

# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»



<b>Ступінь освіти</b>	Магістр
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Усі ОПП ФЕФ
<b>Загальний обсяг</b>	4 кредити ЄКТС
<b>Тривалість викладання</b>	2-й семестр, 3 чверть
<b>Обсяг навчальних занять</b>	120 год.
у т.ч. аудиторні заняття	3 год/тиждень
лекції	2 години
практичні	1 година
<b>Мова викладання</b>	українська

**Кафедра, що викладає:** Туризму та економіки підприємства

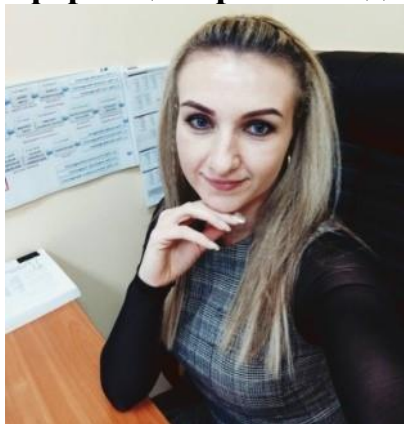
**Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:**

<https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=5447>

**Консультації:** за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

**Онлайн-консультації:** Microsoft Teams – команда «Гастрономічний туризм»

**Інформація про викладача:**



**Бондаренко Людмила Анатоліївна,**  
кандидат економічних наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та економіки  
підприємства

**Персональна сторінка:**

<https://ep.nmu.org.ua/ua/teachers/bondarenko.php>

**E-mail:**

[bondarenko.l.a@nmu.one](mailto:bondarenko.l.a@nmu.one)

## 1. Анотація до курсу

Дисципліна «Гастрономічний туризм» належить до переліку вибіркових навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу фахової підготовки здобувачам другого (магістерського) рівня вищої освіти усіх ОПП фінансово-економічного факультету. Вона забезпечує загальний та професійний розвиток здобувача та спрямована на отримання поглиблених знань щодо формування гастрономічного бренду країн, міст, регіонів як креативної індустрії, способів подачі страв та організації харчування закордонних туристів в Україні.

Навчальна дисципліна «Гастрономічний туризм» покликана сформувати у майбутніх фахівців навички професійної роботи. Її вивчення передбачає розв'язання низки завдань у сфері туристичного бізнесу.

Цей курс побудовано на засадах студентоцентрованого підходу (Student-Centered Approach), який розглядає здобувача вищої освіти як суб'єкта з власними унікальними інтересами, потребами і досвідом, спроможного бути самостійним і відповідальним учасником освітнього процесу.

## **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

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

### **Завдання курсу:**

- вивчити сферу гастрономії і гастрономічного туризму;
- розглянути значення гастрономії в розвитку території та ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації;
- дослідити формування гастрономічного бренду країн, міст, регіонів;
- розуміти сфери гастрономії і гастрономічного туризму як елементу економіки, як креативної індустрії;
- проаналізувати застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму.

## **3. Результати навчання:**

Реалізація поставлених завдань дозволяє забезпечити наступні дисциплінарні результати навчання:

- 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;
- здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію;
- вміти організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості;
- знати різні форми обслуговування та пропонувати додаткові послуги суб'єктами туристичного бізнесу;
- вміти презентувати власні гастрономічні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку туристичного бізнесу.

## **4. Структура курсу**

### *Лекції*

**Тема 1. Гастрономічний туризм як окремий вид туризму: поняття, класифікація, функції.**

- 1.1. Гастрономічний туризм: дефініція поняття, класифікація.
- 1.2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності.
- 1.3. Чинники розвитку гастрономічного туризму.

**Тема 2. Особливості структурно-просторової організації основних типів гастрономічного туризму.**

- 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.
- 2.4. Дегустація, як складова гастрономічних турів.

**Тема 3. Організація гастрономічних турів.**

- 3.1. Типи гастрономічних турів та їх організація в Україні та за кордоном.
- 3.2. Гастрономічні туристичні маршрути в Україні.

**Тема 4. Національні кулінарні традиції у гастрономічному туризмі України.**

- 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.

**Тема 5. Потенціал та регіональні особливості розвитку гастрономічного туризму у країнах Європи.**

- 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.
- 5.4. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Європи.

## **Тема 6. Потенціал та регіональні особливості розвитку гастрономічного туризму у країнах Азії.**

6.1. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південно-Західної Азії.

6.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південної та Південно-Східної Азії.

6.3. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Азії.

## **Тема 7. Досвід та перспективи розвитку гастрономічного туризму у світі та в Україні.**

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.

## **Тема 8. Релігія і гастрономічні звички.**

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.

## **Тема 9. Гастрономічні особливості обслуговування іноземних туристів у туристичних комплексах.**

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, банкет).

9.3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино-горілчаних виробів.

### ***Практичні заняття***

Тема 1. Взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу.

Тема 2. Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії.

Тема 3. Основні засади технології організації гастрономічних турів.

Тема 4. Медовий (апітуризм) гастрономічний туризм. Кавовий гастрономічний туризм.

Тема 5. Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу.

Тема 6. Використання рису та макаронних виробів в стравах у різних країнах світу.

Тема 7. Особливості сучасних гастрономічних трендів.

Тема 8. Традиційна пасхальна їжа в різних країнах світу.

Тема 9. Організація обслуговування туристів у ресторанах. Правила подавання страв та напоїв.

**Інформація для здобувачів заочної форми навчання.** На сайті НТУ «ДП» розміщено графік навчального процесу. Протягом року передбачено заняття з викладачем відповідно до розкладу: 4 год. лекційних занять, 4 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Здобувачі заочної форми навчання виконують передбачені навчальним планом індивідуальні завдання (контрольні роботи, практичні завдання, презентації, тестові завдання) та подають їх на кафедри на початку сесії, обов'язково до проведення контрольних заходів з дисципліни. Умови завдань розміщено на сторінці курсу на платформі Moodle. Форма контролю – диференційований залік.

## 5. Технічне обладнання та/або 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.

## 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 «Управління соціально-економічною безпекою підприємства»

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. 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. 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).

## **7. Політика курсу**

### **7.1. Політика щодо академічної доброчесності**

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується «Положенням про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті «Дніпровська політехніка»», <https://cutt.ly/mERLa5A>, Кодекс академічної доброчесності Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», <https://cutt.ly/vERLfxF>. У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

### **7.2. Комунікаційна політика.**

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка один раз на день (щодня) поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Протягом самостійної роботи обов'язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом «Гастрономічний туризм».

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту.

### **7.3. Політика щодо перескладання**

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

### **7.4. Відвідування занять**

Для здобувачів вищої освіти денної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в університетських заходах, відрядження, які необхідно підтверджувати документами у разі тривалої (два тижні) відсутності. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту. Якщо здобувач вищої освіти захворів, ми рекомендуємо залишатися вдома і навчатися за допомогою дистанційної платформи. Здобувачу вищої освіти, чий стан здоров'я є незадовільним і може вплинути на здоров'я інших здобувачів вищої освіти, буде пропонуватися залишити заняття (така відсутність вважатиметься пропуском з причини хвороби). Практичні заняття не проводяться повторно, ці оцінки неможливо



отримати під час консультації, це саме стосується і колоквиумів. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись дистанційно – в онлайн-формі, за погодженням з викладачем.

#### **7.5. Політика щодо оскарження оцінювання.**

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

#### **7.6. Бонуси.**

Здобувачі вищої освіти, які регулярно відвідували лекції та практичні заняття (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та приймають участь у конференціях, конкурсах тощо отримують додатково 5 балів до підсумкової оцінки.

#### **7.7. Участь в анкетуванні.**

Наприкінці вивчення курсу та перед початком сесії здобувачу вищої освіти буде запропоновано анонімно заповнити електронні анкети, які дозволять оцінити дієвість застосованих методів викладання та врахувати ваші пропозиції стосовно покращення змісту навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм».

### **8. Методи навчання**

Викладання навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання.

Лекційні заняття мають інтерактивний, науково-пізнавальний характер, дискусія, бесіда, ілюстрація, демонстрація. На практичних заняттях застосовуються методи евристичних питань, діалогового спілкування, обговорення та вирішення проблеми, аналізу ситуацій (метод Дельфі, кейс-метод, метод сценаріїв, метод мозкових атак та інші). Самостійна робота супроводжується опитуванням та підготовкою індивідуальних завдань.

### **9. 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: ЛПДС. 2014. – 220с.