

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра туристичного та готельного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Спеціалізований туризм (Гастрономічний, винний)»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Туризм»
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
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

в. о. завідувача кафедри туристичного та готельного бізнесу

Контактний телефон	+38-068-898-33-93
Електронна адреса	llep777@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: 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 (К02); прагнення до збереження навколишнього середовища (К05); навички міжособистісної взаємодії (К12); здатність працювати в команді та автономно (К14)

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.	Захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; 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.	Захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; 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.	Захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; 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.	Захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; 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.	Захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; 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.	Захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; 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.	Захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; 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>.
- Бурачек І.В. Гастрономічний туризм в Україні під час війни / І.В. Бурачек, Д.С. Панасюк, Д.І. Ярмолюк // Економіка та суспільство. – 2025. – Вип. 71. – С. 92–97.
- Василюк С. В. Гастрономічний туризм як перспективна концепція реінжинірингу сфери туризму / С. В. Василюк, І. А. Франів // Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2022. – №6. С. – 58-63.
- 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.
- Давидюк Ю. В. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні / Ю.В. Давидюк, Л. О. Горшкова // Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2022. – №4. – С. 5-13.

6. Дишкантюк О. В. Гастрономічний туризм: підручник / О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк. – Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 136 с.
7. Карпенко Н. Реалізація туристичного потенціалу в умовах війни та повоєнного відновлення: регіональний аспект / Н. Карпенко, П. Шуканов, М. Логвин, О. Єгорова, А. Шуканова // Актуальні проблеми сталого розвитку. – 2025. – Том 2. – № 4. – С. 80-87.
8. 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.
9. Ліпейкіна К. С. Проблеми та перспективи організації гастрономічного туризму в Україні / К. С. Ліпейкіна. – Київ, 2023. – 128 с.
10. Мальська М. П. Гастрономічний туризм : навчальний посібник / М. П. Мальська, М. Ію Філь, І. Г. Пандяк. – Київ: Каравела, 2021. – 304 с.
11. Нестерчук І. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І. Нестерчук / Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Географічні науки. – 2017. – № 6. – С. 193–199.
12. Оленченко Д. О. Гастрономічний туризм – тренд розвитку туризму / Д. О. Оленченко. – Київ : НУБіП України, 2024. – С. 140-141.
13. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму в Україні / В. О. Омельницька // Економічні студії. – 2018. – № 2 (20). – С. 121-126.
14. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму / В. О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. – 2018. – № 1(6). – С. 15-20.
15. Підгірна В.Н. Аналіз тенденцій гастрономічного туризму: міжнародний досвід та Україна / В.Н. Підгірна, Г.І. Єремія, М.В. Хникіна // Економіка та суспільство. – 2022. – Випуск №37. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/1250/1205/>.
16. 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.
17. 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.
18. International Culinary Tourism Association (ICTA) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.culinarytourism.org/>.
19. UNWTO Tourism Highlights 2024 Edition. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tourismcotedivoire.ci/wp-content/uploads/2023/12/Tourism-Highlights.pdf>.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf> .

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

Політика щодо академічної доброчесності: студенти мають свідомо дотримуватися академічної доброчесності; не допускати списування (один в одного, з власноруч написаного тексту, друкованого або електронного носія інформації тощо) під час виконання індивідуальних навчальних завдань та дидактичних тестів; якісно оформлювати посилання на джерела інформації при написанні доповідей, підготовки презентацій, тез тощо.

В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf .

Положення про академічну доброчесність: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyvpadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf> .

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/ Організація освітнього процесу/ Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravylya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf.

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentykyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): захист домашнього завдання (10 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (5 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 4-7): захист домашнього завдання (10 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь в конкурсах на кращого знавця дисципліни: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	6
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	6
2. Науково- дослідна	1. Участь в наукових гуртках	6
	2. Участь в конкурсах студентських робіт: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	6
	3. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	6
Разом*		30

*За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів.

**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	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