В. Даля – Режим доступу: <http://moodle.snu.edu.ua/>
10. Сайт №2 системи дистанційного навчання СНУ ім. В. Даля – Режим доступу: <http://moodlesti.snu.edu.ua/>

**Оцінювання курсу**

За повністю виконані завдання студент може отримати визначену кількість балів:

|  |  |
| --- | --- |
| Інструменти і завдання | Кількість балів |
| Денна форма | Заочна форма |
| Присутність на заняттях та засвоєння лекційного матеріалу за темами  | 60 | 20 |
| Присутність на заняттях (у період настановної сесії) та своєчасне виконання самостійних практичних завдань у межах тем | - | 30 |
| Індивідуальна робота  | 20 | 30 |
| Залік (тест) | 20 | 20 |
| **Разом** | **100** | **100** |

**Шкала оцінювання студентів**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сума балів за всі види навчальної діяльності | ОцінкаECTS | Оцінка за національною шкалою |
| для екзамену, курсового проекту (роботи), практики | для заліку |
| 90 – 100 | А | відмінно | зараховано |
| 82-89 | В | добре |
| 74-81 | С |
| 64-73 | D | задовільно |
| 60-63 | Е |
| 35-59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання | не зараховано з можливістю повторного складання |
| 0-34 | F | незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

**Політика курсу**

|  |  |
| --- | --- |
| *Плагіат та академічна доброчесність:* | Дотримання академічної доброчесності за курсом ґрунтується на внутрішньо-університетській системі запобігання та виявлення академічного плагіату. До основних вимог за курсом віднесено - посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.Перевірка текстів на унікальність здійснюється однаковими для всіх здобувачів засобами: – за допомогою програмного забезпечення Unicheck і засобів системи MOODLE; за Internet-джерелами – за допомогою програми Antiplagiarism.net.  |
| *Завдання і заняття:* | Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Здобувачі мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі зобов’язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час консультації викладача. Здобувач вищої освіти має право на оскарження результатів оцінювання. |
| *Поведінка в аудиторії:* | Курс передбачає індивідуальну та групову роботу. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.На аудиторні заняття слухачі мають з’являтися вчасно відповідно до діючого розкладу занять, яке міститься на сайті університету. Під час занять усі його учасники мають дотримуватися вимог техніки безпеки.  |