

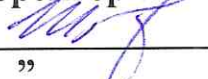
**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ  
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

**Факультет суспільних і прикладних наук**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Проректор з методичної роботи**

 **Ярослав ШТАНЬКО**  
“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2024 р.

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ»**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно – ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Менеджмент готельно – ресторанного бізнесу»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

**Івано-Франківськ  
2024**

РОЗРОБНИК:  
ст. викл. кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи

Павло ГОРІШЕВСЬКИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи  
протокол № 1 від 26 серпня 2024 р.  
В.о. завідувача кафедри

Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП

Христина ТЕРЛЕЦЬКА

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від 30 серпня 2024 р.

e-mail	<a href="mailto:pavlo.gorishevskyy@ukd.edu.ua">pavlo.gorishevskyy@ukd.edu.ua</a>
Номер аудиторії чи кафедри	кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Посилання на сайт	<a href="https://ukd.edu.ua/person/pavlo-horishevskyy">https://ukd.edu.ua/person/pavlo-horishevskyy</a>
Сторінка курсу в СДО	<a href="https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=4868">https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=4868</a>

## ВСТУП

### Анотація навчальної дисципліни «Організація еногастрономічного туризму»

Вивчення дисципліни «Організація еногастрономічного туризму» дає можливість формування теоретичних професійних знань і практичних навичок з організації створення та просування на ринок інноваційних винних та гастрономічних турпродуктів

**Мета дисципліни:** формування системи знань та практичних навичок з організації еногастрономічного туризму.

**Завдання дисципліни:** вивчення дисципліни забезпечує засвоєння студентами ключових знань, умінь та практичних навичок з еногастрономічного туризму, а також практичних аспектів організації та просування продуктів цього виду туризму

**Предмет дисципліни –**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація еногастрономічного туризму» студенти повинні **знати:**

- 1) категоріально-понятійний апарат дисципліни «Організація еногастрономічного туризму», в тому числі термінологію та організаційно-практичні засади організації роботи;
- 2) законодавчо – нормативні основи створення, реєстрації та організації роботи туристичного підприємства;
- 3) функціонування ринку еногастрономічного туризму у світі та в Україні
- 4) винний туризм як вид туристичної діяльності, особливості, принципи та класифікацію винного туризму, його соціально - економічне значення;
- 5) основні регіони розвитку винного туризму у світі, їх ресурсне забезпечення
- 6) особливості розвитку винних регіонів України, сучасні проблеми розвитку виноградарства та виноробства в державі;
- 7) культуру споживання вина та інших алкогольних напоїв, вимоги винного етикету еногастрономії;
- 8) формування та уніфікації термінології в сфері гастрономічного туризму;
- 9) вплив основних чинників на розвиток гастрономічного туризму;
- 10) основи методики складання гастрономічних турів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація еногастрономічного туризму» студенти повинні **вміти:**

- 1) проводити оцінку якості продуктів еногастрономічного туризму
- 2) застосовувати практичні навички для створення конкурентоспроможних туристичних продуктів на базі спеціалізованих підприємств та об'єднаних територіальних громад;
- 3) аналізувати туристичні ресурси регіону на предмет формування винних турів;
- 4) розробляти програму перебування туристів у винному турі;
- 5) розробляти маркетингову політику та систему маркетингових комунікацій для просування винних турів.
- 6) визначати склад туристичної індустрії регіонів;
- 7) розробляти гастрономічні тури по країнам світу;
- 8) аналізувати основні чинники розвитку гастрономічного туризму;

**Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП “Менеджмент готельно –ресторанного бізнесу” (2022/2023).**

<b>Шифр та назва компетентності</b>	<b>Шифр та назва програмних результатів навчання</b>
СК 1 Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю готельних закладів.	Вміти організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.
СК 5 Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами готельного бізнесу	Вміти застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємствах готельно - ресторанного бізнесу.

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

<b>Курс</b>	<b>3</b>
-------------	----------

<b>Семестр</b>	<b>6</b>		
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>3</b>		
<b>Аудиторні навчальні заняття</b>		<b>денна форма</b>	<b>заочна форма</b>
	лекції	<b>14</b>	4
	семінари, практичні	<b>16</b>	6
<b>Самостійна робота</b>		<b>60 (в годинах)</b>	
<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>екзамен 2</b>	<b>екзамен 2</b>	<b>екзамен 2</b>

### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни<sup>1</sup>:

<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Основи індустрії гостинності	Організація івент та конференційного туризму
Організація готельного господарства	Стандартизація, сертифікація та ліцензування в туризмі
Організація ресторанного господарства	Інноваційні технології в готельно – ресторанній справі

## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Перелік тем лекційного матеріалу

**Лекція 1** Методологічні основи розвитку еногастрономічного туризму (2 год)

*Питання для самостійного вивчення..* Форми організації ено та

<sup>1</sup> тільки для обов'язкових дисциплін

гастрономічного відпочинку у селах країн Європейського Союзу (8 год.) (література: 1,2,3,5)

**Лекція 2 Соціально - економічні передумови розвитку еногастрономічного туризму. ( 2 год)**

*Питання для самостійного вивчення* Охарактеризувати соціально - економічний рівень розвитку країн або регіонів за одним з показників (література: 1,2,3,5,9)

**Лекція 3 Еногастрономічне районування України ( 2 год.)**

*Питання для самостійного вивчення* Особливості еногастрономічного районування України (література: 1,2,3,5)

**Лекція 4 Генезис української національної кулінарії. ( 2 год.)**

*Питання для самостійного вивчення* Підготувати презентацію на тему “Регіональні особливості кулінарії (регіон за погодженням)”. (література: 2,4,5)

**Лекція 5 Традиції національних страв та напоїв – потенціал розвитку еногастрономічного туризму ( 2 год.)**

*Питання для самостійного вивчення* Потенціал розвитку еногастрономічного туризму в південних регіонах України (література: 1,2,3,5)

**Лекція 6 Практичний досвід організації еногастрономічних турів ( 2 год.)**

*Питання для самостійного вивчення* “Особливості розвитку еногастрономічного туризму в країні (країна за погодженням)”. (література: 1,2,3,5)

**Лекція 7 Розвиток сирно-винного туризму( 2 год.)**

*Питання для самостійного вивчення* Особливості розвитку сирно-винного туризму в країні (країна за погодженням)”. (література: 1,2,3,5)

**Зміст семінарських занять**

**Семінар № 1** Методологічні основи розвитку еногастрономічного туризму

**Семінар № 2** Соціально - економічні передумови розвитку еногастрономічного туризму.

**Семінар № 3** Еногастрономічне районування України

**Семінар № 4** Генезис української національної кулінарії.

**Семінар № 5** Традиції національних страв та напоїв – потенціал розвитку еногастрономічного туризму

**Семінар № 6** Практичний досвід організації еногастрономічних турів

**Семінар № 7** Практичний досвід організації еногастрономічних турів

**Семінар № 8** Розвиток сирно-винного туризму .

## Зміст самостійної роботи здобувачів

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:

### «Організація еногастрономічного туризму»

Найменування видів робіт	Розподіл годин за формами навчання	
	денна	заочна
Самостійна робота, год, у т.ч.:	60	78
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	20	20
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	10	10
Підготовка звітів з практичних робіт	-	-
Підготовка до поточного контролю	10	10
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	20	38

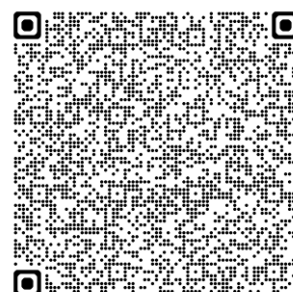
## ПОЛІТИКА КУРСУ

### 1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з “Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти”. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



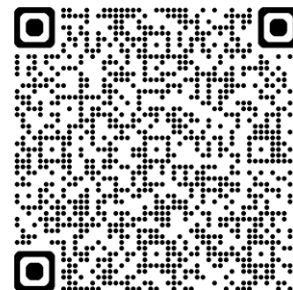
### 2) щодо оскарження результатів контрольних заходів



Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).

### **3) щодо відпрацювання пропущених занять**

Згідно “Положення про організацію освітнього процесу” здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силябусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав  $\geq 35$  бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **4) щодо дотримання академічної доброчесності**

“Положення про академічну доброчесність” закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



### **5) щодо використання штучного інтелекту**

“Положення про академічну доброчесність” визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).<sup>2</sup> “Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів” містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



<sup>2</sup> визначається політика використання ІІІ в навчальній дисципліні - дозволене/заборонене, правила використання

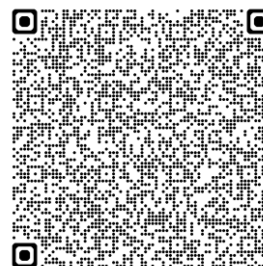


## **6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації**

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання. Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

## **7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти**

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за [посиланням](#).<sup>3</sup>



## **МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця.

<b>Програмний результат навчання<sup>4</sup></b>	<b><u>Метод навчання</u></b>	<b><u>Метод оцінювання</u></b>
<b>ПР 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а	словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні методи); інтерактивні методи (бесіда,	усний контроль програмований контроль

<sup>3</sup> визначається перелік електронних та інших ресурсів та умови перезарахування

<sup>4</sup> для вибіркового навчальних дисциплін вказується результат навчання

<p>також світоглядних та суміжних наук.  <b>ПР 06.</b> Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.  <b>ПР07.</b> Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.</p>	<p>бесіда-діалог, дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах))</p>	
---	--	--

### ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			<b>min</b>	<b>max</b>
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	залік	40	24	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

***Критерії оцінювання:***

<p><b>«незадовільно»</b></p>	<p>володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;</p>
<p><b>«задовільно»</b></p>	<p>володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;</p>
<p><b>«добре»</b></p>	<p>здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;</p>
<p><b>«відмінно»</b></p>	<p>виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі</p>

	здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.
--	---

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість “н” в журналі буде виставлено “0” (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».<sup>5</sup>

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою оцінювання знань за ЄКТС**) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

#### Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
<b>Національна диференційована шкала</b>		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D

<sup>5</sup> можна вказати теми чи завдання, які є обов'язковими до виконання, а також особисті підходи до оцінювання рівня знань здобувачів під час аудиторної роботи

	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
<b>Національна недиференційована шкала</b>		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ<sup>6</sup>

### Основна література

1. Басюк Д.І. Науково-теоретичні основи розвитку винного туризму / Д.І. Басюк // Географія та туризм. – 2012. – Вип. 19. – С. 28-37. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt\\_2012\\_19\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2012_19_7).
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. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку. Матеріали 6 Міжнародної науково - практичної конференції (28-29 квітня 2011 р., м Луганськ). – Випуск 6. –Том 2. –Луганськ, 2011. –С.171-177.

### Додаткова література

4. Мікула Н.А. Культурні ресурси як джерело унікальних конкурентних переваг регіону / Н.А. Мікула, О.І. Дацко // 36. наук, праць ПВНЗ «Буковинський університет». -2010. -№ 6. -С.111-119.
5. Натуральні вина Кobleво [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.koblevo.ua/>
6. Рибінцев В.О. Маркетинг винограду і вина. –Автореф. дис. докт.

<sup>6</sup> обов'язково: враховувати вимоги [ДСТУ 8302:2015](#) (відповідно до [Наказу № 65, від 4.03. 2016](#)), [рекомендації](#) Національного агентства з забезпечення якості вищої освіти, використовувати літературу за останні 5-7 років, наводити власні публікації за змістом навчальної дисципліни.

екон. наук 08.06.02. – Інститут аграрної економіки УААН, Київ, 2002.  
International Culinary Tourism Association (ICTA) [Електронний ресурс].  
– Режим доступу: <http://www.culinarytourism.org/>

### **Електронні інформаційні ресурси**

7. 'Safe Travels': Global Protocols & Stamp for the New Normal / World Travel & Tourism Council [Електронний ресурс] URL: <https://wttc.org/COVID-19/Safe-Travels-Global-Protocols-Stamp>

8. International Organization of vine and wine [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.oiv.int/>

9. Сайт Співки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні [Електронний ресурс] URL <https://greentour.com.ua/>

.....