

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 5 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА

« 16 » 08 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Гастрономічний туризм»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	<u>Восьмий</u>
Форма здобуття освіти	<u>Денна</u>
Викладач	Наталія ГАЛУНЕЦЬ, старший викладач, e-mail: Galunetsni@gmail.com Анжела ГУСЕНКО, старший викладач, email: angelagusenco@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки

Протокол № 11 від «13» червня 2023 року.

Завідувач кафедри

Альона КЛЮЧНИК

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «14» червня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» червня 2023 року.

Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023

М. Корчак

<p>1. Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Зростання ролі харчування як форми споживання разом з глобальними процесами на світовому ринку ведуть до того, що кухні світу разом з асортиментом продуктів харчування стали більш доступними. Такий стрімкий розвиток зумовив збільшення інтересу до етнічної й унікальної їжі, харчових продуктів і кулінарних традицій, і це, у свою чергу, сприяє розвитку гастрономічного туризму. Все більше людей вибирають подорожі з метою спробувати місцеву кухню або страви відомого шеф-кухаря. Під час таких турів туристи відвідують ресторани з національною кухнею, беруть участь в гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомляться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, а також подорожують по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які їх цікавлять.</p>
<p>2. Мета навчальної дисципліни</p>	<p>Мета дисципліни – здобуття студентами професійних компетенцій, які забезпечують здатність до організації гастрономічних турів.</p> <p>Основними завданнями вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм» є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формування уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; - розуміння значення гастрономії в розвитку території та ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації, - формуванні гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; - розуміння сфери гастрономії і гастрономічного туризму як елементу економіки, як креативної індустрії; - отримання базових знань і навичок застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму. <p>Предметом вивчення навчальної дисципліни є організація та технологія діяльності туроператорів, турагентів та їх об'єднань в галузі «Гастрономічний туризм».</p>
<p>3.</p>	<p>Інтегральна компетентність:</p>

Компетентності	<p>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.</p> <p>Загальні компетентності :</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>Спеціальні (фахові) компетентності спеціальності:</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>	
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>	
5. Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <p>-лекції</p>	<p>90 годин/3.0 кредити</p> <p>26 годин/1 кредит</p> <p>26 годин/1 кредит</p>

	-практичні заняття -самостійна робота	38 годин/1 кредит
--	--	-------------------

Календарний план

п/р	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	Сам. роб.
Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності				
1.	Особливості становлення етапи розвитку гастрономічного туризму	2	2	3
2.	Класифікація гастрономічного туризму та характеристика видів діяльності в цій сфері	2	2	3
3.	Об'єкти гастрономічного туризму	2	2	3
4.	Локальні харчові системи, географічні зазначення. гастрономічні гіді як об'єкти гастрономічного туризму	2	2	3
Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія				
5.	Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності	2	2	3
6.	Національні та регіональні кухні Італії, Франції, Іспанії як об'єкти гастрономічного туризму	2	2	3
7.	Національні та регіональні кухні Японії та Китаю як об'єкти гастрономічного туризму	2	2	3
8.	Національні та регіональні кухні Мексики і Сполучених Штатів Америки як об'єкти гастрономічного туризму	2	2	3
9.	Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму	4	4	5
10.	Українська національна та регіональна кухня як об'єкт гастрономічного туризму	2	2	3
11.	Концептуальні заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного	2	2	3

	туризму України та світу			
12.	Гастрономічний туризм півдня України	2	2	3
	Всього:	26	26	38

***Примітка.** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6.Порядок та критерії оцінювання

Оцінювання результатів навчання проводиться відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Миколаївському національному аграрному університеті СО 5.258.01-00.2018 та Положення про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті СО 5.270.01-00.2020.

Оцінювання поточної навчальної діяльності.
Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час практичних занять та виконання індивідуальних завдань з дисципліни «Правознавство» проводиться за такими критеріями: систематичність роботи на лекційних та практичних заняттях, рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах, активність при обговоренні питань, результати виконання і захисту практичних робіт та інше.

Форми оцінювання поточної навчальної діяльності є стандартизованими: тестування, виконання контрольних робіт, індивідуальних робіт, підготовка докладів з обраної тематики і включають контроль теоретичної і практичної підготовки.

Оцінювання індивідуальних завдань здобувачів вищої освіти. Бали за індивідуальні завдання нараховуються здобувачеві лише при успішному їх виконанні і захисті. Кількість балів, яка нараховується за різні види індивідуальних завдань залежить від їх об'єму і значимості. Вони додаються до суми балів, набраних здобувачем вищої освіти за поточну навчальну діяльність.

Оцінювання самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Самостійна робота здобувачів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною роботою, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному занятті. Засвоєння тем, які виносяться лише на самостійну роботу контролюється при підсумковому контролі.

Підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти з дисципліни «Правознавство» здійснюється шляхом складання екзамену через надання відповідей на теоретичні питання та розв'язування ситуаційних завдань. До екзамену допускається здобувач вищої освіти, який виконав всі представлені завдання. Для можливості

	<p>отримання необхідної кількості балів розроблені індивідуальні завдання по кожній з тем дисципліни в системі дистанційного навчання MOODLE.</p> <p>Творча робота оцінюється кафедрою публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки і включає участь в науково-дослідній роботі – до 10 балів;</p> <p>Виступи в наукових гуртках і конференціях - до 10 балів.</p>
--	--

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна/ мінімальна кількість балів
1.	Аудиторна робота в т.ч.: опрацювання лекційного матеріалу (опитування, диспут, бесіда тощо), робота на семінарських заняттях (доповідь, опитування, термінологічний диктант тощо)	13	13/9
2.	Самостійна робота (ведення конспекту, термінологічного словнику, виконання завдань для самоконтролю)	13	13/9
	Робота в Moodle	13	13/7
	Підготовка власного творчого завдання, доповідь, презентація тощо	3	15/9
3.	Участь у відкритих лекціях та диспутах, конференціях, робота у науковому гуртку	1	6/2
	Разом по дисципліні		60/36
4.	Інші індивідуальні завдання: участь у неформальних заходах освіти	4	40/24

Підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю				max	min
Разом по курсу дисципліни	x	x	x	100	60

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
64-74	D	
60-63	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим

		повторним вивченням дисципліни
<p>Відвідування занять є обов'язковим компонентом навчального процесу. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із викладачем курсу та деканатом. Пропущені лекційні, практичні заняття, незалежно від причини пропуску, здобувач вищої освіти відпрацьовує викладачеві курсу або згідно з графіком консультацій.</p>		
<p>7. Політика курсу</p>	<p>визначається системою вимог, які викладач пред'являє до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.</p> <p>У процесі вивчення дисципліни використовуються такі засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання: поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування; студентські презентації та виступи на наукових заходах; бесіди та обговорення проблемних питань, методи дискусійного характеру (диспути, дискусії), робота в проблемних групах, індивідуальні консультації, іспит.</p> <p>Дотримання академічної доброчесності регламентується Кодексом академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті СО 5.260.01–00.2018 затвердженого вченою радою МНАУ, протокол № 3 від 27.11.2018 р., та передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> -самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; -посилання 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, використання методики досліджень і джерела інформації. <p>Порушенням академічної доброчесності здобувачами вищої освіти є:</p> <ul style="list-style-type: none"> -академічний плагіат - оприлюднення (частково або повністю) наукових (творчих) результатів, отриманих іншими особами, як результатів власного дослідження (творчості) та/або відтворення опублікованих текстів (оприлюднених творів мистецтва) інших авторів без зазначення авторства; 	

	<p>- фальсифікація - свідомо зміна чи модифікація вже наявних даних, що стосуються освітнього процесу чи наукових досліджень;</p> <p>- списування - виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання, зокрема під час оцінювання результатів навчання;</p> <p>- обман - надання завідомо неправдивої інформації щодо власної освітньої (наукової, творчої) діяльності чи організації освітнього процесу; формами обману є, зокрема, академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація та списування;</p> <p>- хабарництво - надання (отримання) учасником освітнього процесу чи пропозиція щодо надання (отримання) коштів, майна, послуг, пільг чи будь-яких інших благ матеріального або нематеріального характеру з метою отримання неправомірної переваги в освітньому процесі.</p> <p>За порушення правил академічної доброчесності ЗВО можуть бути притягнуті до таких форм відповідальності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік); - повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми. <p>Організація навчального процесу здійснюється на основі відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності студентів. Зараховуються бали, набрані при поточному контролі та індивідуальній роботі студентів. При цьому враховується присутність та активність студента на практичних заняттях.</p> <p>Політика запізнення: ЗВО повинен з'являтися на заняття без запізень, не допускаються регулярні запізнення на заняття (без поважних причин).</p> <p>Політика щодо дедлайнів та перескладання. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модульної роботи відбувається за наявності поважних причин (лікарняний, міжнародне стажування, перебування на конференції).</p>
8.Інформаційні	Базова література:

джерела	<p>1.Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021, 304 с.</p> <p>2.Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм. Підручник. Херсон: Олді-плюс, 226 с.</p> <p>Допоміжна література:</p> <p>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</p> <p>2..Абрамов В.В. Історія туризму: підручник. Харків: Харківська національна академія міського господарства, 2010. 294 с.</p> <p>3.Корж Н.В., Басюк Д.В. Управління туристичними дестиніціями: підручник. Вінниця: «ПП«ТД Едельвейс і К», 2017. 322 с.</p> <p>5.Панченко Ю. В. Менеджмент внутрішнього і міжнародного туризму : навчальний посібнк. Херсон , Олді-плюс, 2013.</p> <p>6.Сокол Т. Г. Організація туристичної діяльності в Україні: навчальний посібник. К.: Рокор, 2001. 200 с.</p> <p>Інформаційні ресурси:</p> <p>1. Верховна Рада України / Верховна рада України; Управління комп'ютеризованих систем. Київ : Верховна Рада України : сайт. URL : http://rada.gov.ua</p> <p>Законодавчо-нормативні акти :</p> <p>1.Конституція України : Закон України від 28.06.1996 № 254к/96-ВР. — Режим доступу: http://www.rada.gov.ua</p> <p>2.Цивільний кодекс України : Кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV // Офіційний вісник України від 28.03.2003 - 2003 р., № 11, стор. 7, стаття 461, код акту 24654/2003</p> <p>3.Господарський кодекс України : Кодекс України від 16 січня 2003 р. — Режим доступу: http://www.rada.gov.ua/.</p> <p>4. Про туризм: Закон України від 16.10.2020 № 324/95-ВР— Режим доступу: http://www.rada.gov.ua/</p>
9. Інтеграція здобувачів	- Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання

	<p>осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.</p> <p>- Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються різні види та форми навчання, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. В університеті є пандус, кнопка виклику, а також особа, яка безпосередньо забезпечує інтеграцію споживачів вищої освіти з особливими освітніми потребами.</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчальної дисципліни</p>	<p>Необхідне навчально-методичне забезпечення курсу розміщено в друкованому та електронному вигляді в бібліотеці МНАУ у вільному доступі, а також на офіційному сайті МНАУ: https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=404</p> <p><u>4</u></p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Старший викладач



Наталія ГАЛУНЕЦЬ

Старший викладач

Анжела ГУСЕНКО