



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

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВИННИЙ ТУРИЗМ

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Назва освітньої програми	Ресторанні технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Олійник Валентина Дем'янівна	067 96 89 510	Karinvlasyuk26@gmail.com

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 атракційних 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 технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

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

РН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

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. Організувати 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	30/10	30/10	120/160	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

Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.

Доступ до Інтернету.

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet.

Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Сомельє» 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

7.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

8.ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЗАЛІКУ

Денна форма навчання			
<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 виноситься 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			
<i>Поточний контроль</i>			
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

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для заліку)

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 необгрунтовані, 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	Задовільно	
64-73 (5)	D		
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 окремий 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 11.07.2023)
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 21.07.2023)
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 07.07.2023)
4. Туризм гастрономічний: винний рай України. URL: <https://doba.ua/ukr/blog/turizm-gastronomicnij-vinnij-raj-ukrayini.html> (дата звернення 23.07.2023)
5. Авторські винні тури та винний туризму. URL: <https://gastrotravel.club/ua/blog/wine-tourism-in-europe> (дата звернення 11.07.2023)
6. Винний туризм. URL: <https://travelyourway.com.ua/ua/planirovanie-samostoyatelnyh-puteshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/vinnyj->