



Український державний університет імені Михайла Драгоманова
Природничий факультет
Кафедра туризму



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

ВВ.2.2.02

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 242 Туризм

Освітньо-професійна програма Туризм

Курс 2

Семестр 3

ECTS 3

Годин 90

Статус Вибіркова дисципліна

Форма навчання Денна, заочна

Семестровий контроль Залік

РОЗПОДІЛ ГОДИН:

Аудиторні години				Самостійна робота		Тижневе навантаження	
Лекції		Практичні				аудиторне	самостійна робота
денна форма	заочна форма	денна форма	заочна форма	денна форма	заочна форма		
32	–	19	–	39	–	3	2

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА:

	Лекції	Практичні
ПІБ	Бикова Марія Дмитрівна	Бикова Марія Дмитрівна
Посада	асистент кафедри туризму	асистент кафедри туризму
Вчене звання	доцент кафедри туризму	доцент кафедри туризму
Науковий ступінь	кандидат географічних наук	кандидат географічних наук
Профіль викладача	https://fpgoe.npu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/БИКОВА_Марія_Дмитрівна.pdf	https://fpgoe.npu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/02/БИКОВА_Марія_Дмитрівна.pdf
e-mail	m.d.bykova@npu.edu.ua	m.d.bykova@npu.edu.ua

МЕТА КУРСУ:

Метою викладання навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» є формування уявлення про сферу гастрономії та гастрономічного туризму; розуміння значення гастрономії у розвитку території та ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації, формуванні гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; розуміння сфери гастрономії та гастрономічного туризму як елемента економіки вражень, як креативної індустрії; отримання базових знань та навичок застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму.

ОСНОВНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТІ:

Результати навчання	Компетентності
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основні підходи до класифікації видів туристичної діяльності, що пропонуються різними вченими та принципи їх виділення; – об'єкт, предмет, методи та наукові завдання гастрономічного туризму як дисципліни; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> – розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у професійній діяльності та у процесі навчання із застосуванням сучасних теорій та методів дослідження природних та антропогенних об'єктів і явищ. 	<p>Інтегральна компетентність - здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються</p>

<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особливості глобалізаційних процесів у світовому господарстві в контексті їх впливу на гастрономічне різноманіття країн та регіонів; – сучасні тенденції глобальної культурної консолідації та перспективи збереження культурного розмаїття світу; – принципи просування спеціалізованих туристичних продуктів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> – застосовувати навички публічної мови, аргументації, ведення дискусії та полеміки, практичного аналізу подій, що стосуються гастрономічної галузі; – аналізувати літературу з різноманітних дисциплін щодо даних про туристичні ресурси; – самостійно працювати зі спеціальною літературою. 	<p>комплексністю та невизначеністю умов</p> <p>Загальні компетентності - універсальні компетентності, що не залежать від предметної області, але важливі для успішної подальшої професійної та соціальної діяльності здобувача в різних галузях та для його особистісного розвитку.</p>
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – суть понять, що розкривають тему «гастрономічного туризму» та «турпродукту»; – приклади успішних програм гастрономічного туризму, практик підприємств харчування, гостинності, туризму, креативних індустрій у сфері гастрономічних вражень. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> – аргументовано робити висновки про потенціал гастрономічних брендів та програм для розвитку території, турпідприємства; – використовувати методи аналізу та відбору контенту для просування товарів гастрономічного туризму; – проводити пошук актуальної інформації в сегменті попиту на різні види харчування та пов'язані з ними дозвілліве програми; – обґрунтовувати споживчу цінність сервісних продуктів у гастрономічному туризмі. 	<p>Фахові компетентності спеціальності - є важливими для успішної професійної діяльності за спеціальністю «Туризм» і передбачають готовність до застосування сучасних технологій для формування та надання готельного продукту відповідно до вимог споживачів.</p>

ПЕРЕДУМОВИ ДО ВИВЧЕННЯ:

Знання з курсів «Історія української державності», «Українська культура», «Туристичне країнознавство», «Туристсько-рекреаційні ресурси світу та України», «Основи туризму», «Географія туризму» тощо.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ:

- Під час викладання дисципліни «Гастрономічний туризм» викладач застосовує наступні методи навчання:
- за джерелом передачі та характером сприйняття інформації: словесні методи (лекція, пояснення, відповіді на запитання, дискусія), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні.
 - за розв'язком основних дидактичних завдань: набуття знань; формування вмінь та навичок; застосування знань; застосування творчої

діяльності; засвоєння знань; перевірка знань.

- за характером пізнавальної діяльності в процесі засвоєння змісту дисципліни: пояснювально-ілюстративний; репродуктивний; дослідницький; евристичний.
- за поєднанням методів: інформаційно-повідомлюваний і виконуваний; пояснювальний і репродуктивний; інструктивно-практичний і продуктивно-практичний; пояснювально-спонукальний і частково-пошуковий; спонукальний і пошуковий.

Самостійна навчально-пізнавальна діяльність студентів реалізується за допомогою самостійних дій, що вимагають розумових і вольових зусиль і закінчуються конкретними результатами. Вона охоплює підготовку до лекцій (опанування пройденого на попередніх лекціях матеріалу) та практичних занять, а також виконання відповідних завдань у позааудиторний час; підготовку доповідей на запропоновану викладачем тему або підготовку презентації в електронній формі тощо.

Дистанційне навчання проводиться через платформи Google Meet та Zoom, що дозволяє студентам оволодіти необхідним навчальним матеріалом, інтерактивно взаємодіяти з викладачем в процесі навчання тощо. Консультації з навчальної дисципліни можуть проводитися в день проведення лекцій і практичних занять, за попередньою домовленістю або у визначений день (згідно з графіком консультацій складеним на кафедрі).

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА ПОБУДОВА КУРСУ:

Теми лекцій	Теми практичних	Самостійна робота	Оцінювання
Змістовий модуль І.			
Тема 1. Вступ до курсу «Гастрономічний туризм». Історія розвитку гастрономічного туризму	Тема 1. Особливості розвитку туризму в сучасних умовах. Роль гастрономічного туризму в розвитку економіки регіону.	Значення гастрономічного компонента для формування різних видів туризму.	Усне опитування, тестування, проектні роботи. Модульна контрольна робота
Тема 2. Місце гастрономічного туризму в економіці країн.			
Тема 3. Класифікація гастрономічного туризму	Тема 2. Гастрономічний туризм: особливості, класифікація		
Тема 4. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму			
Тема 5. Об'єкти гастрономічного туризму	Тема 3. Об'єкти гастрономічного туризму: національні та регіональні кухні, гастрономічні гіді та ресторани, гастрономічні івенти, кулінарні школи.	Зарубіжні та українські гастрономічні фестивалі. <i>Презентація на практичному занятті.</i>	
Тема 6. Гастрономічний брендинг туристської дестинації	Тема 4. Поняття гастрономічного бренду території. Гастрономічний бренд: мультинаціональний, національний, міський. Експортні та туристичні бренди.	Особливості акторів сфери гастрономії та їх вплив на формування гастрономічного бренду території. <i>Презентація на практичному занятті.</i>	
Тема 7. Безпека у гастрономічному туризмі	Тема 5. Безпека у гастрономічному туризмі		

Тема 8. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи	Тема 6. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи.	Основні сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму на прикладі країн Європи. <i>Презентація на практичному занятті.</i>
Тема 9. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії	Тема 7. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії	Основні сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму на прикладі країн Азії. <i>Презентація на практичному занятті.</i>
Тема 10. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Америки	Тема 8. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Америки.	Основні сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму на прикладі країн Північної та Латинської Америки. <i>Презентація на практичному занятті.</i>
Тема 11. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Африки, Австралії та Океанії	Тема 9. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Африки, Австралії та Океанії.	Основні сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму на прикладі країн Африки, Австралії та Океанії. <i>Презентація на практичному занятті.</i>
Тема 12. Розвиток гастрономічного туризму в Україні	Тема 10. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	Основні сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму на прикладі окремих регіонів України. <i>Презентація на практичному занятті.</i>

ОЦІНЮВАННЯ:

Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі *заліку*, поточна успішність з дисципліни оцінюється від 0 до 100 балів включно. Студент одержує залік, якщо за результатами поточного контролю він набрав 60 і більше балів. Якщо студент протягом семестру набрав від 0 до 34 балів, він має можливість пройти повторне вивчення навчальної дисципліни відповідно до порядку, визначеного в університеті і перескласти підсумковий контроль на загальних підставах.

Оцінювання *поточної успішності* ґрунтується на застосуванні рейтингової системи оцінювання, яка передбачає:

1. Усна відповідь – 3 бали.
2. Тестування – 15 балів (по 5 балів кожен тест).
3. Проектні роботи – 15 балів (по 5 балів кожна).
4. Виконання практичних завдань – 18 балів (по 3 бали за кожную практичну роботу).
5. Модульна контрольна робота – 22 бали.

Розподіл балів, які отримують студенти:

Поточне оцінювання											Поточне оцінювання	Залік	Загальна сума балів:
Модуль №1											100	100	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	МКР			
6	11	11	11	6	8	3	3	11	8	22			
Сума балів	Оцінка ECTS	Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень студентів											
90–100	A	Студент добре засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення рекомендованих навчальних і наукових першоджерел, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, логічно мислить і будує відповідь, демонструє високий рівень засвоєння практичних умінь та навичок.											
80–89	B	Студент засвоїв теоретичний матеріал і добре знає зміст навчальної дисципліни, основні положення рекомендованих навчальних і наукових першоджерел, логічно мислить і будує відповідь, демонструє вміння і навички використання теоретичних знань для розв'язання практичних завдань, але припускається неточностей і помилок.											
70–79	C	Студент опанував теоретичними знаннями навчальної дисципліни, орієнтується у рекомендованих навчальних і наукових першоджерелах, логічно мислить і будує відповідь, демонструє вміння і навички використання теоретичних знань для розв'язання практичних завдань, але відповідає недостатньо аргументовано, логічно і послідовно.											
65–69	D	Студент має посередні знання навчального матеріалу, слабо орієнтується у рекомендованих навчальних і наукових першоджерелах, порушує логіку і послідовність відповіді, припускається суттєвих неточностей і помилок, слабо застосовує теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань.											
60–65	E	Студент має посередні знання навчального матеріалу, погано орієнтується у рекомендованих навчальних і наукових першоджерелах, відповідає непереконливо, припускається суттєвих неточностей і помилок, плутає поняття, погано вміє застосовувати теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань.											
35–59	FX	Студент не опанував навчальним матеріалом дисципліни, майже не орієнтується у рекомендованих навчальних і наукових першоджерелах, відповідає непереконливо, припускається суттєвих неточностей і помилок, не вміє застосовувати теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань.											
00–34	F	Студент не знає значну частину навчального матеріалу і має фрагментарні знання теоретичного матеріалу, не орієнтується у рекомендованих навчальних і наукових першоджерелах, не має практичних умінь і навичок розв'язання практичних завдань.											
Шкала оцінювання: національна та ECTS													
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою											
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики						для заліку					
90 – 100	A	відмінно						зараховано					

80-89	B	добре	
70-79	C		
65-69	D	задовільно	
60-64	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

Основна:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Богатирьова, Г.А., Головань М.Г., Горіна Г.О., Літвінова-Головань О.П., Коптева Т.С., Снігур К.В. Спеціалізований туризм: навч. посіб. / Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 173 с. 2. 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. 3. 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. 	Допоміжна:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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-istoriya-1.pdf 2. Кляп М.П., Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. К.: Знання, 2011. 34 с. 3. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. Запоріжжя: ЛППС, 2014. 220с. 4. 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.
-----------------	---	-------------------	---

ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

Відвідування лекцій та практичних занять є обов'язковим. Студент повинен ретельно готуватися до практичних робіт: виконувати всі завдання; опрацьовувати рекомендовану основну та допоміжну літературу, а також картографічний та статистичний матеріали тощо. Виконання практичних та індивідуальних завдань повинно відповідати вимогам, що висуваються до вирішення відповідного завдання та свідчити про його самостійність. Важливою є активна участь студентів в обговоренні питань теми як на лекційному, так і практичному заняттях.

Пропущені заняття необхідно відпрацювати. Це можливо зробити як у дні консультацій відповідного викладача, графік яких завжди представлений на кафедрі географії, так і за особистою домовленістю з викладачем. Під час дистанційного навчання відпрацювання пропущених занять проводиться онлайн за допомогою платформ Google Meet або Zoom.