

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Гастрономічний туризм» належить до вибірових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Обсяг навчального часу для курсу «Гастрономічний туризм» у навчальному плані підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 3 кредити (90 академічних годин).

Метою отримання здобувачами освіти базових знань про гастрономічний туризм і його види, об'єкти, про значення гастрономічного туризму в розвитку країни, регіону та туристичної дестинації; вироблення здатності аналізувати національні гастрономічні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу; формування професійних компетентностей застосування напрямків діяльності, пов'язаних з гастрономічним туризмом як інструментів розширення, популяризації ресторанних послуг; набуття здатності аналізу гастрономічних об'єктів, брендів країн, регіонів, населених пунктів і перспектив їх розвитку.

Завданням навчальної дисципліни є ознайомлення здобувачів освіти з національними кухнями, локальними харчовими системами, гастрономічними івентами, гастрономічними гідами, підприємствами виробниками харчових продуктів, кулінарними школами, концептуальними закладами ресторанного господарства та їх роллю в розвитку гастрономічного туризму, населеного пункту, регіону, країни. Розкрити важливість залучення «гастрономічних туристів» в заклади ресторанного господарства. Формування здатності аналізувати, формувати власні висновки щодо об'єктів гастрономічного туризму, популяризації української традиційної національної та регіональної кухонь.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначенні освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

Загальні компетентності:

ЗК 3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 9 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 12 Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 1 Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 7 Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8 Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 13 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 16 Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **програмні результати навчання**:

РН 7 Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 16 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 17 Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

РН 20 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомлення потреби навчання впродовж життя.

РН 21 Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

РН 22 Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є пояснювально-ілюстративні та наочні, інтерактивні (дискусія, мозковий штурм, інтерактивні презентації, тестування) та практичні (інструктаж, аналіз, діагностики ситуацій розбір практичних ситуацій, виконання практичних робіт). Ці методи дають можливість у повному обсязі опанувати навчальний матеріал, закріпити його, сформувати практичні навички та діагностувати якість знань.

Поточний контроль з дисципліни «Гастрономічний туризм» з метою виявлення ступеня розуміння студентом засвоєного навчального матеріалу та

вміння застосовувати його у практичній роботі. Здійснюється у процесі на семінарських, практичних заняттях шляхом фронтального та індивідуального опитування виконання різнорівневих індивідуальних та групових завдань, які в свою чергу поділяються на навчальні, контролюючі, пошуково-дослідницькі.

Семестровий контроль – диференційований залік, визначений робочим навчальним планом фахової підготовки та зазначаються у програмі навчальної дисципліни і який виявляє рівень засвоєння студентом навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм».