

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента

ДЕГУСТАЦІЇ В ТУРИЗМІ

підготовки	Бакалавр
спеціальності	242 Туризм і рекреація
освітньо-професійної програми	Туризм

Силабус освітнього компонента «ДЕГУСТАЦІЇ В ТУРИЗМІ» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, за освітньою програмою Туризм.

Укладач: Єрко І.В., кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



Ільїн Л.В.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна /освітньо-наукова/освітньо-творча програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
		Нормативна
Денна (очна) форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 242 Туризм і рекреація Освітньо-професійна програма: Туризм Бакалавр	Рік навчання: 2024/2025
Кількість годин/кредитів 150/5		Семестр 3-ий__ Лекції 10 год. Практичні (семінарські) 20 год. Лабораторні - год. Індивідуальні - год. Самостійна робота 110 год.
		Консультації 10 год.
		Форма контролю: залік
ІНДЗ:		
Мова навчання	Українська	

II. Інформація про викладача

Викладач: Єрко Ірина Володимирівна, кандидат географічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон +380668897418

Електронна пошта: ierko@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Банкова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>.

III. Опис освітнього компонента

Освітній компонент «Дегустації в туризмі» вивчається студентами підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм і рекреація, освітньо-професійною програмою Туризм. ОК належить до циклу освітніх компонентів вільного вибору.

Основними завданнями вивчення ОК «Дегустації в туризмі» є: ознайомлення студентів із основами організації та проведення дегустаційних заходів у сфері туризму. Це включає ознайомлення з різноманітними продуктами та напоями, їх характеристиками, методами оцінки, а також вивчення практичних аспектів проведення дегустаційних заходів для задоволення потреб туристів.

1. Пререквізити освітнього компонента

Вивчення ОК передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики циклу дисциплін загальної підготовки.

2. Постреквізити освітнього компонента

Предметом вивчення ОК є різноманітні аспекти та методи дегустації продуктів харчування, напоїв та інших кулінарних виробів, які є важливою складовою туристичного досвіду. Студенти вивчають техніки, методи та принципи проведення дегустацій, а також

аналізують вплив різних факторів на сприйняття смаку та аромату. Крім того, вони знайомляться з основами парування страв і напоїв, розумінням характеристик різних продуктів та їх поєднань для задоволення туристичних потреб та побажань клієнтів у сфері гастрономічного туризму.

3. Мета і завдання освітнього компонента

Мета ОК – розвиток у студентів навичок з вибору та оцінки продуктів для створення якісних та цікавих туристичних пропозицій.

Завдання ОК:

- ознайомлення з основними принципами дегустації продуктів та напоїв;
- вивчення технік та методів проведення дегустацій;
- розуміння впливу туристичної гастрономії на привабливість регіонів для подорожуючих;
- аналіз особливостей гастрономічної культури різних країн та регіонів;
- вивчення відмінностей у споживанні їжі та напоїв у різних культурах;
- вивчення впливу дегустаційних подій на туристичну індустрію та місцеву економіку;
- практичні вправи з дегустації різних продуктів та напоїв;
- вивчення методів оцінки якості продуктів та напоїв під час дегустації;
- розроблення стратегій гастрономічного туризму для приваблення подорожуючих до регіону;
- проведення досліджень щодо впливу гастрономічної пропозиції на імідж туристичного напрямку.

В результаті вивчення даного курсу студент повинен знати:

1. Основні принципи та методи проведення дегустації продуктів та напоїв.
2. Оцінку якості та властивостей продуктів під час дегустації.
3. Вплив гастрономічної культури на туристичну індустрію та місцеву економіку.
4. Різноманітність гастрономічних традицій у світі та їхнє значення для туризму.
5. Техніки та прийоми підвищення якості обслуговування в гастрономічному туризмі.
6. Важливість гастрономічної атракційності для приваблення туристів до регіону.
7. Зв'язок між культурою споживання їжі та напоїв та туризмом.
8. Основні принципи та стратегії розвитку гастрономічного туризму.
9. Методи виявлення та аналізу гастрономічних трендів у туризмі.
10. Практичні навички проведення дегустацій та оцінки продуктів та напоїв.

вміти:

1. Проводити дегустацію: студенти мають навички професійної дегустації різних продуктів та напоїв, включаючи вино, сир, каву, чай тощо.
2. Аналізувати характеристики продуктів: можуть ідентифікувати та описувати аромати, смаки, текстури та інші характеристики продуктів з використанням спеціалізованої термінології.
3. Використовувати дегустаційні картки: вміють користуватись спеціальними картками для дегустації, де вони можуть систематизувати свої враження та зробити об'єктивну оцінку продуктів.
4. Оцінювати якість продуктів: можуть застосовувати методи оцінювання якості продуктів, визначаючи їхню придатність для споживання та вибірковість.
5. Розрізняти різні види продуктів: розуміють основні відмінності між різними видами продуктів та їх вплив на туристичний бізнес.

6. Аналізувати культурні та історичні аспекти продуктів: можуть досліджувати історію, культурні та географічні особливості продуктів, що впливають на їх характеристики та споживання.

7. Організовувати дегустаційні події: можуть планувати, організовувати та проводити дегустаційні заходи для туристів або інших зацікавлених груп.

8. Комунікувати з гостями та експертами: вміють ефективно спілкуватися з гостями, експертами та іншими учасниками галузі щодо продуктів та їх характеристик.

11. Результати навчання (компетентності).

До кінця навчання студенти будуть компетентними у таких питаннях:

Загальні компетентності(ЗК):

ЗК 09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми;

ЗК 13 Здатність планувати та управляти часом

ЗК 14. Здатність працювати в команді та автономно.

Фахові компетентності (ФК)

ФК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

ФК 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ФК 18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління;

ФК 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем;

ФК 25. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку;

ФК 27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації;

ФК 29. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства;

ФК 30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

Знання й розуміння та їх застосування

РН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна);

РН 18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях;

РН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання;

РН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

II. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Тема	Кількість годин, відведених на:					
	Всього	Лекції	Практичні заняття	Консультації	Самостійна робота	*Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль I						
Тема 1. Вступ до дегустації в туризмі	150	1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 2. Основні методики дегустації продуктів і напоїв.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 3. Оцінка якості та властивостей продуктів.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 4. Гастрономічні традиції різних країн та регіонів.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 5. Гастрономічний туризм як складова туристичної індустрії.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 6. Формування гастрономічного образу регіону.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 7. Маркетинг та просування гастрономічних продуктів та послуг.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 8. Аналіз трендів у гастрономічному туризмі.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 9. Практичні навички дегустації та оцінки гастрономічних продуктів.		1	2	1	10	ДС, РМГ/ 4
Тема 10. Проектування гастрономічних маршрутів.		1	2	1	20	ДС, РМГ/ 4
Самостійна робота						30
Контрольна робота						30
Всього	150	10	20	10	110	100 балів

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

III. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ

№	Тема	Кількість годин
1.	Дослідження гастрономічних традицій. Оберіть країну або регіон, дослідіть його гастрономічні традиції, звертаючи увагу на типові страви, інгредієнти, методи приготування та особливості культури харчування.	10
2.	Аналіз трендів у гастрономічному туризмі. Вивчіть поточні тренди у гастрономічному туризмі, зокрема, популярність певних кухонь, зростання інтересу до еко- та веганських страв, а також вплив кулінарних подій та фестивалів на туристичну активність.	10
3.	Розробка гастрономічного маршруту. Створіть гастрономічний маршрут для певного регіону, включаючи перелік рекомендованих ресторанів, кафе, місцевих кулінарних майстерень або фермерських ринків.	10
4.	Дегустація та оцінка продуктів. Організуйте дегустаційну сесію для деяких типових продуктів або напоїв і оцініть їх за такими критеріями, як вигляд, аромат, смак, текстура та післясмак.	10
5.	Маркетингові стратегії гастрономічного туризму. Проаналізуйте рекламні кампанії та маркетингові стратегії, які використовуються для просування гастрономічних турів, та розробіть свій власний маркетинговий план для приваблення туристів до певного регіону за допомогою гастрономічних пропозицій.	10
6.	Проектування гастрономічного заходу. Розробіть концепцію та програму гастрономічного заходу, такого як кулінарний фестиваль, вечір зі шеф-кухарем або майстер-класи з кулінарії, і визначте ключові етапи його організації та проведення.	10
7.	Гастрономічний тур за кордон. Складіть віртуальний гастрономічний тур за кордон, обравши країну чи регіон. Дослідіть традиційні страви, напої та місцеві кулінарні особливості. Поділіться враженнями та рекомендаціями щодо місць для відвідування.	10
8.	Створення гастрономічного гіда. Розробіть гастрономічний гід для свого регіону або міста, включаючи найкращі ресторани, кав'ярні, пекарні, фермерські ринки та місця для дегустацій страв.	10
9.	Гастрономічний блог. Створіть гастрономічний блог або власний кулінарний журнал, де розповідатимете про свої дегустаційні пригоди, рецепти, рекомендації та враження від гастрономічних подій.	10
10.	Кулінарний експеримент. Оберіть один із незвичайних або традиційних інгредієнтів та спробуйте створити з ним свій унікальний рецепт страви або напою. Поділіться результатами та враженнями від експерименту.	20
.	Разом	110

IV. ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Уся політика оцінювання базується на врахуванні ПОЛОЖЕННЯ про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів Волинського національного університету імені Лесі Українки

https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/2023_Polozh_pro_otzin_%D0%A0%D0%B5%D0%B4_%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf.

Також оцінювання здійснюється на основі ПОЛОЖЕННЯ про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82i%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC.%D0%9B.%D0%A3.%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf.

Політика викладача щодо здобувача освіти, щодо визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті : професійно-орієнтовані завдання (додатково, або альтернативно в межах неформальної/інформальної освіти), участь у конференції з публікацією матеріалів (за тематикою та змістом освітнього компоненту), участь у сертифікованих програмах (проектах) професійного спрямування (тренінги, наукові проекти, тощо). Якщо студент має підтверджуючі документи, то викладач може перезарахувати тему, частину теми (максимально на 10 балів).

Також можливе перезарахування модулів, тем, частити теми відповідно до ПОЛОЖЕННЯ про підготовку здобувачів освіти у Волинському національному університеті імені Лесі Українки з використанням елементів дуальної форми здобуття освіти https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/09/2023_%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%B4%D1%83%D0%B0%D0%BB_%D0%BD%D1%83_%D0%BE%D1%81%D0%B2i%D1%82%D1%83_%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf.

Послідовність вивчення ОК полягає у наступному:

1. Першочергово студенти ознайомлюються із лекційним матеріалом.
2. Після ознайомлення із лекцією у студентів розпочинаються практичні заняття. Виконання практичних занять відбувається послідовно від 1 до 10. У кожній практичній роботі є питання для обговорення та аудиторні завдання. Відповіді на питання до обговорення студенти дають усно (це питання які викладач задає додатково при захисті практичної роботи), а на аудиторні завдання дають письмові відповіді (відповідь повинна бути написана у зошиті) або зроблена презентація (якщо є завдання до її розробки). Кожна практична робота оцінюється відповідно до встановленого балу у силабусі.
3. ОК передбачено написання контрольної роботи, це можуть бути тести, розгорнуті питання як усно так і письмово.
4. Також ОК передбачено самостійну роботу. Перелік питань для самостійного опрацювання прикріплений в силабусі, студенти повинні до заліку ознайомитись із запропонованими питаннями та орієнтуватись у них.
5. Семестрова оцінка за залік виводиться за загальною кількістю балів, які набрав студент протягом семестру (практичні роботи, самостійна робота, контрольна робота). Якщо студента не влаштовує та кількість балів яку він набрав протягом семестру, то він може підвищити свої бали лише на другій відомості (відомість А) і при цьому усі попередні бали будуть скасовані, отже студенту доведеться набирати бали знову, давши відповіді на питання до заліку.

Політика щодо академічної доброчесності.

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання і провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- посилення 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 освітньої (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації».

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання.

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених ОК. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Терміни здачі практичних робіт, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняттях з ОК або прописує на інтернет-платформі ОК. Якщо студент не здає практичну роботу вчасно (відповідно вказаних термінів), то з кожним тижнем максимальна кількість балів зменшується. Перескладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні ОК «Дегустації в туризмі» узгоджується з політикою ЗВО.

V. Підсумковий контроль

Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів, де формою контролю є залік

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	Незараховано (необхідне перескладання)
1–59	

Форма контролю – залік. Оцінювання знань здобувачів освіти здійснюється під час поточного контролю за результатами виконання практичних робіт, самостійної роботи та контрольної роботи. Усі результати додаються, набрана студентом протягом семестру сума

балів є оцінкою за залік. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної вище. Якщо студента не влаштовує його поточний бал, то він може його підвищити на другій відомості, але при цьому усі попередні бали будуть скасовані

Перелік питань до екзамену

1. Що таке дегустація в туризмі і чому вона важлива для гастрономічного туризму?
2. Які основні методики дегустації продуктів і напоїв?
3. Як оцінюється якість та властивості продуктів під час дегустації?
4. Які гастрономічні традиції існують у різних країнах та регіонах?
5. Як гастрономічний туризм впливає на розвиток туристичної індустрії?
6. Як формується гастрономічний образ регіону і чому він важливий для туризму?
7. Які стратегії маркетингу використовуються для просування гастрономічних продуктів та послуг?
8. Які тренди спостерігаються у гастрономічному туризмі на сьогоднішній день?
9. Які навички потрібно розвинути для успішної дегустації та оцінки гастрономічних продуктів?
10. Які основні складові проектування гастрономічних маршрутів?
11. Які критерії використовуються для вибору місць для гастрономічної дегустації?
12. Як впливає місцева кухня на імідж туристичної дестинації?
13. Що таке гастрономічна географія і чому вона важлива для туризму?
14. Які переваги та недоліки різних форм гастрономічного туризму?
15. Які інновації спостерігаються у гастрономічному туризмі?
16. Які фактори впливають на вибір гастрономічного маршруту для туристів?
17. Які типи гастрономічних закладів є популярними серед туристів, що відвідують різні регіони?
18. Які можливості для розвитку гастрономічного туризму існують у сільській місцевості?
19. Як впливає культурний контекст на гастрономічний туризм?
20. Які стратегії просування використовуються для привертання туристів до гастрономічних подій та фестивалів?
21. Як гастрономічний туризм сприяє збереженню та просуванню традиційних страв та кулінарних методів приготування?
22. Які етичні аспекти пов'язані з гастрономічним туризмом?
23. Як використовується інноваційна технологія у гастрономічному туризмі?
24. Які переваги мають туристичні пакети з включеними гастрономічними екскурсіями?
25. Які рекомендації можна надати туристам для максимального насолоди гастрономічними подорожами?
26. Які підходи до оцінки якості гастрономічних продуктів існують у світі?
27. Які особливості організації гастрономічного туру для груп туристів?
28. Які можливості для розвитку гастрономічного туризму існують у міських областях?
29. Як гастрономічний туризм впливає на місцеву економіку та розвиток малого підприємництва?
30. Які перспективи розвитку гастрономічного туризму в майбутньому?

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Єрко І. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Поліссі / І. Єрко А. Адамович // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: географія. – Тернопіль: СМП «Тайп». – №1 (Вип. 40). – 2016. – С. 150-155
2. Калмикова І.С. Алкогольні напої як локальні продукти Одеського регіону. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: монографія / за заг. ред. Меліх О.О. К.: Друкарня «ХАМЕЛЕОН К», 2018. С. 6-37.
3. Калмикова І.С. Крафтове пиво – нове явище пивної культури Одеси. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: монографія / за заг. ред. Меліх О.О. К.: Друкарня «ХАМЕЛЕОН К», 2018. С. 38-74.
4. Калмикова І.С. Дегустація як фактор підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / за наук. ред. Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «Едельвейс і Ко», 2017. С. 211-221.
5. Конспект лекцій з дисципліни «Дегустації в туризмі» для студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Міжнародний туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / Укл. І.С. Калмикова. Одеса: ОНТУ, 2022.
6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи з дисципліни «Дегустації в туризмі» для студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Міжнародний туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / Укл. І.С. Калмикова. Одеса: ОНТУ, 2022.
7. Стенчиков, І.О. Гастрономічний туризм: теорія, методологія, практика. К.: Центр учбової літератури, 2019.
8. Шпанькова, О.В., Лінчевська, О.Г., Білоус, І.В. Гастрономічний туризм: навч. посібник. Житомир: ПП "Рута", 2020.