

	<h2>СИЛАБУС</h2> <h3>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕНОГАСТРОТУРИЗМ»</h3> <p>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Рік навчання: <u>2-й, семестр 4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Менеджменту зовнішньо-економічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u></p> <p>Мова викладання: українська</p>
Лектор курсу	к. е. н. старший викладач Табенська О.І.
Контактна інформація лектора (e-mail)	tabenska@vsau.vin.ua, oksana.tabenska.68@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Еногастротуризм» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Під час вивчення дисципліни можуть використовувати знання, отримані з таких дисциплін: «Кулінарна етнологія», «Туристичне краєзнавство».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства».

Призначення навчальної дисципліни. Формування у фахівців професійних компетентностей, які дозволили б працювати у нових професійних умовах, зокрема, демонструвати знання й розуміння фундаментальних розділів «Еногастротуризму» в обсязі необхідному для оволодіння освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Метою вивчення навчальної дисципліни «Еногастротуризм» є набуття та розвиток професійних компетентностей фахівців з туризму для здійснення ефективної діяльності в сфері туристичного бізнесу .

Основні **завдання** вивчення дисципліни «Еногастротуризм»:

– ознайомитися з базовою термінологією, нормативними документами «Про туризм», гастрономічний туризм, еногастротуризм, ЮНВТО про гастротуризм, Всесвітня Асоціація гастрономічного туризму, тощо;

- ознайомитися з етапами розвитку гастрономічного туризму, глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму;
- засвоїти класифікацію та напрями становлення гастрономічного туризму;
- розкрити об'єкти гастрономічного туризму (національні та регіональні кухні, локальні харчові системи, гастрономічні інвенти, найвідоміші кулінарні школи світу);
- засвоїти географію гастрономічного туризму в Світі;
- перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧПРИВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформуванати такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. 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, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати на практиці здатність організації обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п		Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Тема 1. Огляд історичного розвитку подорожей, пов'язаних з виробництвом та дегустацією вина.	2	2	7
2.	Тема 2. Сорт винограду та терруар як основні фактори якості вина	2	2	7
3.	Тема 3. Технологія виробництва плодово-ягідних вин у світі.	2	2	7
4.	Тема 4. Класифікація винного туризму у світі	2	2	7
5.	Тема 5. Необхідні умови формування дестинацій винного туризму.	2	2	7
6.	Тема 6. Класифікація виноградних вин.	2	2	7
7.	Тема 7. Технологія шампанських та ігристих вин у світі та в Україні	2	-	7
8.	Тема 8. Особливості становлення та етапи розвитку гастрономічного туризму	2	2	7
9.	Тема 9. Класифікація гастрономічного туризму	2	2	7
10.	Тема 10. Об'єкти гастрономічного туризму	2	2	7
11.	Тема 11. Національні та регіональні кухні Італії, Франції, Іспанії як об'єкти гастрономічного туризму	2	2	6
12.	Тема 12. Гастрономічний туризм на ринку України.	2	2	6
13.	Тема 13. Сучасні тренди розвитку кулінарної продукції на Поділлі	2	2	6
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	34	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	32	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти, використання туристичного словника за темами, для створення кросвордів (словниковий диктант), Відвідування туристичних форумів, Форумів готельно-ресторанної сфери	14	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист, опитування студентів (готелі, ресторани, кафе, бари), франчайзинг, консалтинг, (словниковий диктант)
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Мальська М., Худо В. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
3. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с
4. Басюк Т. О., Романів О. Я., Скабара Р.М. Обґрунтування розвитку нової дестинації пивного туризму в Україні. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2021. №11. URL: <https://www.internauka.com/issues/2021/11/7468>.
5. Галасюк С., Нездоймінов С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.
6. Кудла Н. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.
7. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 304с.
8. Мальська М. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336с.

Додаткова література

1. Круль Г. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Tabenska O. Infrastructural support of the hospitality industry in the conditions of global economic integration. In: *Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes*: Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2022. P. 223-315. DOI 10.46299/979-8-88831-930-7.7
3. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері. *Монографія*. Твори. 2022. 332 с.
4. Tabenska O. Foreign experience in the development of successful companies. In: *Socio-economic and ecological aspects of the development of the economy of Ukraine in the conditions of european integration: monograph*, Boston, USA: Primedia eLaunch, 2022. P. 179-212. DOI - 10.46299/979-8-88722-616-3.7 URL: <https://isg-konf.com/979-8-88722-616-3/>.
5. Tabenska O. Prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region. In: *The prospects for the development of integrated*. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2023. P. 199-249. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4.6 URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/979-8-88992-692-4.pdf>
6. Табенська О.І. Гастротуризм актуальний напрям розвитку сфери туризму. *Бізнес-навігатор*. 2023. № 2 (72). С. 87-94. DOI: URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-5>

Інформаційні ресурси

1. Zahlen-Daten-Fakten. *Deutschertourismusverband*. 2011. URL: <https://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-informationsnorm-tin.html>
2. Готелі та ресторани Котбуса. URL: <https://www.agoda.com/uk-ua/altstadthotel-am-theater/hotel/cottbus-de.html?cid=-218>
3. Капліна Т.В., Капліна А. С., Капліна А. С. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку. *Збірник наукових праць "Проблеми і перспективи розвитку підприємництва"*. 2021. № 27. С. 116-127. URL: <http://ppb.khadi.kharkov.ua/index>
4. Група Accor Hotels – світовий лідер у сфері подорожей. URL: <https://ua.interfax.com.ua/news/press-release/437305.html>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної

роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

