

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних
економічних відносин
та туристичного бізнесу
Тетяна МІРОШНИЧЕНКО



«30» серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

ВИННИЙ ТУРИЗМ

(міжфакультетський курс)

рівень вищої освіти __ перший бакалаврський __

галузь знань __ усі галузі __
(шифр і назва)

спеціальність __ усі спеціальності __
(шифр і назва)

освітня програма __
(шифр і назва)

спеціалізація __
(шифр і назва)

вид дисципліни __ за вибором __
(обов'язкова/ за вибором)

факультет __ усі факультети __

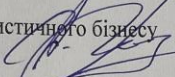
2023 / 2024 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “_29_”_серпня_2023 року, протокол №_1_

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: канд. економ. наук, доцент Олена ЄВТУШЕНКО

Програму схвалено на засіданні кафедри туристичного бізнесу та країнознавства
Протокол від “_28_”_серпня_2023 року, протокол №_1_

Завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства  Анатолій ПАРФІНЕНКО

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “_29_”_серпня_2023 року, протокол №_1_

Голова науково-методичної комісії



Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

Вступ

Програма навчальної дисципліни «Винний туризм» складена відповідно до освітньо-професійних (освітньо-наукових) програм підготовки бакалаврів за усіма спеціальностями.

1. Опис навчальної дисципліни

1.1 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.

1.2 Основними завданнями навчальної дисципліни є 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.

Курс забезпечує формування наступних загальних компетентностей:

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 туристів;
- особливості проведення дегустацій, види дегустацій, методи оцінки вина;
- культуру споживання вина, вимоги винного етикету ;

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.

1.3. Кількість кредитів 3

1.4. Загальна кількість годин 90

1.5. Характеристика навчальної дисципліни за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	-й
Семестр	
3-й	-й
Лекції	
32 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	
-	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
58 год.	год.
Індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Здобувачі повинні досягти таких результатів навчання:

- Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.
 - Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.
 - Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.
- Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Основи туризму

Понятійний апарат туризму, система класифікації туризму, соціальна, гуманітарна й економічна функції туризму, туризм як соціально-економічна система, фактори, що впливають на розвиток туризму

Тема 2. Історичні передумови виникнення винного туризму

Виноградна лоза: давній світ, сучасність, чинники які впливають на якість виноградної лози (земля, небо, людина)

Тема 3. Сорти винограду.

Велика сімка : Шардоне, Совіньйон- блан, Рислінг, Кабарне-савіньйон, Мерло, Сіра\Шираз, Піно-нуар; Різноманіття: Мускат, Віоньє, Піно-гриджо та інші.

Тема 4. Інструменти.

Келихи та декантери, корки та кришечки, колір вина, дегустація вина (інструкція), аромат, смак та текстура вина, як правильно пити.

Тема 5. Розвиток виноробства у Франції.

Бордо, Бургундія, Юра й Савоя, Шампань, долина Лаури, Ельзас, долина Рони, південь Франції

Тема 6. Розвиток виноробства в Італії.

Північна Італія, південна Італія.

Тема 7. Розвиток виноробства в Іспанії

Тема 8. Розвиток виноробства у регіоні північна Америка

Каліфорнія, Орегон , штат Вашингтон та решта США, Канада

Тема 9. Розвиток виноробства у регіоні південні Америка та Мексика

Чилі, Аргентина, решта південної Америки та Мексика

Тема 10. Розвиток виноробства у регіоні Австралія та нова Зеландія

Вікторія, південна Австралія, решта території Австралії, Нова Зеландія

Тема 11. Розвиток виноробства у південній Африці

Центральні регіони, діаспора,

Тема 12. Розвиток виноробства в Португалії**Тема 13. Розвиток виноробства в Німеччині**

Доліна Мозелю, долина Рейну та інші долини

Тема 14. Розвиток виноробства в Україні

Сучасний стан винного туризму в Україні, регіональний аспект винного туризму, організація і особливості проведення винних турів на території України

Тема 15. Розвиток виноробства в інших країнах

Австрія, Швейцарія, Греція, Болгарія та Словенія, Угорщина, Ліван, Ізраїль.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1.	6	2				4						
Тема 2.	6	2				4						
Тема 3.	8	4				4						
Тема 4.	5	2				3						
Тема 5.	6	2				4						
Тема 6.	6	2				4						
Тема 7.	6	2				4						
Тема 8.	6	2				4						
Тема 9.	6	2				4						
Тема 10.	6	2				4						
Тема 11.	6	2				4						
Тема 12.	6	2				4						
Тема 13.	6	2				4						
Тема 14.	6	2				4						
Тема 15.	5	2				3						
<i>Усього годин</i>	90	32				58						

4. Теми семінарських занять

Не передбачаються

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види та зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		ден	заоч
1	Написання есе на одну з тем 1-4	16	20
2	Написання есе на тему « Розвиток виноробства в Європі »	16	20
3	Написання есе на тему « Розвиток виноробства в Америці та Австралії »	16	22
4	Написання есе на тему « Розвиток виноробства в Україні »	10	20
	Разом	58	82

6. Індивідуальні завдання

Не передбачаються

7. Методи навчання

Методи навчання – взаємодія між викладачем і здобувачами, під час якої відбувається передача та засвоєння знань, умінь і навичок від викладача до здобувача, а також самостійної та індивідуальної роботи здобувача. При проведенні визначених планом видів занять використовуються такі методи:

1. Під час викладення навчального матеріалу:

- словесні (бесіда, пояснення, розповідь, інструктаж);
- наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження);
- практичні (відтворення рецептів).

2. За організаційним характером навчання:

- методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності;
- методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності;
- методи контролю та самоконтролю у навчанні;
- бінарні (поєднання теоретичного, наочного, практичного) методи навчання.

3. За логікою сприймання та засвоєння навчального матеріалу: індуктивно-дедукційні, репродуктивні, прагматичні, дослідницькі, проблемні тощо.

Основні форми навчального процесу при вивченні дисципліни «Винний туризм»:

- навчальні заняття;
- самостійна робота здобувачів;
- робота в наукових бібліотеках та мережі Інтернет;
- контрольні заходи.

З метою активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів при вивченні дисципліни «Винний туризм» використовуються різноманітні методи навчання, а саме: вербальні (словесні), наочні та практичні методи, які включають в себе як подання матеріалу викладачем (лекція, розповідь, пояснення, бесіда), так і роботу здобувачів з науково-популярним відео, довідковою, науково-популярною і навчальною літературою та глобальною мережею Інтернет; робота з відео рецептів страв, виконання тестових завдань, підготовка самостійної роботи тощо. Метод викладання навчального матеріалу визначаються викладачем у залежності від цілей і завдань, виду занять, змісту теми, можливостям (інтелектуальним, психологічним, морально-етичним тощо) здобувачів, наявним умовам і часу, відведеному для вивчення теми.

Під час лекцій використовуються наступні методи: пояснювально-ілюстративний, або інформаційно-рецептивний метод (реконструкція, лекція, пояснення, робота з джерелами, демонстрація тощо), проблемний метод подачі навчального матеріалу. Під час викладання навчального матеріалу лекції використовується мультимедійна презентація.

8. Методи контролю знань

Контроль здійснюється за рейтинговою системою. Зміст курсу поділений на 3 змістовних розділи. Кожний розділ включає в себе лекції, самостійну роботу здобувачів, які завершуються рейтинговим контролем рівня засвоєння знань програмного матеріалу.

Оцінка успішності знань здобувачів здійснюється в двох формах: самостійна робота і підсумковий контроль (залік).

Підсумковий семестровий контроль здійснюється під час проведення заліку. Загальна кількість балів за успішне виконання залікових завдань – 60. Час виконання – до 30 хвилин.

Тести – 60 балів (30 тестових завдань по 2 бали кожне)

УВАГА! У разі використання заборонених джерел на екзамені здобувач на вимогу викладача залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку (0).

Критерії оцінювання робіт за самостійними завданням

За завдання з самостійної роботи здобувачі можуть набрати $4 \times 10 = 40$ балів максимально. Критерієм оцінки самостійної роботи є наявність власної (авторської) позиції; пов'язаність змісту есе із сучасними українськими реаліями (практичними чи теоретичними); наявність висновку й посилань на літературу і джерела.

9-10 балів – робота виконана на високому теоретичному рівні, містить аналіз побаченого і добре обґрунтовану авторську позицію.

7-8 бали – має незначні недоліки з питань самостійної роботи, авторська позиція обґрунтована не досить послідовно.

5-6 бали – не містить критичного аналізу, неповністю висвітлена проблематика.

3-4 бали – робота не містить достатньо джерел і літератури, відсутня авторська позиція

1-2 бали – робота має компілятивний характер, помилки в оформленні.

0 балів – плагіат, несамостійно виконана робота

У разі настання / подовження дії **обставин непоборної сили** (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО) здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість скласти **залік в тестовій формі** (білет містить 30 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) **дистанційно на платформі Moodle** в дистанційному курсі «Винний туризм» <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6448>

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання	залік	Сума
	к	а

Розділ 1				Розділ 2								Розділ 3		Разо м		
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Т 12	Т13	Т 14			
15 балів за самостійну роботу				15 балів за самостійну роботу				15 балів за самостійну роботу				15 балів за самостійну роботу		60 (мін.30)	40	100 (мін.50)

T1, T2 ... T10 – теми розділів.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності впродовж семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90-100	зараховано
70-89	
50-69	
1-49	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна література

1. Актуальні проблеми управління виноградно-виноробним комплексом: монографія; за заг. ред. П.Л. Шияна, Д.І. Басюк. К.: Видавець ПП Д.Г. Зволейко, 2014. 252 с.
2. Басюк Д. І. Дослідження ринку винного туризму в Україні. URL: <http://www.sworld.com.ua/php/ru/tourism-and-recreation-114/the-travel-market-is-itscurrent-status-and-forecasts-114/21576-114-435>
3. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія; за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017. 318 с.
4. Горшкова Л. О. Розвиток винного туризму як спеціалізованого виду туристичної діяльності. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2018. Випуск 17. Частина 1. С. 68-71.
5. Іванов С. В. Винний туризм : підручник для студ. вищ. навч. закл. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О. В., 2012. 472 с.

Допоміжна література

1. Винний туризм: підручник для студентів ВНЗ. С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк та ін. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
2. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія; за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017. 318 с.
3. Горшкова Л. О. Розвиток винного туризму як спеціалізованого виду туристичної діяльності. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2018. Випуск 17. Частина 1. С. 68-71.
4. Іванов С. В. Винний туризм : підручник для студ. вищ. навч. закл. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О. В., 2012. 472 с.

5. Любіцева О.О. Перспективи розвитку винного туризму в Україні: світовий аспект. Географія і туризм: зб. наук. пр.; за ред. Б.Я. Олійника. К.: Альтер прес, 2012. Вип. 24. С. 93 – 99. 15.
6. Матвеев В. В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. Наук. вісн. Херсон. держ. ун-ту. Х. : ХДУ, 2015. № 10, Ч. 4. С. 29–31.
7. Михайлюк О. Л. Перспективи розвитку винних туристичних кластерів на Півдні України. Наук.вісн. ОНЕУ. 2013. № 1. С. 29–41.

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. Гастропадщина України. URL: <https://gastroheritage.com.ua>
2. Кухня та етикет народів світу URL: <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20100705-moroccan-cuisine/>
3. Національні страви різних країн світу. Національні кухні світу. URL: <https://presa.com.ua/kitchen/natsionalni-stravi-riznikh-krajin-svitu-natsionalni-kukhni-svitu.html>

12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії форс-мажорних обмежень освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен в тестовій формі дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Винний туризм» <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6448>