

**Силабус навчальної дисципліни
«Гастрономічний туризм»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
Курс: 4
Семестр: 7

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Литвин Оксана Вікторівна Посада: старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: o.lytvyn@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. За списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, студент позбавляється подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності. Відвідування занять. Студенту не дозволяється пропускати заняття без поважних причин. Якщо є довідка про хворобу чи іншу поважну причину то студенту не потрібно відпрацьовувати пропущене заняття. При об'єктивних причинах пропуску занять, студенти можуть самостійно вивчити пропущений матеріал на платформі MOODLE. Здобувачі без обмежень можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Під час виконання індивідуальних завдань творчого характеру здобувачі вищої освіти досліджують та аналізують інноваційні процеси в галузі освіти, креативно підходять до пошуку джерел та формують схеми вирішення проблем у сфері індустрії гостинності.
Що будемо вивчати?	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.
Чому це треба вивчати?	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.
Яких результатів можна досягнути?	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на 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. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
Зміст дисципліни	Тема 1. Вступ до курсу «Гастрономічний туризм». Історія розвитку гастрономічного туризму Тема 2. Місце гастрономічного туризму в економіці країн. Тема 3. Класифікація гастрономічного туризму Тема 4. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму Тема 5. Об'єкти гастрономічного туризму Тема 6. Гастрономічний брендинг туристської дестинації Тема 7. Безпека у гастрономічному туризмі Тема 8. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи Тема 9. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Америки Тема 10. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Африки, Австралії та Океанії
Обов'язкові завдання	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
Міждисциплінарні зв'язки	Основи гостинності, Сервісна діяльність в індустрії гостинності. Готельно-ресторанний бізнес регіону. Організація туризму.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	1. Дишкантюк, О. В., Власюк К.В. Гастрономічний туризм: підручник. Херсон: Олді-плюс, 2021. 136 с. 2. 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 3. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2021, 304 с 4. 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
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Залік.

Розробник



Оксана ЛИТВИН