СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

Викладач: Саркісян Ганна Овсепівна, доцент кафедри Туристичного бізнесу та рекреації, доктор економічних наук, доцент
Кафедра: Туристичного бізнесу та рекреації
Профайл викладача
Контакт:
e-mail: anutasark@gmail.com
Viber, Telegram: +38 093-713-09-55

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова **Мова викладання** – українська
Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у *V* семестрі для денної та заочної форм навчання
Кількість кредитів ECTS - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	42	22	20
заочна	12	4	8
Самостійна робота, годин	Денна - 48		Заочна - 78

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Еногастрономічний туризм» є вибірковою компонентою освітньої програми з циклу фахової підготовки та має тісні міждисциплінарні зв'язки з дисциплінами професійної підготовки такими як «Індустрія гостинності», «Етнічні кухні», «Організація ресторанного господарства», «Організація роботи сомельє». Дисципліна спрямована на опанування студентами теоретичних та практичних навичок діяльності в умовах ринкової економіки і успішної реалізації отриманих знань в професійній діяльності в закладах готельно-ресторанного господарства.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Еногастрономічний туризм» є формування у студента уявлення про вино як надбання людської цивілізації, важливий елемент національних культур та традицій гостинності різних народів світу, унікальний продукт з цілющими властивостями. Ознайомити з історією та сучасним станом винного туризму в Україні та світі, проаналізувати умови формування центрів винного туризму. Вироблення у студентів практичних навичок і вмінь проектування та організації винних турів, навички проведення екскурсій, дегустацій, презентацій, інших атракцій них заходів у винному туризмі. Сформувати поняття про винний туризм, його роль і місце у сфері гостинності різних та подорожей, значення для соціально – економічного розвитку регіонів, основні види винного туризму та принципи організації спеціалізованих турів.

Вивчення стратегій інноваційного розвитку гастрономічного туризму, закріплення теоретичних знань і набуття практичних умінь та навичок із відповідних розділів предмета, виявлення основних туристичних дестинацій та локацій, локальних продуктів, кулінарних традицій та страв для формування та просування туристичного продукту.

В результаті вивчення курсу «Еногастрономічний туризм» студенти повинні

знати:

- винний туризм як вид туристичної діяльності, особливості, принципи та класифікацію винного туризму, його соціально - економічне значення;
- основні регіони розвитку винного туризму у світі, їх ресурсне забезпечення
- особливості розвитку винних регіонів України, сучасні проблеми розвитку виноградарства та виноробства в державі;
- основи організації винних турів та розроблення програм перебування туристі;

- особливості проведення дегустацій, види дегустацій, методи оцінки вина;
- культуру споживання вина та інших алкогольних напоїв, вимоги винного етикету та еногастрономії;
- формування та уніфікації термінології в сфері гастрономічного туризму;
- основні напрямки розвитку гастрономічного туризму, основні принципи, методи, функції, основні категорії та інструменти предмету курсу;
- основні форми організаційної структури гастрономічного туризму в країнах світу;
- різновиди національних кулінарних традицій країн світу;
- вплив основних чинників на розвиток гастрономічного туризму;
- основи методики складання гастрономічних турів.

вміти:
- аналізувати туристичні ресурси регіону на предмет формування винних турів;
- розробляти програму перебування туристів у винному турі;
- розробляти технологію обслуговування клієнтів щодо організації різних видів послуг у винному турі;
- організовувати споживчу дегустацію вин, оцінювати вина з точки зору їх смаку, букета;
- розробляти маркетингову політику та систему маркетингових комунікацій для просування винних турів.
- визначати склад туристичної індустрії регіонів;
- розробляти гастрономічні тури по країнам світу;
- аналізувати основні чинники розвитку гастрономічного туризму;
- планувати розвиток гастрономічного туризму в країнах світу на основі їх потенціалу;
- користуватися статистичними базами даних, що відображають динаміку світових туристичних потоків;
- знаходити причинно-наслідкові зв'язки між явищами та процесами на світовому ринку гастрономічного туризму;
- опрацьовувати наукову літературу.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладачі *ПІДПИСАНО* Ганна САРКІСЯН

Завідувач кафедри *ПІДПИСАНО* Олена МЕЛІХ