



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Винний туризм

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі <i>(азначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Власюк Карина Вікторівна	067 96 89 510	Karinvlasyuk26@gmail.com
Sommelier in Michelin star restaurant (Lisbon) Anastasia KORNILOVA	097 98 55 213	<u>Kornilova_Anastasia@gmail.com</u>

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Навчальна дисципліна «**Винний туризм**» є вибірковою компонентою освітньої програми має тісні міждисциплінарні зв'язки з дисциплінами професійної підготовки такими як «Гостинність», «Ресторанна справа», «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.

Метою навчальної дисципліни «**Винний 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 цих 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.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Винний туризм» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

Навчальна дисципліна Винний туризм забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН)**, передбачених освітньою програмою:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. Знати винний туризм як вид туристичної діяльності, особливості, принципи та класифікацію винного туризму, його соціально -

економічне значення

2. Основні регіони розвитку винного туризму у світі, їх ресурсне забезпечення.
3. Особливості розвитку винних регіонів України, сучасні проблеми розвитку виноградарства та виноробства в державі.
4. Основи організації винних турів та розроблення програм перебування туристів.
5. Особливості проведення дегустацій, види дегустацій, методи оцінки вина.
6. Культуру споживання вина та інших алкогольних напоїв, вимоги винного етикету та еногастрономії.
7. Формування та уніфікації термінології в сфері гастрономічного туризму.

Уміння:

1. Аналізувати туристичні ресурси регіону на предмет формування винних турів.
2. Розробляти програму перебування туристів у винному турі.
3. Розробляти технологію обслуговування клієнтів щодо організації різних видів послуг у винному турі.
4. Організовувати споживчу дегустацію вин, оцінювати вина з точки зору їх смаку, букета.
5. Розробляти маркетингову політику та систему маркетингових комунікацій для просування винних турів.
6. Визначати склад туристичної індустрії регіонів.

Навички:

7. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30	30	120	3(4)	5(6,7,8)	Вибіркова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Огляд історичного розвитку подорожей, пов'язаних з виробництвом та дегустацією вина.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10

Тема 2. Винний туризм у систему туристичної діяльності. Поняття винного туризму.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 3. Соціально-економічне значення винного туризму.	12	2	2	8	21	0,5	0,5	20
Тема 4. Класифікація винного туризму.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Умови формування дестинацій винного туризму.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Класифікація виноградних вин. Основи технології виноградних вин.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 7. Технологія шампанських та ігристих вин.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8. Розвиток винного туризму в Європейському рекреаційно-туристичному макрорайоні.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Розвиток винного туризму в країнах Азійського рекреаційно-туристичного макрорайону.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Винний туризм в Австралійсько-океанічному рекреаційно-туристичному макрорайоні.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Розвиток винного туризму в Північноамериканському рекреаційно-туристичному макрорайоні.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 12. Розвиток винного туризму в Південноамериканському рекреаційно-туристичному макрорайоні.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 13. Передумови розвитку винного туризму в Україні.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 14. Винний туризм в Закарпатському регіоні. Винний туризм Одеської, Миколаївської та Херсонської областей.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 15. Винний туризм Приазовського регіону.	12	2	2	8	14	2	2	10
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Лабораторія з ресторанної справи забезпечена необхідним навчальним обладнанням та посудом (меблі: обідні столи та стільці; посуд: комплект столового посуду, окремі зразки порцелянового, керамічного та ін.; скляний посуд: декантер, келихи для білого та червоного вина в асортименті, келихи для шампанського, барний інвентар. Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.) Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Beertecka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol». Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk

Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Огляд історичного розвитку подорожей, пов'язаних з виробництвом та дегустацією вина.	2	0,5
2	Тема 2. Винний туризм у систему туристичної діяльності. Поняття винного туризму.	2	0,5
3	Тема 3. Соціально-економічне значення винного туризму.	2	0,5
4	Тема 4. Класифікація винного туризму.	2	0,5
5	Тема 5. Умови формування дестинацій винного туризму.	2	0,5
6	Тема 6. Класифікація виноградних вин. Основи технології виноградних вин.	2	0,5
7	Тема 7. Технологія шампанських та ігристих вин.	2	0,5
8	Тема 8. Розвиток винного туризму в Європейському рекреаційно-туристичному макрорайоні.	2	0,5
9	Тема 9. Розвиток винного туризму в країнах Азійського рекреаційно-туристичного макрорайону.	2	0,5
10	Тема 10. Винний туризм в Австралійсько-океанічному рекреаційно-туристичному макрорайоні.	2	0,5
11	Тема 11. Розвиток винного туризму в Північноамериканському рекреаційно-туристичному макрорайоні.	2	0,5
12	Тема 12. Розвиток винного туризму в Південноамериканському рекреаційно-туристичному макрорайоні.	2	0,5
13	Тема 13. Передумови розвитку винного туризму в Україні.	2	1
14	Тема 14. Винний туризм в Закарпатському регіоні. Винний туризм Одеської, Миколаївської та Херсонської областей.	2	1
15	Тема 15. Винний туризм Приазовського регіону.	2	2
	Всього	30	10

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Винний туризм» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.

7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Особливості організації винних турів.	12	16
2	Тема 2. Дегустація як елемент винного туру. Форма і види дегустації.	12	16
3	Тема 3. Тематичні винні фестивалі.	12	16
4	Тема 4. Біологічна та терапевтична цінність вина.	12	16
5	Тема 5. Культура споживання виноградних вин. Винний етикет.	12	16
6	Тема 6. Основні правила еногастрономії.	12	16
7	Тема 7. Державне регулювання розвитку винного туризму в Україні. Особливості формування винних шляхів.	12	16
8	Тема 8. Перспективи реалізації кластерної моделі у винному туризмі. Кластери винного туризму.	12	16
9	Тема 9. Винний туризм як маркетинговий інструмент. Винний туризм і електронна торгівля.	12	16
10	Тема 10. Перспективи підготовки фахівців для винного туризму.	12	16
	Всього	120	160

8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи	50%
підсумковий контроль - екзамен	50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, екзамен

Питання до екзамену

1. Коли і де знайдено перші археологічні артефакти, пов'язані з виробництвом вина?
2. Що таке винний туризм? Які науковці досліджували проблеми винного туризму в Україні та за кордоном?
3. Які послуги можуть включатися до складу винних турів?

4. Чому винний туризм є одним із перспективних напрямків сучасного ринку туристичних послуг?
5. Які країни вважаються піонерами винного туризму?
6. Дайте визначення термінів «енологія», «енотерапія», «енотуризм»?
7. Яка роль винного туризму в розвитку економічного потенціалу регіону, держави?
8. У чому полягає соціальна та гуманітарна функція винного туризму?
9. Назвіть основні принципи винного туризму.
10. Що таке терруар та апеласьйон вина?
11. Які країни є лідерами у розвитку винного туризму, які чинники визначають пріоритетність цього виду туризму?
12. Яким чином винний туризм сприяє просуванню продукції виноробної галузі?
13. Опишіть основні види винного туризму за метою перебування.
14. За якими критеріями класифікують винні тури?
15. Назвіть види винного туризму за тривалістю перебування, складом учасників, класом обслуговування.
16. Що таке туристична дестинація?
17. Які умови формування дестинацій винного туризму?
18. Назвіть найбільш відомі у світі центри винного туризму.
19. Охарактеризуйте перспективні центри винного туризму в Україні.
20. Опишіть відомі винні фестивалі та інші розважальні заходи, які сприяють залученню туристів.

**9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ
СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ**

<i>Денна форма навчання</i>			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			

1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
Поточний контроль			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	5
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50

Підсумковий контроль екзамен	50
Всього балів підсумкової оцінки	100

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

(для екзамену)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	

74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Винний туризм: методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / К. В. Власюк, В.А. Харазян ; кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 35 с.
3. Заїка, О. І., and О. Ю. Компанієць. "Винний туризм Франції." Редакційна колегія (2019): 520с.
4. Зарічняк, Андрій, and Христина Островська. "Винний туризм: дефініція, основні компоненти та особливості." Grail of Science 23 (2022): 42-46с.
5. Касторська, Сузанна Костянтинівна, Маріанна Петрівна Маршаленко. Стимулювання попиту та просування продуктів винного туризму. 2019.386с.
5. Чорна, Н. М. "Винний туризм в Україні: стан та тенденції розвитку." Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 67. 2022 161-166с.

Допоміжна:

1. Крістін Мюльке, Альдо Сом. Книга Wine Simple. Про вино від сомельє світового класу. Київ. Yakaboo Publishing. 2019. 272с.
2. Оз Кларк. Книга Історія вина в 100 пляшках. Київ. Жорж. 2022. 224с.
3. Саймон Вулф, Раян Опаз. Книга Amber Revolution. Як світ закохався в оранжеве вино. Київ. Yakaboo Publishing. 2020. 304с.
4. Сологуб, Ю. І., & Безпала, О. В. Особливості винного туризму в Німеччині та Австрії. І міжнародна науково-практична онлайн конференція, 2021. 46 с.
5. Пурська Ірина, і Інна Куцина. "Винний туризм як окремих вид спеціалізованого туризму." Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід/Матеріали XVI Міжнародної наукової конференції. Львів, 2022.–312 с.
6. Тваринська, А. Р. "Сучасний стан винного туризму України-проблеми та перспективи."Ministry of education and science of ukraine national aviation university (2021): 259.

Інтернет-ресурси:

1. Винний туризм як інноваційний напрямок туристичного ринку. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk2.htm (дата звернення 11.07.2022)
2. Про Україну та вино! Представили державу та свою справу на головній винній події світу – ProWein Dusseldorf. URL: <https://chizay.com/wines-of-ukraine-prowein-dusseldorf-2023> (дата звернення 21.07.2022)
3. 6 вин – 6 медалей! Серед переможців конкурсу Wine & Spirits Ukraine Awards – витримані Піно Нуари, Carpathian Sekt і дві абсолютні новинки від Шато Чизай. URL: <https://chizay.com/chateau-chizay-medals-by-wine-spirits-ukraine-awards> (дата звернення 07.07.2022)
4. Туризм гастрономічний: винний рай України. URL:<https://doba.ua/ukr/blog/turizm-gastronomichnij-vinnij-raj-ukrayini.html> (дата звернення 23.07.2022)
5. Авторські винні тури та винний туризму. URL: <https://gastrotravel.club/ua/blog/wine-tourism-in-europe> (дата звернення 11.07.2022)
6. Винний туризм. URL: <https://travelyourway.com.ua/ua/planirovanie-samostoyatelnyh-puteshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/vinnyj-turizm> (дата звернення 06.07.2022)

