

Кафедра туризму та економіки підприємства

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

В.о. завідувача кафедри туризму  
та економіки підприємства

Безугла Л.С.

«15» вересня 2022 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Галузь знань                 | 05 Соціальні та поведінкові науки<br>07 Управління та адміністрування<br>24 Сфера обслуговування<br>29 Міжнародні відносини   |
| Спеціальність                | 051 Економіка<br>071 Облік і оподаткування<br>072 Фінанси, банківська справа та страхування<br>075 Маркетинг<br>242 Туризм<br>291 Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії |
| Рівень вищої освіти          | Другий (магістерський)  |
| Освітньо-професійна програма | Усі ОПП ФЕФ   |
| Спеціалізації                | -   |
| Статус                       | Вибіркова   |
| Загальний обсяг              | 4 кредити ЄКТС (120 годин)  |
| Форма підсумкового контролю  | Диференційований залік  |
| Термін викладання            | 2-й семестр, 3 чверть   |
| Мова викладання              | українська  |

Викладач: к.е.н., доцент кафедри туризму та економіки підприємства  
Бондаренко Л.А.

Робоча програма навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти усіх ОПП фінансово-економічного факультету. Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. Д.: НТУ «ДП», 2022. 13 с.

Розробниця: к.е.н., доцент кафедри туризму та економіки підприємства Бондаренко Л.А.

Робоча програма регламентує:

- мету дисципліни;
- дисциплінарні результати навчання, сформовані на основі трансформації очікуваних результатів навчання освітньої програми;
- базові дисципліни;
- обсяг і розподіл за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять;
- програму дисципліни (тематичний план за видами навчальних занять);
- алгоритм оцінювання рівня досягнення дисциплінарних результатів навчання (шкали, засоби, процедури та критерії оцінювання);
- інструменти, обладнання та програмне забезпечення;
- рекомендовані джерела інформації.

Робоча програма призначена для реалізації компетентнісного підходу під час планування освітнього процесу, викладання дисципліни, підготовки здобувачів до контрольних заходів, контролю провадження освітньої діяльності, внутрішнього та зовнішнього контролю забезпечення якості вищої освіти, акредитації освітніх програм у межах спеціальності.

Погоджено рішенням науково-методичної комісії спеціальності 242 «Туризм» (протокол № 2 від 14.09.2022 р.).

## ЗМІСТ

|  |    |
|--|----|
| 1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....   | 4  |
| 2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ .....   | 4  |
| 3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ .....   | 4  |
| 4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО<br>ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ ..... | 4  |
| 5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ .....   | 5  |
| 6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ .....   | 6  |
| 6.1. Шкали.....  | 6  |
| 6.2. Засоби та процедури .....   | 7  |
| 6.3. Критерії .....  | 7  |
| 7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ .....   | 12 |
| 8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ.....   | 13 |

## 1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета дисципліни** – є набуття студентами професійних компетенцій, які забезпечують здатність до організації та проведення гастрономічних турів.

Реалізація мети вимагає трансформації програмних результатів навчання в дисциплінарні.

## 2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

| Шифр ПРН | Дисциплінарні результати навчання (ДРН)  |
|----------|--|
|          | Зміст  |
| ДРН1     | знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук. |
| ДРН2     | здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію.  |
| ДРН3     | вміти організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості.                             |
| ДРН4     | знати різні форми обслуговування та пропонувати додаткові послуги суб'єктами туристичного бізнесу.   |
| ДРН5     | вміти презентувати власні гастрономічні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку туристичного бізнесу.  |

## 3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ

Базовими дисциплінами є освітні компоненти, що вивчалися здобувачами на другому (магістерському) рівні вищої освіти, які формують компетентності зі здатності до ініціативності, відповідальності та навичок щодо безпечної діяльності майбутнього профілю роботи.

## 4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

| Вид навчальних занять | Розподіл за формами навчання, години |                   |                   |            |                   |                   |
|-----------------------|--------------------------------------|-------------------|-------------------|------------|-------------------|-------------------|
|                       | денна                                |                   |                   | заочна     |                   |                   |
|                       | обсяг                                | аудиторні заняття | самостійна робота | обсяг      | аудиторні заняття | самостійна робота |
| лекційні              | 80                                   | 16                | 64                | 60         | 4                 | 56                |
| практичні             | 36                                   | 8                 | 28                | 60         | 4                 | 56                |
| контрольні заходи     | 4                                    | 4                 | -                 | -          | -                 | -                 |
| <b>РАЗОМ</b>          | <b>120</b>                           | <b>28</b>         | <b>92</b>         | <b>120</b> | <b>8</b>          | <b>112</b>        |

## 5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

| Шифри ДРН   | Види та тематика навчальних занять  | Обсяг складових, години |    |
|---|---|-------------------------|----|
| <b>ЛЕКЦІЇ</b>   |   | <b>80</b>               |    |
| ДРН1<br>ДРН2  | <b>Тема 1. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ОКРЕМИЙ ВИД ТУРИЗМУ: ПОНЯТТЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ, ФУНКЦІЇ.</b>          | 5                       |    |
|   | 1.1. Гастрономічний туризм: дефініція поняття, класифікація.  |                         |    |
|   | 1.2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності.                          |                         |    |
|   | 1.3. Чинники розвитку гастрономічного туризму.  |                         |    |
| ДРН2<br>ДРН3  | <b>Тема 2. ОСОБЛИВОСТІ СТРУКТУРНО-ПРОСТОРОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСНОВНИХ ТИПІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.</b> | 10                      |    |
|   | 2.1. Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні та світі.     |                         |    |
|   | 2.2. Гастрономічні фестивалі в Україні та за кордоном.  |                         |    |
|   | 2.3. Гастрономічні музеї України та за кордоном.  |                         |    |
| ДРН2<br>ДРН3<br>ДРН5  | <b>Тема 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ.</b>  | 10                      |    |
|   | 3.1. Типи гастрономічних турів та їх організація в Україні та за кордоном.                            |                         |    |
|   | 3.2. Гастрономічні туристичні маршрути в Україні.   |                         |    |
| ДРН4  | <b>Тема 4. НАЦІОНАЛЬНІ КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ У ГАСТРОНОМІЧНОМУ ТУРИЗМІ УКРАЇНИ.</b>                      | 10                      |    |
|   | 4.1. Гастрономічні особливості розвитку туризму Західної України та Полісся.                          |                         |    |
|   | 4.2. Гастрономічні особливості розвитку туризму Центральної України та Полтавщини.                    |                         |    |
|   | 4.3. Гастрономічні особливості розвитку туризму Нижнього Подніпров'я та Східної України.              |                         |    |
| ДРН4  | 4.4. Гастрономічні особливості розвитку туризму Південної України.                                    | 10                      |    |
|   | <b>Тема 5. ПОТЕНЦІАЛ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У КРАЇНАХ ЄВРОПИ</b> |                         | 10 |
|   | 5.1. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Західної Європи.                            |                         |    |
|   | 5.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Північної Європи.                           |                         |    |
| 5.3. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південної Європи. |   |                         |    |
| ДРН4  | 5.4. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Європи.                             | 10                      |    |
|   | <b>Тема 6. ПОТЕНЦІАЛ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У КРАЇНАХ АЗІЇ.</b>  |                         | 10 |
| ДРН4  | 6.1. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південно-Західної Азії.                     | 10                      |    |
|   |   |                         |    |

|                                      |  |            |
|--------------------------------------|--|------------|
|                                      | 6.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південної та Південно-Східної Азії             |            |
|                                      | 6.3. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Азії.                                  |            |
| ДРН4                                 | <b>Тема 7. ДОСВІД ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У СВІТІ ТА В УКРАЇНІ.</b>              | 10         |
|                                      | 7.1. Закордонний та національний досвід розвитку гастрономічного туризму в Україні.                      |            |
|                                      | 7.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму в Україні.   |            |
|                                      | 7.3. Концепції розвитку гастрономічного туризму в Україні на засадах сталого розвитку до 2026 року.      |            |
| ДРН4                                 | <b>Тема 8. РЕЛІГІЯ І ГАСТРОНОМІЧНІ ЗВИЧКИ</b>  | 10         |
|                                      | 8.1. Релігійна історія харчування.   |            |
|                                      | 8.2. Східні релігії та їх основні вчення щодо харчування.  |            |
|                                      | 8.3. Закони харчування: їжа для душі.  |            |
|                                      | 8.4. Християнство і звички у харчуванні.   |            |
|                                      | 8.5. Харчові заборони в ісламі.  |            |
| ДРН2<br>ДРН3<br>ДРН5                 | <b>Тема 9. ГАСТРОНОМІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ У ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ.</b>     | 5          |
|                                      | 9.1. Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive).       |            |
|                                      | 9.2. Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети). |            |
|                                      | 9.3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино-горілчаних виробів.          |            |
| <b>ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ</b>             |  | <b>36</b>  |
| ДРН1<br>ДРН2<br>ДРН3<br>ДРН4<br>ДРН5 | Тема 1. Взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу.                        | 4          |
|                                      | Тема 2. Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії.                  | 4          |
|                                      | Тема 3. Основні засади технології організації гастрономічних турів.                                      | 4          |
|                                      | Тема 4. Медовий (апітуризм) гастрономічний туризм. Кавовий гастрономічний туризм.                        | 4          |
|                                      | Тема 5. Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу.      | 4          |
|                                      | Тема 6. Використання рису та макаронних виробів в стравах у різних країнах світу.                        | 4          |
|                                      | Тема 7. Особливості сучасних гастрономічних трендів.   | 4          |
|                                      | Тема 8. Традиційна пасхальна їжа в різних країнах світу.   | 4          |
|                                      | Тема 9. Організація обслуговування туристів у ресторанах. Правила подавання страв та напоїв.             | 4          |
| <b>КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ</b>             |  | <b>4</b>   |
| <b>РАЗОМ</b>                         |  | <b>120</b> |

## 6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», <https://cutt.ly/RER787v>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувача за дисципліною.

### 6.1. Шкали

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

#### Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»

| Рейтингова | Інституційна              |
|------------|---------------------------|
| 90...100   | відмінно / Excellent      |
| 74...89    | добре / Good              |
| 60...73    | задовільно / Satisfactory |
| 0...59     | незадовільно / Fail       |

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації.

### 6.2. Засоби та процедури

Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань за умови, якщо набрана кількість балів з поточного контролю та самостійної роботи складатиме не менше 60 балів.

Перевірка та оцінювання знань студентів проводиться в наступних формах:

- оцінювання роботи і знань студентів під час практичних занять;
- складання проміжного контролю знань за змістовими модулями (тестування).

Проміжний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом лекційного матеріалу та вміння застосування його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді тестування. При цьому тестове завдання може містити як запитання, що стосуються суто теоретичного матеріалу, так і запитання, спрямовані на вирішення невеличкого практичного завдання.

Поточне оцінювання знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

- активність та результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни;
- відвідування занять;
- складання проміжного контролю із змістових модулів.

Структура засобів контролю з дисципліни за змістовим модулем наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Структура засобів контролю з навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм»

| Вид робіт, що оцінюється            | Оцінка | Примітка  |
|-------------------------------------|--------|---|
| Тестування за змістовим модулем     | 0-50   | Тести містять 50 запитань на перевірку знань та навичок, одержаних під час аудиторних занять та самостійної роботи. Оцінка визначається кількістю правильних відповідей (вірна відповідь 1 бал).  |
| Робота на практичних заняттях       | 0-45   | Визначається за оцінками, які студент одержує під час практичних занять таким чином: 5 балів за оцінку 5; 4 бала за оцінку 4; 3 бала за оцінку 3; 0 балів за оцінку 2. До розрахунку приймають всі оцінки, отримані студентом на практичних заняттях (оцінюється 9 занять по 5 балів, максимально здобувач може отримати 45 балів). |
| Системність і своєчасність у роботі | 5      | Студент одержує цю оцінку, якщо протягом змістового модуля працював систематично і своєчасно виконував усі заплановані завдання.  |
| Загальна оцінка                     | 100    |   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)</b> | Визначення середньозваженого результату поточних контролів.<br>У випадку коли здобувач отримав менше 60 балів – складається залік у вигляді комплексної контрольної роботи, яка містить 20 тестів (вірна відповідь 1,5 бал) та 2 питання теоретичного спрямування, кожне з яких оцінюється по 35 балів за умови повного розкриття тематичного спрямування.<br>Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100 балів |
|--|--|

### 6.3. Критерії

#### 6.3.1. Критерії оцінювання *практичного заняття*.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;
- знайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;



- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач;

- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Оцінювання знань студента під час виконання завдань для самостійної роботи проводиться за 5-й бальною шкалою. Оцінка «відмінно» ставиться за умови відповідності виконаного завдання студента або його усної відповіді до всіх зазначених критеріїв. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку.

При оцінюванні практичних занять увага також приділяється якості, самостійності та своєчасності виконання завдань.

Поточний контроль по темах (усне опитування, тестові завдання, розв'язання практичних задач) з зазначенням кількості балів, які можна отримати за кожну тему, за змістовий модуль та за модуль в цілому, передбачають 100-бальну систему оцінювання.

### 6.3.2. Критерії оцінювання *письмової контрольної роботи*:

Контрольна робота містить: 50 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, правильна відповідь оцінюється у 1 бал.

Зміст критеріїв спирається на компетентнісні характеристики, визначені НРК для другого (магістерського) рівня вищої освіти (подано нижче).

### **Загальні критерії досягнення результатів навчання для 7-го кваліфікаційного рівня за НРК**

| Опис кваліфікаційного рівня   | Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії   | Показник оцінки |
|---|---|-----------------|
| <b>Знання</b>   |   |                 |
| - спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань | Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність:<br>– спеціалізованих концептуальних знань на рівні новітніх досягнень;<br>– критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей | 95-100          |
|   | Відповідь містить не грубі помилки або описки   | 90-94           |
|   | Відповідь правильна, але має певні неточності   | 85-89           |
|   | Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована  | 80-84           |
|   | Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена  | 74-79           |
|   | Відповідь фрагментарна  | 70-73           |
|   | Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення  | 65-69           |
|   | Рівень знань мінімально задовільний   | 60-64           |
|   | Рівень знань незадовільний  | <60             |
| <b>Уміння/навички</b>   |   |                 |
| - спеціалізовані  | Відповідь характеризує уміння:  | 95-100          |

| Опис кваліфікаційного рівня  | Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії  | Показник оцінки |
|--|--|-----------------|
| <p>уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур;</p> <p>- здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах;</p> <p>- здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- виявляти проблеми;</li> <li>- формулювати гіпотези;</li> <li>- розв'язувати проблеми;</li> <li>- оновлювати знання;</li> <li>- інтегрувати знання;</li> <li>- провадити інноваційну діяльність;</li> <li>- провадити наукову діяльність</li> </ul>  |                 |
|  | Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності з не грубими помилками  | 90-94           |
|  | Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги  | 85-89           |
|  | Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог   | 80-84           |
|  | Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог  | 74-79           |
|  | Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог   | 70-73           |
|  | Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком  | 65-69           |
|  | Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями  | 60-64           |
| Рівень умінь/навичок незадовільний   | <60  |                 |
| <b>Комунікація</b>   |  |                 |
| <p>- зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</p>  | <p>Зрозумілість відповіді (доповіді).</p> <p><i>Мова:</i> правильна; чиста; ясна; точна; логічна; виразна; лаконічна.</p> <p><i>Комунікаційна стратегія:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- послідовний і несуперечливий розвиток думки;</li> <li>- наявність логічних власних суджень;</li> <li>- доречна аргументації та її відповідність відстоюваним положенням;</li> <li>- правильна структура відповіді (доповіді);</li> <li>- правильність відповідей на запитання;</li> <li>- доречна техніка відповідей на запитання;</li> <li>- здатність робити висновки та формулювати пропозиції;</li> <li>- використання іноземних мов у професійній діяльності</li> </ul> | 95-100          |
|  | Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами  | 90-94           |
|  | Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги)   | 85-89           |
|  | Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна   | 80-84           |

| Опис кваліфікаційного рівня  | Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії   | Показник оцінки |
|--|---|-----------------|
|  | комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги)  |                 |
|  | Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п'ять вимог)         | 74-79           |
|  | Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог)      | 70-73           |
|  | Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев'ять вимог) | 65-69           |
|  | Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог)      | 60-64           |
|  | Рівень комунікації незадовільний  | <60             |
| <b><i>Відповідальність і автономія</i></b>   |   |                 |
| <p>- управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів;</p> <p>- відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів;</p> <p>- здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії</p> | Відмінне володіння компетенціями:   | 95-100          |
|  | – використання принципів та методів організації діяльності команди;   |                 |
|  | – ефективний розподіл повноважень в структурі команди;  |                 |
|  | – підтримка врівноважених стосунків з членами команди (відповідальність за взаємовідносини);                            |                 |
|  | – стресовитривалість;   |                 |
|  | – саморегуляція;  |                 |
|  | – трудова активність в екстремальних ситуаціях;   |                 |
|  | – високий рівень особистого ставлення до справи;  |                 |
|  | – володіння всіма видами навчальної діяльності;   |                 |
| – належний рівень фундаментальних знань;   |   |                 |
| – належний рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок  |   |                 |
| Упевнене володіння компетенціями відповідальності і автономії з незначними хибами  | 90-94   |                 |
| Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано дві вимоги)   | 85-89   |                 |
| Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано три вимоги)   | 80-84   |                 |
| Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано чотири вимоги)  | 74-79   |                 |
| Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано п'ять вимог)   | 70-73   |                 |
| Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано шість вимог)   | 65-69   |                 |
| Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (рівень фрагментарний)   | 60-64   |                 |
| Рівень відповідальності і автономії незадовільний  | <60   |                 |

## 7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; Zoom; інстальований на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти (student.i.p.@nmu.one) на Office365.

## 8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Бондаренко Л.А. Внутрішній туризм в Україні: проблеми та перспективи подальшого розвитку. *Applied and fundamental scientific research. Abstracts of XIX International Scientific and Practical Conference*. Brussels, Belgium. 08-09.04. 2021. P.275–277.

2. Бондаренко Л.А. Інструменти підвищення якості туристичних послуг в умовах конкуренції. *Вісник харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. № 13, 2021. С. 233– 240.

3. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.

4. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.

5. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Географія та туризм*. Вип. 14. 2011. С. 100–115.

6. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. – К: Вища школа, 2001. 311с.

7. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. *Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки*. 2017. Вип. 6. С. 193–199.

8. Bondarenko L.A. Organization and economic basis for the development of industrial tourism in the Dnipropetrovsk region. *Економіка і регіон. Науковий вісник. Полтава: ПНТУ*. 2021. №.2(81). С.25–31

9. Bondarenko L.A. Management of sustainable development of medical and health-improving tourism Ukraine. *Економічний вісник Дніпровської політехніки*. 2021. №1 (73). С.35-43.

10. Кукліна Т. С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПКС. 2014. – 220с.

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«Гастрономічний туризм»  
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти  
усіх ОПП фінансово-економічного факультету

Розробниця:  
Людмила Анатоліївна Бондаренко

В редакції авторки

Підготовлено до виходу в світ  
у Національному технічному університеті  
«Дніпровська політехніка».  
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842  
49005, м. Дніпро, просп. Д. Яворницького, 19