

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра туристичного та готельного бізнесу

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Спеціалізований туризм (Гастрономічний, винний)»

на 2022-2023 навчальний рік

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Курс та семестр вивчення       | 2 курс, 3 семестр       |
| Освітня програма/спеціалізація | «Туризм»                |
| Спеціальність                  | 242 Туризм              |
| Галузь знань                   | 24 Сфера обслуговування |
| Ступінь вищої освіти           | молодший бакалавр       |

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Логвин Михайло Михайлович**  
к. геогр.н., доцент  
доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Контактний телефон           | +38-068-898-33-93  |
| Електронна адреса            | llepeta777@gmail.com   |
| Розклад навчальних занять    | <a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>  |
| Консультації                 | очна <a href="http://www.tourism.puet.edu.ua/stud.php">http://www.tourism.puet.edu.ua/stud.php</a><br>он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | <a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>  |

#### Опис навчальної дисципліни

|   |  |
|---|--|
| <b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>        | Метою навчальної дисципліни є вивчення сучасних підходів до сутності, економіко-соціальних функцій та особливостей розвитку еногастрономічного туризму різних регіонах світу і України, міжнародний досвід розвитку винного та гастрономічного туризму, туристичних продуктів з врахуванням потенціалу еногастрономічного туризму. |
| <b>Тривалість</b>                                 | 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)   |
| <b>Форми та методи навчання</b>                   | Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом  |
| <b>Система поточного та підсумкового контролю</b> | Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота<br>Підсумковий контроль: залік (ПМК)  |
| <b>Базові знання</b>                              | Наявність широких знань з туризмознавства, географії, рекреаційних комплексів світу  |
| <b>Мова викладання</b>                            | Українська   |

#### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

| Програмні результати навчання  | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів (ПР01).</li><li>розуміти етнографічне різноманіття та геодемографічні особливості при створенні національно-культурного туристичного продукту (ПР23)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя (K02);</li><li>прагнення до збереження навколишнього середовища (K05);</li><li>навички міжособистісної взаємодії (K12);</li><li>здатність працювати в команді та автономно (K14)</li></ul> |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Програмні результати навчання</b> | <b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>   |
|                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів (К19).</li> </ul> |

### Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми   | Види робіт  | Завдання самостійної роботи у розрізі тем  |
|--|---|--|
| <b>Модуль 1. Науково-теоретичні основи розвитку еногастрономічного туризму</b>                 |   |  |
| Тема 1. Методологічні основи розвитку еногастрономічного туризму.                              | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Зробити дослідження про роль еногастрономічного туризму в сучасному суспільстві.                                       |
| Тема 2. Соціально-економічні передумови розвитку еногастрономічного туризму.                   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Письмово характеризувати соціально-економічний рівень розвитку країн або регіонів за одним з показників.               |
| Тема 3. Еногастрономічне районування України.  | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати доповідь на тему: «Особливості еногастрономічного районування України».                                    |
| <b>Модуль 2. Особливості організації гастрономічного та винного туризму</b>                    |   |  |
| Тема 4. Генезис української національної кулінарії.  | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота | Підготувати презентацію на тему “Регіональні особливості кулінарії (регіон за погодженням”.                            |
| Тема 5. Традиції національних страв та напоїв – потенціал розвитку еногастрономічного туризму. | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати доповідь “Потенціал розвитку еногастрономічного туризму в південних регіонах України”.                     |
| Тема 6. Практичний досвід організації винних турів.  | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати доповідь “Особливості розвитку еногастрономічного туризму в країні (країна за погодженням)”.               |
| Тема 7. Розвиток сировинного туризму .   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати презентацію “Особливості розвитку сировинного туризму в країні (країна за погодженням)”.                   |
| Тема 8. Перспективи розвитку гастрономічного туризму у Полтавській області.                    | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота | Підготувати доповідь “Особливості розвитку еногастрономічного туризму в адміністративних районах Полтавської області”. |

### Інформаційні джерела

- International Culinary Tourism Association (ICTA) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.culinarytourism.org/>.
- International Organization of vine and wine [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.oiv.int/>
- Базюк Д. Еногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку / Базюк Д. // Збірник матеріалів за результатами IV науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи». – Кам’янець-Подільський: Медобори-2006, 2016. – С. 121-123.
- Басюк Д. І. Науково-теоретичні основи розвитку винного туризму / Д. І. Басюк // Географія та туризм. – 2012. – Вип. 19. – С. 28-37. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt\\_2012\\_19\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2012_19_7).

5. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку. Матеріали 6 Міжнародної науково-практичної конференції (28-29 квітня 2011 р., м Луганськ). – Випуск 6. –Том 2. – Луганськ, 2011. – С.171-177.
6. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / [колектив авторів] за наук. Ред. Д. І. Басюк. – Вінниця: ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017. – 316 с.
7. Гастрономические туры / Описание отелей, курортов и интересных мест [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://1001tours.com>
8. Горшкова Л. О. Розвиток винного туризму як спеціалізованого виду туристичної діяльності / Л. О. Горшкова // Наук. вісн. Ужгород. нац. ун-ту. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – Ужгород, 2018. – Вип. 17. – Ч. 1. – С. 68-71.
9. Іванов С. В. Винний туризм : підручник для студентів вищих навчальних закладів / С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк та ін. – Кам'янець-Подільський : ФОП Сисин О. В., 2012. – 472 с.
10. Мікула Н. А. Культурні ресурси як джерело унікальних конкурентних переваг регіону / Н. А. Мікула, О. І. Дацко // 36. наук, праць ПВНЗ «Буковинський університет». – 2010. – № 6. – С.111-119.
11. Натуральні вина Коблево [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.koblevo.ua/>
12. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І. К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. – 2017. Вип. 6. – С. 193-199.
13. Омельницька В. О. Об'єкти світового ринку послуг гастрономічного туризму / В. О. Омельницька // Сталій розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 31 жовтня - 1 листопада 2018 р.). – Львів: ЛТЕУ, 2018. – С. 301-303.
14. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму / В. О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. – 2018. – №1(6). – С.15-20.
15. Рибінцев В. О. Маркетинг винограду і вина. Автореф. дис. ... докт. екон. наук 08.06.02. – Інститут аграрної економіки УААН, Київ, 2002. – 23 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: при порушенні студентами термінів виконання отриманих завдань без поважних причин, кожне запропоноване завдання, що виконане пізніше, оцінюється нижчими оцінками (балами). Якщо існують поважні причини, то отримується дозвіл провідного викладача на перескладання певних видів робіт (модуля (модулів), тестів та ін.).
- Політика щодо академічної доброчесності: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)); під час виконання поточних модульних робіт в аудиторії та тестування забороняється використання будь-яких електронних пристроїв. Їх використання дозволяється лише на конкретні он-лайн завдання чи тестування, підготовку практичних завдань в процесі заняття, пошуку актуальної статистичної інформації чи відео.
- Політика щодо відвідування: присутність студента на заняттях є обов'язковою. За погодженням із провідним викладачем та при наявності об'єктивних причин (наприклад, хвороба, робота, стажування) навчання може відбуватись за індивідуальним графіком чи он-лайн формі з використанням платформи дистанційного навчання (Moodle).
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita;>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт  | Максимальна кількість балів |
|---|-----------------------------|
| Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів) | 50                          |
| Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів) | 50                          |
| Разом   | 100                         |

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

|  |                       |                               |
|--|-----------------------|-------------------------------|
| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ЄКТС | Оцінка за національною шкалою |
|--|-----------------------|-------------------------------|

| <b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b> | <b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b> | <b>Оцінка за національною шкалою</b>                                  |
|---|------------------------------|---|
| 90-100  | A                            | Відмінно  |
| 82-89   | B                            | Дуже добре  |
| 74-81   | C                            | Добре   |
| 64-73   | D                            | Задовільно  |
| 60-63   | E                            | Задовільно достатньо  |
| 35-59   | FX                           | Незадовільно з можливістю повторного складання                        |
| 0-34  | F                            | Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни |