



СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Гастрономічний туризм»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	242 Туризм Освітньо-професійна програма Туризм
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна
Курс, семестр	3 курс, 6 семестр
Трудомісткість	120 годин, 4 кредити ЄКТС
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Обліку та фінансів Фінансів, банківської справи та страхування
Контактні дані розробника(ів)	Рудич Алла Іванівна, alla.rudych@pdaa.edu.ua
Мета вивчення навчальної дисципліни	отримання знань та навичок застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму, формування уявлення про сферу гастрономічного туризму, розуміння її як елемента економіки вражень та креативної індустрії, формування гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; формування розуміння ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації.
Компетентності	загальні: ЗК3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК7. Здатність працювати в міжнародному контексті. фахові (спеціальні): ФК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем. ФК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести презентаційну роботу ФК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.
Результати навчання	ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. ПР9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та

	<p>дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> <p>ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.</p> <p>ПР15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.</p>
<p>Методи навчання</p>	<p>Словесні методи (лекція, пояснення).</p> <p>Наочні методи (демонстрування, спостереження).</p> <p>Практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою).</p> <p>Методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчальної дисципліни, заохочення і покарання, оперативний контроль).</p> <p>Інтерактивні методи (дискусії, розроблення і презентація проектів).</p> <p>Комп'ютерні, мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій).</p> <p>Методи усного контролю (опитування, доповідь).</p> <p>Методи письмового контролю (контрольна робота, самостійна робота).</p> <p>Методи самоконтролю (самостійний пошук помилок, визначення пріоритетних напрямів власного навчального процесу, самооцінювання).</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Історія розвитку гастрономічного туризму, його місце в економіці країн.</p> <p>Тема 2. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.</p> <p>Тема 3. Класифікація гастрономічного туризму.</p> <p>Тема 4. Гастрономічний брендинг туристської дестинації.</p> <p>Тема 5. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи.</p> <p>Тема 6. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії.</p> <p>Тема 7. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Америки.</p> <p>Тема 8. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Навчальні досягнення здобувачів вищої освіти під час вивчення тем курсу «Гастрономічний туризм» оцінюються у відповідності до наступних форм поточного та семестрового оцінювання: опитування, виконання завдань самостійної роботи (реферат, презентації) конспектування глосарію та аудиторна контрольна робота (Додаток А) та критерії оцінки (Додаток Б).</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p><i>Відвідування занять.</i></p> <p>Здобувачі вищої освіти, що навчаються в Полтавському державному аграрному університеті дотримуючись положень Статуту ПДАУ та норм Положення про</p>

організацію освітнього процесу в ПДАУ зобов'язані бути присутніми на заняттях і не пропускати їх без поважної причини (лікарняний, вагітність і пологи, тощо).

Правила поведінки на заняттях:

Здобувачі вищої освіти мають з'являтися на заняття вчасно, при проходженні заняття онлайн обов'язково вмикати камеру та мікрофон. Списування під час контрольних заходів заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Дедлайни та перескладання:

Виконання вправ на практичних заняттях виконуються під час проведення практичних занять, завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної теми. Перескладання видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів.

Академічна доброчесність:

Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми по-требами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

ПДАУ:

<https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>

Академічна мобільність

Для здобувачів вищої освіти є можливість опанування даної навчальної дисципліни, або іншої навчальної дисципліни в рахунок даної, за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти

	<p>відповідних документів з використанням Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ЄКТС). Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Документи стосовно академічної мобільності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДМОБІЛЬНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-mobilnist</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Перелік дисциплін, які передують її вивченню відповідно до структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми Туризм: Туристичне краєзнавство, Основи туризмознавства, Економіка туризму, Туристичне країнознавство.</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Робоча програма навчальної дисципліни, матеріали курсу в системі Moodle тощо.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Богатирьова, Г.А., Головань М.Г., Горіна Г.О., Літвінова, Головань О.П., Коптєва Т.С., Снігур К.В. Спеціалізований туризм: навч. посіб. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 173 с. URL: https://dSPACE.hnpu.edu.ua/items/2fae511e-121d-4738-9802-5852ac629a 2. Дишкантюк, О. В., Власюк К.В. Гастрономічний туризм: підручник. Херсон: Олді-плюс, 2021. 136 с. 4. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2021, 304 с. URL: https://knushop.com.ua/books?product_id=2477&mfp=18-r-k-vidannya%5B2021%5D&sort=p.model&order=ASC&limit=50 3. Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Україна. Їжа та історія. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с. URL: https://ui.org.ua/wp-content/uploads/2022/04/ukrayina.-yizha-ta-istoriya1.pdf 6. Коротун О. П. Оцінювання стратегічних орієнтирів розвитку туристичної галузі країни в період економічної нестабільності. Інтелект XXI. 2020. № 6. С. 51–57. URL : http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2020/2020_6/11.pdf 4. Мальська М. П., Гаталяк О.М. Туризм у містах : підручник. Київ : Центр учбової л-ри, 2018. 224 с. URL: https://tourlib.net/books_ukr/malska-turyzm-u-mistah.htm 5. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199. URL:

	<p>http://nbuv.gov.ua/UJRN/ksuhsgs_2017_6_31</p> <p>6. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України № 168-р від 16 березня 2017 р. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text.</p> <p>7. Цивільний кодекс України. Із змінами та доп. № 2347-IX від 01.07.2022 URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4355</p> <p>8. Господарський Кодекс України. Із змінами та доп. № 2479-IX від 29.07.2022 URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15</p> <p>9. Закон України «Про туризм». Із змінами та доп. № 1441-IX від 29.04. 2021 URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1441-20</p> <p>Інформаційні ресурси</p> <p>1. Сайт Державної агенції розвитку туризму. URL : https://www.tourism.gov.ua/ 2</p> <p>2. Енциклопедичний словник «Всесвітня історія». URL : www.rubricon.com/</p> <p>3. Туристський термінологічний словник. URL : http://rmatenglish.narod.ru/slovar/slovar_r.htm</p>
Рік введення	2024 рік

Додаток А

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	аудиторна контрольна робота	конспектування глосарію	самостійна робота (написання реферату)	
Спеціальність 242ТУР_бд_2022					
Тема 1. Історія розвитку гастрономічного туризму, його місце в економіці вражень.	5		3		8
Тема 2. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.	5		3		8
Тема 3. Класифікація гастрономічного туризму	5		3		8
Тема 4. Гастрономічний брендинг туристської дестинації.	5		3		8
Тема 5. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи.	5		3		8
Тема 6. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії.	5		3		8
Тема 7. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Америки.	5		3		8
Тема 8. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	5		3	20	28
Аудиторна контрольна робота		16			16
Разом	40	16	24	20	100

Додаток Б

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання.

Опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
4-5	Здобувач вищої освіти отримує за усну відповідь на семінарському (практичному) занятті. У випадку надання повної чіткої відповіді, що свідчить про високий рівень розуміння і використання на практиці базових понять, застосування у практичній діяльності принципів і методів організації та технології обслуговування туристів; розуміє організаційний процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Демонструє знання індивідуального і культурного різноманіття, спостерігається толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань, вміння застосовувати отримані знання в різних професійних ситуаціях.
2-3	Здобувач вищої освіти отримує у випадку не чіткої або не повної відповіді, що свідчить про середній рівень навичок самостійної підготовки, креативного та критичного мислення у дослідженнях та професійному спілкуванні, теоретичних знань для пояснення практичних ситуацій, про організаційний процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Відносно відсутнє розуміння принципів та методів виконання професійних завдань, та вміння застосовувати отримані знання в різних професійних ситуаціях.
0-1	Здобувач вищої освіти отримує у випадку неготовності відповісти на поставлене питання, що засвідчує факт незасвоєння теоретичного матеріалу окремих тем дисципліни гастрономічний туризму.

Аудиторна контрольна робота

Розподіл балів	Критерії
14-16	Теоретичні питання містять повну змістовну відповідь, визначено основні категорії, їх сутність та значення. Пояснення ситуаційного завдання виконано без помилок. Проявлений відмінний рівень знань теоретичної підготовки та правильна інтерпретація визначень та категорій. Показано високий рівень навичок та розуміння і використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг. Демонструє знання індивідуального і культурного різноманіття, спостерігається толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань, вміння застосовувати отримані знання в різних професійних ситуаціях.
11-13	Завдання в цілому виконано успішно. Ситуаційні завдання виконані без помилок або з незначними неточностями, у поясненнях допущені неточності або незначні помилки. Проявлений належний рівень навичок та розуміння і використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, вміння вивчати можливості професійного аргументування та використовувати професійну обізнаність, розуміння і використання на практиці базових понять, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг.
8-10	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені помилки у завданнях та/або висновках. Проявлений достатній рівень вміння теоретичної підготовки та правильна інтерпретувати визначень та категорій. Показаний достатній

Розподіл балів	Критерії
	рівень навичок самостійної підготовки, знання індивідуального і культурного різноманіття, спостерігається толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань, вміння застосовувати отримані знання в різних професійних ситуаціях.
4-7	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені принципові помилки у завданнях та/або висновках системного, теоретичного, методичного характеру. Проявлений задовільний (посередній) рівень вміння теоретичної підготовки та правильна інтерпретувати визначень та категорій. Показаний посередній рівень навичок та розуміння використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки, організації туристичного.
1-3	Розрахунки виконані частково, допущені помилки системного, теоретичного, методичного характеру. Висновки відсутні. Проявлений незадовільний рівень теоретичної підготовки та використання на практиці базових понять використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг.
0	Відсутність виконаного контрольного завдання.

Ведення глосарію

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	Наявний теоретичний матеріал, що повністю розкриває сутність категорій розвитку туристичної сфери. Матеріал поданий з виділенням і систематизацією головного, розкриттям сутності предмета. Законспектовані питання свідчать про високий рівень розуміння і використання на практиці базових понять гастрономічного туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг. Демонструє знання індивідуального і культурного різноманіття, спостерігається толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань, вміння застосовувати отримані знання в різних професійних ситуаціях.
2	Наявний стислий конспект-глосарій, розкриває основні питання усіх тем дисципліни. Законспектовано не менш ніж 50 % матеріалу, при цьому розкрита сутність поставлених питань. Зміст конспекту свідчить про розуміння здобувачем вищої освіти історико-туристичних категорій, використання на практиці базових понять з історії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності, а також світоглядних та суміжних наук. Демонструє знання індивідуального і культурного різноманіття, спостерігається толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань, вміння застосовувати отримані знання в різних професійних ситуаціях.
1	Розкрито зміст менш ніж 30% матеріалу, що не дозволяє повністю зрозуміти сутність та основні особливості тем курсу. Здобувач вищої освіти проявив незадовільний рівень теоретичних знань для пояснення практичних ситуацій, розуміння місця і значення гастрономічних турів в туристичній сфері.
0	Відсутній конспект-глосарій

Виконання завдань самостійної роботи (реферат)

Кількість балів	Критерії оцінювання
15-20	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли реферат відповідає всі поставленим критеріям щодо змісту та оформлення, здобувач вищої освіти здійснив його захист шляхом відповіді на окремі питання, що свідчить про відмінний рівень знань теоретичної підготовки та правильна інтерпретація визначень та категорій, базових понять гастрономічного туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг. Демонструє знання індивідуального і культурного різноманіття, спостерігається толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань, вміння застосовувати отримані знання в різних професійних ситуаціях.
7-14	Здобувач вищої освіти отримує у випадку позитивного захисту реферативної роботи, в якій присутні недоліки в оформленні роботи, що свідчить про середній рівень отриманих навичок самостійної підготовки, правильність інтерпретації визначень та категорій. Показано достатній рівень навичок та розуміння організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку. Демонструє знання індивідуального і культурного різноманіття, спостерігається толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань, вміння застосовувати отримані знання в різних професійних ситуаціях..
1-6	Здобувач вищої освіти отримує у випадку відносно позитивного захисту реферату: неповні відповіді на питання, помилки або не розуміння основних визначень і категорій. Така ситуація свідчить про задовільний базовий знань і розуміння , проявлено задовільний рівень знання індивідуального і культурного різноманіття, толерантності до альтернативних принципів та методів виконання завдань, не показано вміння застосовувати отримані знання в різних професійних ситуаціях.
0	Здобувач вищої освіти отримує у випадку відсутності належно оформленого реферату або повної невідповідності тематики реферативної роботи вимогам за змістом і оформленням.