

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	242 Туризм і рекреація
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Туризм
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова (-и) викладання	Державна.
Навчально-науковий інститут /факультет, кафедра	Обліку та фінансів Фінансів, банківської справи та страхування
Контактні дані розробника (-ів)	Рудич Алла Іванівна, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри фінансів, банківської справи та страхування. alla.rudych@pdaa.edu.ua +38 093 967 61 77 https://www.pdaa.edu.ua/people/rudych-alla-ivanivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Загальні поняття про особливості діяльності та процеси сфери туризму, сформовані при вивченні окремих дисциплін загальної базової підготовки: Основи туризмознавства, Туристичне країнознавство, Туристичне краєзнавство, Організація готельно-ресторанного господарства.
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.

<p>Програмні результати навчання</p>	<p>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 дотримання стандартів якості і норм безпеки ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. ПР15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.</p>
<p align="center">РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)</p>	
<p>Опанування соціальних навичок, що забезпечуються навчальною дисципліною: навички комунікації та лідерства; здатність брати на себе відповідальність і працювати в критичних умовах; здатність працювати в команді, вміння залагоджувати конфлікти; управляти своїм часом, розуміння важливості дедлайнів; здатність логічно і системно мислити; здатність до саморозвитку та оволодіння сучасними знаннями</p>	
<p align="center">МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</p>	
<p>Отримання здобувачами вищої освіти знань та навичок підходів та інструментів гастрономічного туризму, формування уявлення про сферу гастрономічного туризму; розуміння розвитку території та ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації, формування гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; розуміння сфери гастрономічного туризму як елемента економіки вражень та креативної індустрії.</p>	
<p align="center">ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</p>	
<p>Тема 1. Історія розвитку гастрономічного туризму, його місце в економіці вражень. Тема 2. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Тема 3. Класифікація гастрономічного туризму. Тема 4. Гастрономічний брендинг туристської дестинації. Тема 5. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи. Тема 6. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії. Тема 7. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Америки. Тема 8. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.</p>	
<p align="center">МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ</p>	
<p>Словесні методи (лекція, пояснення). Наочні методи (демонстрування, спостереження). Практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою). Методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчальної дисципліни, заохочення і покарання, оперативний контроль). Інтерактивні методи (дискусії, розроблення і презентація проектів). Комп'ютерні, мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). Методи усного контролю (бесіда, доповідь). Методи письмового контролю (контрольна робота, самостійна робота).</p>	
<p align="center">ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ</p>	
<p>Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання</p>	<p>Наведені у Додатку до силабусу</p>

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання перескладання	Практичні завдання виконуються і оцінюються 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
- щодо академічної доброчесності	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ. 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
- щодо відвідування занять	Здобувачі вищої освіти, які навчаються в Полтавському державному аграрному університеті дотримуючись положень Статуту ПДАУ та норм Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ зобов'язані бути присутніми на заняттях і не пропускати їх без поважної причини (лікарняний, вагітність і пологи, тощо). Наприкінці семестру здобувач вищої освіти має можливість в АСУ пройти опитування і висловити свою думку щодо вражень від вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм».
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, ВУМ online, EdEra, Українська академія лідерства, Інша Освіта тощо. Особливості неформального / інформального навчання та процедури перезарахування їх як освітнього компоненту або частини освітнього компоненту регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Документи стосовно неформальної / інформальної освіти наведені на сторінці НЕФОРМАЛЬНА / ІНФОРМАЛЬНА ОСВІТА ПДАУ: https // www.pdau.edu.ua/content/neformalna-informalna-osvita

<p>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження отриманих результатів оцінювання, процедура якого регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf</p>
<p align="center">РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p align="center">Основні</p>	
<p>1. Джинджоян В., Горожанкіна Н., Бойко З. Основи туризмознавства : навч. посібник. Київ : ФО-П Піча Ю. В., 2022. 246 с. URL: https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&product_id=279</p> <p>2. Литвин О., Акулов М. Основи туризмознавства: навч. посіб. Умань : УДПУ імені Павла Тичини, Візаві, 2021. 169 с. URL: https://univer.km.ua/sites/default/files/elib.2021.PDF</p> <p>3. Любчук О. К. Організація туризму. Основи туризмознавства : навч. посіб. Маріуполь : РВВ ДВУЗ «ПДТУ», 2018. 154 с.</p> <p>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</p> <p>5. Устименко Л. М., Афанасьєв І. Ю. Історія туризму : навч. посібник. Київ : Альтер-прес, 2018. 320 с. URL: https://tourlib.net/books_history/ustymenko.htm</p> <p>6. Смаль І. В. Нариси історії туризму : навч. посіб. Івано-Франківськ : Місто НВ, 2019. 220 с. URL : https://tourlib.net/books_ukr/smal.htm</p>	
<p align="center">Допоміжні</p>	
<p>1. Гузар, У. Є., Левчук, А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. <i>Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління</i>, (9). 2023. URL : https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01</p> <p>2. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. <i>Ефективна економіка</i>. 2019. №2. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6881 DOI: 10.32702/2307-2105-2019.2.31</p> <p>3. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. <i>Бізнес Інформ</i>. 2021. №6. С. 151–156. URL : https://doi.org/10.32983/2222-4459-2021-6-151-156</p> <p>4. Коротун О. П. Оцінювання стратегічних орієнтирів розвитку туристичної галузі країни в період економічної нестабільності. <i>Інтелект XXI</i>. 2020. № 6. С. 51–57. URL : http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2020/2020_6/11.pdf</p> <p>5. Кушнірук Г.В. та ін. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. Монографія, за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М. Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. 189 с. URL : https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3299/2/%D0%91%D1%94%D0%BB%D1%8F%D1%94%D0%B2%D0%B0%D0%93%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BD.pdf</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. Смаль І. В. Нариси історії туризму : навч. посіб. Івано-Франківськ : Місто НВ, 2019. 220 с. URL : https://tourlib.net/books_ukr/smal.htm</p> <p>8. 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>9. Закон України «Про порядок виїзду з України і в'їзду в Україну громадян України». Із змінами та доп. № 1914-IX від 30.11.2021 URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3857-12</p>	
<p>Реквізити затвердження</p>	<p>Затверджено на засіданні кафедри фінансів, банківської справи та страхування, протокол від 13 січня 2025 р. № 11.</p>

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом	
	опитування	аудиторна контрольна робота	виконання завдань самостійної роботи			
			ведення глосарію	презентація		
Тема 1. Історія розвитку гастрономічного туризму, його місце в економіці країн.	5		3	10	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		10	18
Тема 5. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи.	5		3		10	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			10
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

Розподіл балів	Критерії
	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 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 (мультимедійна презентація)

Кількість балів	Критерії оцінювання
8-10	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли презентація 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.
4-7	Здобувач вищої освіти отримує у випадку позитивного захисту презентації, 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..
1-3	Здобувач вищої освіти отримує у випадку задовільного захисту презентації: неповні відповіді на питання, помилки або не розуміння основних визначень і категорій. Така ситуація свідчить про низький базовий 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 оформленої презентації або повної невідповідності тематики роботи вимогам за змістом і оформленням.