

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«ДЕГУСТАЦІЇ В ТУРИЗМІ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **24 «Сфера обслуговування»**

Код та найменування спеціальності **242 «Туризм і рекреація»**

Освітньо-професійна програма *Міжнародний туризм*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **242 «Туризм і рекреація»**

«30» серпня 2024 р. протокол № 1

1. Загальна інформація

Кафедра: [туристичного бізнесу та рекреації](#)

Викладач: **Калмикова Ірина Семенівна**, доцент кафедри туристичного бізнесу та рекреації, кандидат технічних наук

Контакти:

[Профайл](#)

e-mail: iragaby@gmail.com

(067) 481-94-47



Освітній компонент викладається на 4 курсі у 7 семестрі

Кількість: кредитів – 3,0, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	40	20	20
заочна	20	10	10
Самостійна робота, годин	Денна – 50		Заочна – 70

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «ДЕГУСТАЦІЇ В ТУРИЗМІ» сприяє досягненню більш глибокого розуміння ролі дегустації в еногастрономічному туризмі з точки зору її значимості, видів та поточних тенденцій. Куштування харчових продуктів, вина та інших напоїв, традиційних для певного регіону, завжди була невід’ємною частиною туристичного бізнесу, адже місцева їжа, місцеві напої – це частина культури кожної країни.

Однією з основних цілей туристичного відпочинку є одержання людиною позитивних емоційних та пізнавальних вражень. Для приваблення клієнтів, задоволення їх інтересів, запитів і потреб туристичними організаціями пропонується широкий та різноманітний набір туристично-рекреаційних послуг. Одним з популярних видів послуг вже давно стала дегустація.

Дегустація може стати ключовим фактором в підвищенні конкурентоспроможності в еногастрономічному туризмі. Туристам необхідно надавати допомогу, щоб зорієнтувати їх в правильній оцінці вина. Одним із шляхів вирішення цієї проблеми може бути поява професії «гід-дегустатор». Ця професійна ніша на сьогодні практично не заповнена. Сполучення двох професій в одній дозволить такому спеціалісту не тільки знайомити туристів з винними маршрутами, але й бути ерудованим в світі вина та мистецтві дегустації. Досягти достатньо високого рівня в кваліфікації сомельє (знати світову класифікацію вин, ознайомитися з виробниками, одержати навички дегустації, орієнтуватися в інформації на етикетці) можливо, вивчаючи ОК «ДЕГУСТАЦІЇ В ТУРИЗМІ».

Освітній компонент «ДЕГУСТАЦІЇ В ТУРИЗМІ» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Вступ до фаху», «Ознайомча практика», «Географія міжнародного туризму», «Основи міжнародного туризму», «Спеціалізований туризм (Еногастрономічний туризм)».

2. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту «ДЕГУСТАЦІЇ В ТУРИЗМІ» полягає в тому, щоб формувати у студентів альтернативно-інноваційне мислення, яке б забезпечило їм кваліфіковане рішення завдань, пов’язаних з дегустаціями, для успішної діяльності в туристичному бізнесі.

В результаті вивчення ОК «ДЕГУСТАЦІЇ В ТУРИЗМІ» студенти повинні

знати:

- загальні відомості про науку органолептику;
- термінологію в галузі органолептичної оцінки харчових продуктів;

- класифікацію та основи технології різних видів харчових продуктів;
- правила та особливості дегустації різних видів харчових продуктів;

вміти:

- застосовувати на практиці знання щодо правил та особливостей дегустації харчових продуктів;
- орієнтуватися в класифікації різних видів харчових продуктів;
- організовувати дегустації під час еногастрономічних турів;
- кваліфіковано надавати характеристику та органолептичну оцінку харчовим продуктам під час еногастрономічних турів.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «БЕЗПЕКА В ТУРИЗМІ» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності «Туризм»](#) та [освітньо-професійній програмі «Міжнародний туризм»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

- K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
 K04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.
 K31*. Здатність до альтернативно-інноваційного мислення в професійній діяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.
 K26. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.
 K32*. Здатність використовувати дегустаційні прийоми та основи методик сенсорного аналізу з урахуванням видів локальних харчових продуктів, специфіки еногастрономічних і рекреаційних дестинацій.
 K35*. Здатність виявляти специфіку туристичних та дегустаційних видів бізнесу.

Програмні результати навчання:

- ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
 ПР23*. Володіти та застосовувати на практиці навички проведення дегустацій в еногастрономічних і рекреаційних дестинаціях та під час еногастрономічних турів певної дестинації
 ПР24*. Демонструвати вміння кваліфіковано надавати органолептичні характеристики різним видам локальних харчових продуктів.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. ДЕГУСТАЦІЯ ЯК СКЛАДОВА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ			
1	Принципи і методи організації обслуговування туристів. Гастрономічний туризм: визначення поняття та синоніми.	2	1

	Дегустаційний складник в комплексній стратегії розвитку енотуристичного бізнесу. Визначення терміну «дегустація». Види дегустацій. Специфіка дегустацій в рекреаційних локаціях сільського зеленого туризму. Особливості формування безпечних програм обслуговування туристів. Дегустація як фактор привабливості та підвищення конкурентоспроможності туристичного бізнесу. Регіональна диференціація розвитку туристичної галузі з метою створення мережі туристичних маршрутів (доріг вина і смаку) за цільовою спрямованістю: збирання врожаю, відвідування традиційних свят, фестивалів, ярмарків. Методологія дизайн-мислення як основа для розвитку STEAM-освіти в дегустаційному бізнесі.		
2	Загальні відомості про науку органолептику. Основні терміни та визначення. Історичні аспекти розвитку науки органолептики. Методи відбору та підготовки дегустаторів. Поняття про природу кольору, запаху та смаку: речовини, що відповідають за ці показники. Сенсорна система та фундаментальні відчуття людини. Механізм сприйняття кольору, запаху та смаку.	2	1
3	Класифікація та основи технології харчових продуктів – об'єктів цікавості туристів. Визначення поняття «харчовий продукт». Локальні продукти – модний тренд. Локальні продукти Одеського регіону. Класифікація та основи технології найпопулярніших харчових продуктів: сирів, чаю.	2	1
4	Класифікація та основи технології популярних алкогольних напоїв. Визначення поняття «алкогольні напої». Класифікація алкогольних напоїв. Класифікація та основи технології вин. Локальні вина. Каталог відомих вин. Класифікація та основи технології коньяків (брендів). Найвідоміші марки коньяків (брендів). Класифікація та основи технології горілок. Найвідоміші марки горілок.	4	2
Змістовний модуль 2. ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ ОСНОВИ ДЕГУСТАЦІЇ			
5	Правила дегустації міцних алкогольних напоїв. Особливості дегустації міцних алкогольних напоїв. Дегустація спирту, горілок та лікєро-горілочаних виробів: посуд, температура подачі, вимоги до органолептичних показників, правила визначення основних властивостей. Дегустація брендів та коньяків. Вибір бокалів. Температура подачі. Основні органолептичні показники коньяків (брендів). Правила визначення основних органолептичних властивостей коньяків (брендів). Колесо ароматів коньяків. Описові характеристики та терміни.	4	1
6	Правила дегустації вин. Дегустація вин: тихих та ігристих. Вибір бокалів. Температура подачі. Основні характеристики вин. Правила визначення основних органолептичних показників вин. Колесо ароматів вин. Описові характеристики та терміни.	2	1
7	Правила дегустації харчових продуктів. Дегустація пива. Вибір бокалів. Температура подачі. Основні органолептичні характеристики. Особливості стилів пива.	2	1
8	Правила дегустації харчових продуктів. Дегустація сирів: температура подачі, основні органолептичні показники, описові характеристики. Особливості найвідоміших видів сирів.	2	1
Разом за ОК:		20	10

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Основні терміни та визначення стосовно дегустації. Вплив форми бокала на сприйняття	2	1
2	Оцінка сенсорних здібностей дегустатора. Визначення кольорової чутливості	2	1
3	Оцінка сенсорних здібностей дегустатора. Визначення рівня розпізнавання запаху і смаку	4	2
4	Техніка та етапи дегустації вина. Принципи і методи технології обслуговування туристів	4	2
5	Дегустація пива	4	2
6	Дегустація сирів	4	2
Всього за ОК:		20	10

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Написання реферату з теми: 1. Підтримка та поширення місцевої культури харчування за допомогою майстер-класів. 2. Використання традиційної культури та цілей сталого розвитку сільських територій в рекреаційних локаціях сільського зеленого туризму при приготуванні їжі та напоїв. 3. Ознайомлення з технологією обслуговування туристів в дегустаційному бізнесі. 4. Ознайомлення з загальною термінологією, термінологією стосовно органів чуття та термінами стосовно органолептичних властивостей за ДСТУ ISO 5492:2006 Словник термінів.	10	20
2	Індивідуальне завдання: підготовка презентації на тему «Локальний продукт: історія, основи технології, особливості дегустації»	10	20
3	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді з теми: 1. Основні поняття та визначення стосовно дегустації. Вплив форми келиха на сприйняття. 2. Оцінка сенсорних здібностей дегустатора. Визначення кольорової чутливості. 3. Оцінка сенсорних здібностей дегустатора. Визначення рівня розпізнавання запаху і смаку. 4. Техніка та етапи дегустації вина. Принципи і методи технології обслуговування туристів. 5. Дегустація пива. 6. Дегустація сиру.	30	30
Всього за ОК:		50	70

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;

– виконання і захист лабораторних робіт;

– усне опитування тощо.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. ДЕГУСТАЦІЯ ЯК СКЛАДОВА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ		
Лабораторні роботи*	30	30
Самостійна робота*	10	10
Тест*	10	10
Всього за змістовний модуль 1	50	50
ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ ОСНОВИ ДЕГУСТАЦІЇ		
Лабораторні роботи*	30	30
Самостійна робота (у вигляді індивідуальних завдань)*	20	20
Всього за змістовний модуль 2	50	50
Всього	100	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Лабораторні роботи (для денної та заочної форм навчання)

8,5-10 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7,0-8,4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
4,5-6,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
3,0-4,4 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2,9 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування (для денної та заочної форм навчання)

9,0-10,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0-8,9 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0-7,9 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0-6,9 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0-4,9 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота (для денної та заочної форм навчання)

25-30 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
19-24 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
13-18 бали	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
7-12 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-6 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій, лабораторних занять, проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод);
- словесні: лекції у традиційному їх викладі; практичні: лабораторні з виконанням лабораторних робіт та практичні заняття для вивчення технологічних схем, складання матеріальних і теплових балансів тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Гастрономічний туризм [Текст] : навч. посіб. / М. П. Мальська, М. П. Філь, І. Г. Пандяк ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ ; Львів : Каравела, 2021. 304 с.
2. Міжнародний туризм [Текст] : навч. посібник-довідник / В. М. Алієва-Барановська, І. І. Дахно. Київ : ЦУЛ, 2021. 344 с.
3. Балашова, Р. І. Організація діяльності туристичного підприємства [Текст] : навч. посіб. / Р. І. Балашова. Київ : ЦУЛ, 2021. 184 с.
4. Мальська, М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. В. Худо ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. – 2-ге вид., переробл. та допов. Київ : ЦУЛ, 2021. 368 с.
5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи з дисципліни "Дегустації в туризмі" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за освіт.-проф. програмою "Міжнародний туризм" першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спец. 242 "Туризм" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" / І. С. Калмикова ; відп. за вип. Н. А. Добрянська ; Каф. туристичного бізнесу та рекреації. Одеса : ОНТУ, 2022. 29 с.

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>
4. Підвищення атрактивності локальних вин в енотуризмі шляхом посилення їх ароматичного профілю /Калмикова І.С., Меліх О.О. Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів, Одеса, 7 – 18 травня 2020 р. Одеса: ОНАХТ, 2020. С. 176-178.
5. Калмикова І.С. Досвід проведення дегустацій в дистанційному режимі Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу», Одеса, 14 – 16 квітня 2021 р. Одеса: ОНАХТ. С. 230. URL: https://card-file.ontu.edu.ua/bitstream/123456789/18514/1/Zab_yakosti_osv_2021_Kalmykova.pdf.
6. Калмикова І.С. Дегустаційний бізнес з точки зору регіонального розвитку. Міжнародна

науково-практична конференція «Технології харчових продуктів і комбікормів». Одеса, 20-23 вересня 2022 р. Одеса: ОНТУ. С.35-36.

7. Калмикова І.С. Використання методики дизайн-мислення для підвищення якості дистанційного навчання. Матеріали IV Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: Удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації», Одеса, 13-15 квітня 2022 р. Одеса: ОНТУ. С. 188.

8. Калмикова І.С. Інноваційні способи поєднання торговельного та дегустаційного бізнесу в еногастрономічному туризмі. Матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання», Черкаси: 23-24 березня 2023 р. Черкаси: ЧДТУ, 2023 р.

9. Калмикова І.С. Класифікація рекреаційних локацій сільського зеленого туризму Одеської області // Інфраструктура ринку. 2021. № 52. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/52_2021/26.pdf.

10. Калмикова І.С. Дегустаційний складник в комплексній стратегії розвитку енотуристичного бізнесу // Інфраструктура ринку. 2021. № 62. С. 130-136. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/62_2021/25.pdf.

11. Добрянська Н.А., Калмикова І.С. Принципи і методи якісного обслуговування туристів в дегустаційному бізнесі // Економіка: реалії часу. 2022. № 4, вип. 62. С. 67-76. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2022/No4/67.pdf>.

12. Лебедева В.В., Калмикова І.С., Шекера С.С. Особливості формування безпечних програм обслуговування спеціалізованих видів туризму // Наукові перспективи. 2022, №11(29), С.542-552. URL: [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-11\(29\)-542-552](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-11(29)-542-552).

13. Kalmykova I.S., Shekera S.S. Safety of tasting in enogastronomic tourism. SWorldJournal. D.A. Tsenov Academy of Economics, Bulgaria, 2022. Issue 11, part 4. P. 133-138. DOI: 10.30888/2410-6615 URL: <https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj11-04-086>.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Ірина КАЛМИКОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри туристичного бізнесу та рекреації

Протокол від «30» серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Наталя ДОБРЯНСЬКА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «МІЖНАРОДНИЙ ТУРИЗМ»
професор кафедри ТБтаР

/ПІДПИСАНО/

Ганна САРКІСЯН