

Кафедра туризму та економіки підприємства

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Завідувачка кафедри туризму
та економіки підприємства

Безугла Л.С.

«05» грудня 2022 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	242 Туризм
Спеціалізації	-
Статус	Вибіркова
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС (120 годин)
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік
Термін викладання	6-й семестр, 11 чверть
Мова викладання	українська

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

Пролонговано: на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» ____ 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)

на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» ____ 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)

Робоча програма навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 Туризм. Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. Д.: НТУ «ДП», 2022. 14 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 №3 від 01.12.2022 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 ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	4
5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	5
6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	7
6.1. Шкали.....	7
6.2. Засоби та процедури	7
6.3. Критерії	8
7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	12
8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ.....	12

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 ДРН	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 протягом першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на I, II, III курсах, 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	58	16	42	72	6	66
практичні	58	16	42	48	4	44
контрольні заходи	4	4	-	-	-	-
РАЗОМ	120	36	84	120	10	110

5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	ЛЕКЦІЇ	58
ДРН1 ДРН2	<p>Тема 1. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ОКРЕМИЙ ВИД ТУРИЗМУ: ПОНЯТТЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ, ФУНКЦІЇ.</p> <p>1.1. Гастрономічний туризм: дефініція поняття, класифікація.</p> <p>1.2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності.</p> <p>1.3. Чинники розвитку гастрономічного туризму.</p>	4
ДРН2 ДРН3	<p>Тема 2. ОСОБЛИВОСТІ СТРУКТУРНО-ПРОСТОРОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСНОВНИХ ТИПІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.</p> <p>2.1. Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні та світі.</p> <p>2.2. Гастрономічні фестивалі в Україні та за кордоном.</p> <p>2.3. Гастрономічні музеї України та за кордоном.</p> <p>2.4. Дегустація, як складова гастрономічних турів.</p>	6
ДРН2 ДРН3 ДРН5	<p>Тема 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ.</p> <p>3.1. Типи гастрономічних турів та їх організація в Україні та за кордоном.</p> <p>3.2. Гастрономічні туристичні маршрути в Україні.</p>	6
ДРН4	<p>Тема 4. НАЦІОНАЛЬНІ КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ У ГАСТРОНОМІЧНОМУ ТУРИЗМІ УКРАЇНИ.</p> <p>4.1. Гастрономічні особливості розвитку туризму Західної України та Полісся.</p> <p>4.2. Гастрономічні особливості розвитку туризму Центральної України та Полтавщини.</p> <p>4.3. Гастрономічні особливості розвитку туризму Нижнього Подніпров'я та Східної України.</p> <p>4.4. Гастрономічні особливості розвитку туризму Південної України.</p>	7
ДРН4	<p>Тема 5. ПОТЕНЦІАЛ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У КРАЇНАХ ЄВРОПИ</p> <p>5.1. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Західної Європи.</p> <p>5.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Північної Європи.</p> <p>5.3. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південної Європи.</p> <p>5.4. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Європи.</p>	7
ДРН4	<p>Тема 6. ПОТЕНЦІАЛ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У КРАЇНАХ АЗІЇ.</p> <p>6.1. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південно-Західної Азії.</p>	7

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	6.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південної та Південно-Східної Азії	
	6.3. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Азії.	
ДРН4	Тема 7. ДОСВІД ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У СВІТІ ТА В УКРАЇНІ.	7
	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	Тема 8. РЕЛІГІЯ І ГАСТРОНОМІЧНІ ЗВИЧКИ	7
	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 ДРН3 ДРН5	Тема 9. ГАСТРОНОМІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ У ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ.	7
	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, банкету).	
	9.3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино-горілчаних виробів.	
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	58
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5	Тема 1. Взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу.	4
	Тема 2. Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії.	6
	Тема 3. Основні засади технології організації гастрономічних турів.	6
	Тема 4. Медовий (апітуризм) гастрономічний туризм. Кавовий гастрономічний туризм.	7
	Тема 5. Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу.	7
	Тема 6. Використання рису та макаронних виробів в стравах у різних країнах світу.	7
	Тема 7. Особливості сучасних гастрономічних трендів.	7
	Тема 8. Традиційна пасхальна їжа в різних країнах світу.	7
	Тема 9. Організація обслуговування туристів у ресторанах. Правила подавання страв та напоїв.	7
КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ		4
РАЗОМ		120

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	

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	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 2 бали) та 3 питання теоретичного спрямування, кожне з яких оцінюється по 20 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, правильна відповідь оцінюється у 1 бал.

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

Загальні критерії досягнення результатів навчання для 6-го кваліфікаційного рівня за НРК

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
Знання		
- концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень; - критичне осмислення основних теорій, принципів методів і понять у навчанні та професійній діяльності	Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність: - концептуальних знань; - високого ступеню володіння станом питання; - критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності Відповідь містить негрубі помилки або описки	95-100
	Відповідь правильна, але має певні неточності	90-94
	Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована	85-89
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	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	
Уміння		
-розв'язання складних непередбачуваних	Відповідь характеризує уміння: - виявляти проблеми; - формулювати гіпотези;	95-100

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів	- розв'язувати проблеми; - обирати адекватні методи та інструментальні засоби; - збирати та логічно й зрозуміло інтерпретувати інформацію; - використовувати інноваційні підходи до розв'язання завдання	
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності з негрубими помилками	90-94
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги	85-89
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог	80-84
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог	74-79
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог	70-73
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком	65-69
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями	60-64
Рівень умінь незадовільний	<60	
Комунікація		
- донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності; здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію	Вільне володіння проблематикою галузі. Зрозумілість відповіді (доповіді). Мова: - правильна; - чиста; - ясна; - точна; - логічна; - виразна; - лаконічна. Комунікаційна стратегія: - послідовний і несуперечливий розвиток думки; - наявність логічних власних суджень; - доречна аргументації та її відповідність відстоюваним положенням; - правильна структура відповіді (доповіді); - правильність відповідей на запитання; - доречна техніка відповідей на запитання; - здатність робити висновки та формулювати пропозиції	95-100
	Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами	90-94
	Добре володіння проблематикою галузі. Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добре володіння проблематикою галузі.	80-84

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги)	
	Добре володіння проблематикою галузі. Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п'ять вимог)	74-79
	Задовільне володіння проблематикою галузі. Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог)	70-73
	Часткове володіння проблематикою галузі. Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев'ять вимог)	65-69
	Фрагментарне володіння проблематикою галузі. Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог)	60-64
	Рівень комунікації незадовільний	<60
Автономність та відповідальність		
<p>- управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах;</p> <p>- відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;</p> <p>- здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності</p>	<p>Відмінне володіння компетенціями менеджменту особистості, орієнтованих на:</p> <p>1) управління комплексними проектами, що передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дослідницький характер навчальної діяльності, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особисту позицію; - здатність до роботи в команді; - контроль власних дій; <p>2) відповідальність за прийняття рішень в непередбачуваних умовах, що включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обґрунтування власних рішень положеннями нормативної бази галузевого та державного рівнів; - самостійність під час виконання поставлених завдань; - ініціативу в обговоренні проблем; - відповідальність за взаємовідносини; <p>3) відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб, що передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - використання професійно-орієнтованих навичок; - використання доказів із самостійною і правильною аргументацією; - володіння всіма видами навчальної діяльності; <p>4) здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності, що передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ступінь володіння фундаментальними знаннями; - самостійність оцінних суджень; - високий рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок; - самостійний пошук та аналіз джерел інформації 	95-100
	Упевнене володіння компетенціями менеджменту	90-94

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
	особистості (не реалізовано дві вимоги)	
	Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано шість вимог)	74-79
	Задовільне володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано сім вимог)	70-73
	Задовільне володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано вісім вимог)	65-69
	Рівень автономності та відповідальності фрагментарний	60-64
	Рівень автономності та відповідальності 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; інсталюваний 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: ЛПРС. 2014. – 220с.

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Гастрономічний туризм»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 242 Туризм

Розробниця:
Людмила Анатоліївна Бондаренко

В редакції авторки

Електронний ресурс

Видано
у Національному технічному університеті
«Дніпровська політехніка».
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842 від 11.06.2004.

49005, м. Дніпро, просп. Дмитра Яворницького, 19.