

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 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
Освітня програма/спеціалізація	«Туризм»
Спеціальність	242 Туризм
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	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	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tourism.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК
Базові знання	Наявність широких знань з туризмознавства, географії, рекреаційних комплексів світу
Мова викладання	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">знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів (ПР01).розуміти етнографічне різноманіття та геодемографічні особливості при створенні національно-культурного туристичного продукту (ПР23)	<ul style="list-style-type: none">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);прагнення до збереження навколишнього середовища (K05);навички міжособистісної взаємодії (K12);здатність працювати в команді та автономно (K14)

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

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні основи розвитку еногастрономічного туризму		
Тема 1. Зміст, класифікація та функції гастрономічного туризму.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	За інформаційними джерелами дати не менше 5 визначень «гастрономічного туризму». Результати заповнити у таблицю. Зробити дослідження про роль еногастрономічного туризму в сучасному суспільстві.
Тема 2. Сучасна структурно-просторова організація гастрономічного туризму.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На основі літературних та Інтернет-джерел письмово проаналізувати: а) один гастрономічний фестиваль в Україні; б) один гастрономічний фестиваль за кордоном; в) один гастрономічний музей в Україні або за кордоном.
Тема 3. Кулінарні традиції та поведінка харчування населення регіонів України.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	За даними літературного джерела, законспектувати основні положення еногастрономічного районування України. Підготувати доповідь «Потенціал розвитку еногастрономічного туризму в південних регіонах України».
Модуль 2. Регіональні особливості розвитку і організації еногастрономічного туризму		
Тема 4. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь «Особливості розвитку еногастрономічного туризму в країні регіону (країна за погодженням)».
Тема 5. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь «Особливості розвитку еногастрономічного туризму в країні регіону(країна за погодженням)».
Тема 6. Інноваційні засади розвитку гастрономічного туризму в Україні та Полтавській області.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Зробіть SWOT-аналіз української індустрії гастрономічного туризму. Результати подайте у вигляді таблиці. Підготувати доповідь «Особливості розвитку еногастрономічного туризму в адміністративних районах Полтавської області».
Тема 7. Організація гастрономічних турів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Скласти гастрономічний тур для громадян України, котрі хочуть виїхати на кількадекільні тур в одну з європейських країн. Студент складає і описує програму маршруту, стисло формулює структуру маршруту, складає технологічну карту і схему маршруту.

Інформаційні джерела

- Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agvt.nuft.edu.ua>
- Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / [колектив авторів] за наук. Ред. Д.І. Басюк. – Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. – 316 с.
- Дишкантюк О. В. Гастрономічний туризм: підручник / О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк. – Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 136 с.
- Коркуна О. І. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад / О. І. Коркуна, О. В. Никига, О. Г. Підвальна // Економічний простір. – 2020. – № 155. – С. 40-43.

5. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / В. В. Корнілова, Н. В. Корнілова // Ефективна економіка. – 2018. – № 2. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>.
6. Мальська М. П. Гастрономічний туризм : навчальний посібник / М. П. Мальська, М. Ію Філь, І. Г. Пандяк. – Київ: Каравела, 2021. – 304 с.
7. Нестерчук І. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І. Нестерчук / Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Географічні науки. – 2017. – № 6. – С. 193–199.
8. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму в Україні / В. О. Омельницька // Економічні студії. – 2018. – № 2 (20). – С. 121-126.
9. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму / В. О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. – 2018. – № 1(6). – С. 15-20.
10. Рубіш М. А. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Економіка / М. А. Рубіш, М. В. Чорій, Л. В. Зеленська. – 2020. – Вип.1 (13). – С. 61-66.
11. Саркісян Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України Український журнал прикладної економіки / Г. О.Саркісян. – 2020. – Том 5. – № 1. – С. 312–320.
12. International Culinary Tourism Association (ICTA) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.culinarytourism.org/>.

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); 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 відбуватися за індивідуальним графіком чи он-лайн формі з використанням платформи дистанційного навчання (Moodle).
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita> http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): 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 5-7): 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
90-100	А	Відмінно
82-89	В	Дуже добре
74-81	С	Добре

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