

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК8. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник:

М. М. Самілик

М. М. Самілик, к.т.н., доц., завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів (прізвище, ініціали) (вченій ступінь та звання, посада)

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри технологій та безпечності харчових продуктів (кілька кафедр)	протокол від <u>12.06.2023</u> № <u>16</u>
	Завідувач кафедри <u>М. М. Самілик</u> Марина САМЛІК (прізвище, ініціали) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

С. С. Сабдаш
(підпис)

Сергій САБАДАШ

В.п. декана факультету,
де реалізується освітня програма

Н. Болгова
(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана

А. Геліх
(підпис)

к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ (додається)

О. Мельник
(підпис)

к.т.н., доц. Оксана МЕЛЬНИК (додається)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Т. Бар
(підпис)

Надія Баранів

Зареєстровано в електронній базі: дата: 05.07, 2023 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

2.	Назва ОК	ВК8 Гастрономічний туризм		
3.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпеки харчових продуктів		
4.	Статус ОК	Вибірковий		
5.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	«Харчові технології» / 181 «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	1-й бакалаврський		
7.	Семестр та тривалість вивчення	4 (15 тижнів)		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Лабораторні	
	150	16	44	90
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач	к.т.н., доцент, Самілик Марина Михайлівна асистент Корнієнко Дар'я Андріївна		
11.1	Контактна інформація	Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів, 324м, 0663786739, E-mail: maryna.samilyk@snau.edu.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	вивчення освітнього компоненту сприяє формуванню спеціальних знань кулінарних традицій світу та умінь, що передбачають отримання навичок розробки гастрономічних брендів, турів, фестивалів		
13.	Мета освітнього компонента	вивчення кулінарних традицій світу, отримання навичок розробки гастрономічних брендів, турів, фестивалів		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується ОП «Харчові технології» першого бакалаврського рівня освіти: Загальні технології харчових виробництв (ОК18, ОК19, ОК20, ОК21, ОК22, ОК23) 2. Освітній компонент є основою для ОК27 Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства. Обмеження відсутні		
15.	Політика академічної доброчесності	Для отримання підсумкової оцінки з дисципліни, студент повинен виконати всі лабораторні роботи, розробити власний гастрономічний бренд, програму гастрономічного туру або фестивалю.		
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5049		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК			Як оцінюється РНД
	ПРН27	ПРН 21	ПРН1	
ДРН1. Здатність привертати увагу туристів до локального, автентичного, специфічного в гастрономії та примножувати моральні, культурні, наукові цінності держави через її національну кухню	+			Тестування відповідно до графіку і критеріїв оцінювання. Захист лабораторних робіт
ДРН2. Втілювати власні ідеї в сучасній індустрії харчових технологій та ресторанного господарства через створення власного гастрономічного бренду, розробку індивідуальної системи харчування та туристичного гастрономічного маршруту.		+	+	Тестування відповідно до графіку і критеріїв оцінювання. Захист лабораторних робіт
ДРН3. Вміти розробляти програми гастрономічних турів та фестивалів. Формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства, вести професійну дискусію		+	+	Відповідно до результатів захисту проєктів гастрономічних турів та фестивалів

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб. з.		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Гастрономічний туризм, як перспективний напрям розвитку туризму 1. Поняття про гастрономічний туризм. 2. Класифікація гастрономічного туризму. 3. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму	2			[1], [2], [4], [5], [6]
Лабораторне заняття 1. Розробка шляхів реалізації видів гастрономічного туризму на Сумщині			4	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб. з.		
<i>Лабораторне заняття 2. Аналіз гастрономічних локацій м. Суми.</i>		4		[27]
<i>Лабораторне заняття 3. Аналіз роботи концептуального ресторану м. Суми.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Історія та особливості становлення гастротуризму в різних регіонах світу. 2. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму. 3. Гастрономічні музеї світу.			25	[4], [5], [6]
Лекційне заняття 2. Автентична кухня народів Європи та Азії 1. Кухні народів Східної Європи та Закавказзя. 2. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.	2			[7], [8], [9], [10], [11]
<i>Лабораторне заняття 4. Вивчення особливостей національних кухонь країн Європи</i>		4		
Лекційне заняття 3. Автентична кухня народів Америки, Африки та Австралії 1. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки. 2. Етнічні особливості розвитку національної кухні народів Африки, Австралії та Нової Зеландії	2			
Лекційне заняття 4. Організація обслуговування туристів 1. Концептуальні ресторани України 2. Форми та системи обслуговування туристів 2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи.	2			[12], [13]
<i>Лабораторне заняття 5. Розробка режиму харчування та меню для туристів країн Америки</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. 2. Дегустація, як складова гастрономічних турів			25	
Разом за модуль	8	20	50	
Модуль 2				
Лекційне заняття 5. Гастрономічна культура та традиції як елемент нематеріальної культурної спадщини України 1. Історія розвитку української кухні. 2. Зв'язок національної кухні із релігійними святами та традиціями. 3. Гастрономічна спадщина Сумщини. 4. Гастрономічні маршрути України. 5. Ковчег смаку України	2			[14], [15], [16]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ³
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб. з.		
<i>Лабораторне заняття 6. Створення «Дороги смаку України»</i>		4		
<i>Лабораторне заняття 7. Створення «Дороги смаку Сумщини»</i>		4		[16]
Лекційне заняття 6. Роль крафтових виробництв у розвитку гастрономічного туризму 1. Поняття про крафтове виробництво і його роль у розвитку гастрономічного туризму. 2. Розвиток крафтового органічного виробництва в Україні. 3. Локальні системи харчування.	2			[18], [19], [20]
<i>Лабораторне заняття 8. Методика створення крафтового продукту як гастрономічного бренду</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Розвиток сільських територій у контексті продовольчої безпеки. 2. «SLOW FOOD» в Україні			20	[30]
Лекційне заняття 7. Організація гастрономічних фестивалів 1. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція. 2. Класифікація видів гастрономічних подієвих заходів.	2			[21], [22], [23], [24], [25], [26], [27]
<i>Лабораторне заняття 9. Організація та планування гастрономічного туру</i>		4		[28]
Питання самостійного вивчення 1. Кулінарні школи світу. 2. Гастрономічні тури та фестивалі світу. 3. Організація гастрономічного майстер-класу. 4. Гастрономічні події як драйвер розвитку малих міст			20	
Лекційне заняття 8. Організація гастрономічних турів 1. Особливості організації гастрономічних турів 2. Гастрономічні тури та фестивалі України	2			[29]
<i>Лабораторне заняття 10. Організація та планування гастрономічного фестивалю</i>		4		
<i>Лабораторне заняття 11. Публічна презентація плану гастрономічного фестивалю або туру</i>		4		
Разом за модуль	8	24	40	
Всього	16	44	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кіль- сть годин	Методи навчання	Кіль- сть годин
ДРН1. Здатність привертати увагу туристів до локального, автентичного, специфічного в гастрономії та примножувати моральні, культурні, наукові цінності держави через її національну кухню	Лекції-презентації з демонстрацією та використанням інтерактивних технологій	5	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до самостійного вивчення дисциплін. Лабораторні заняття з представленням методики виконання	30 15
ДРН2. Генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії харчових технологій та ресторанного господарства.	Лекції-презентації з демонстрацією та використанням інтерактивних технологій	5	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до самостійного вивчення дисциплін. Лабораторні заняття з представленням методики виконання	30 15
ДРН3. Вміти розробляти гастрономічні бреди, програми гастрономічних турів та фестивалів. Формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства, вести професійну дискусію	Лекції-презентації з демонстрацією та використанням інтерактивних технологій	6	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до самостійного вивчення дисциплін. Лабораторні заняття з представленням методики виконання	30 14

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (25 балів)			
1.	Тестування «Модуль 1».	25 балів / 25%	7 тиждень
2.	Тестування «Атестація»	15 балів / 15%	8 тиждень
Модуль 1 (60 балів)			
3.	Тестування «Модуль 2»	20 балів / 20%	15 тиждень
4.	Розробка і захист проекту «Дороги смаку України»	10 балів / 10%	9 тиждень
5.	Розробка і захист проекту «Дороги смаку Сумщини»	10 балів / 10%	10 тиждень
6.	Розробка і захист проекту гастрономічного туру	10 балів / 10%	13 тиждень
7.	Розробка і захист проекту гастрономічного фестивалю	10 балів / 10%	14 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент⁴	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно⁵
Тестування Модуль 1	<i>Тест включає 25 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал</i>			
Тестування «Атестація»	<i>Тест включає 15 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал</i>			
Тестування Модуль 2	<i>Тест включає 20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал</i>			
Розробка і захист проекту «Дороги смаку України»	<i>0 балів</i>	<i>3-5 балів</i>	<i>6-8 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Проаналізовано існуючі дороги смаку</i>	<i>Розроблено проект дороги смаку</i>	<i>Розроблено проект дороги смаку і презентовано його перед публікою</i>
Розробка і захист проекту «Дороги смаку Сумщини»	<i>0 балів</i>	<i>3-5 балів</i>	<i>6-8 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Проаналізовано існуючі дороги смаку</i>	<i>Розроблено проект дороги смаку</i>	<i>Розроблено проект дороги смаку і презентовано його перед публікою</i>
Розробка і захист проекту гастрономічного туру	<i>0 балів</i>	<i>3-5 балів</i>	<i>6-8 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Проаналізовано існуючі гастрономічні тури</i>	<i>Розроблено проект гастрономічного туру</i>	<i>Розроблено проект гастрономічного туру і презентовано його перед публікою</i>
Розробка і захист проекту гастрономічного фестивалю	<i>0 балів</i>	<i>3-5 балів</i>	<i>6-8 балів</i>	<i>9-10 балів</i>
	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Проаналізовано існуючі гастрономічні фестивалі</i>	<i>Розроблено проект гастрономічного фестивалю</i>	<i>Розроблено проект гастрономічного фестивалю і презентовано його перед публікою</i>
Підсумковий тест множинного вибору	<i><10 балів</i>	<i>10-14 балів</i>	<i>15-24 балів</i>	<i>25-30 балів</i>
	<i>Тест включає 30 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал</i>			

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування «Модуль 1»	Відповідно до графіку навчального процесу
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування «Атестація»	Відповідно до графіку навчального процесу
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування «Модуль 2»	Відповідно до графіку навчального процесу
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення виконаних проектів «Дорога смаку»	9, 10 тиждень
5	Зворотній зв'язок у вигляді представленого проекту гастрономічного туру	13 тиждень
6	Зворотній зв'язок у вигляді представленого проекту гастрономічного фестивалю	14 тиждень

⁴ Зазначити компонент сумативного оцінювання

⁵ Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

Форма підсумкового контролю – *диференційований залік*. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

2.1. Основні джерела

1. Глушко, В. (2016). Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація. Торгівля і ринок України, 39/40, 166–175.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Басюк Д.І. // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
3. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш // Інвестиції : практика та досвід. – 2017. – № 4. – С. 32-37.
4. Сливенко В. А. Шляхи активізації вітчизняного гастрономічного туризму на міжнародному туристичному ринку / В. А. Сливенко, А. І. Долгієр, К. А. Хрулькова // Ефективна економіка. - 2019. - № 5.
5. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / В. В. Корнілова, Н. В. Корнілова // Ефективна економіка. – 2018. – № 2
6. Yurtseven H.R. Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives / H.R. Yurtseven // International Journal of Humanities and Social Science. 2011. Vol.1. No.18. P.17-26.
7. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур . Філософські нариси туризму. К.: 2005. □ С. 223-233.
8. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 248с.
9. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.
10. Архипов В. В. Гостинично-ресторанний сервіс: Особенности культуры и традиций питания народов мира / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – К. : Атика, 2005. – 216 с.
11. Челімбиєнко В.А. Кухні народів світу / В.А. Челімбиєнко, І.В. Зигуля. – Х.: – 2011. – 461 с.
12. Закон України “Про туризм” (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
13. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.
14. Chebaniuk O. Everything You Always Wanted to Know about Borcht but Were Afraid to Ask // The Ukrainian: Life and Culture. 2017. No.1. pp.50-51.
15. Скарбниця народної мудрості / Упорядник Т. Панасенко. К.: Фоліо, 2017. 288 с.
16. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
17. Осадчук І. В., Боліла С.Ю., Кириченко Н.В. Розвиток крафтового органічного сімейного фермерства – шлях до подолання безробіття на селі. Ефективна економіка. [Електронний ресурс]. – 2020. DOI: 10.32702/2307-2105-2020.4.61
18. Brown L. The New Geopolitics of Food / L. Brown. – Website Foreign Policy. – 2011. – 25.04. – Retrieved.

From http://www.foreignpolicy.com/articles/2011/04/25/the_new_geopolitics_of_food#sthash.F3XEUKJk.dwWSGmP6.dpbs.

19. Тимошенко В. Н. Как произвести продукцию органического животноводства / В.Н. Тимошенко, А.А. Музыка, А.Л. Зиновенко, Л.Н. Шейградова, Н.Н. Шматко // Органічне виробництво і продовольча безпека: [зб. матеріалів доп. учасн. II Міжнар. наук.-практ. конф.]. – Житомир: Полісся, 2014. – С. 189–194.
20. Куліш І. М. Розділ 2. Розвиток сільських територій у контексті продовольчої безпеки: європейський досвід та українські реалії / І.М. Куліш // Розвиток сільських територій в системі євроінтеграційних пріоритетів України : [монографія] / Ін-т регіональних досліджень НАН України; наук. ред. В. В. Борщевський. – Львів, 2012. – 216 с. (Серія «Проблеми регіонального розвитку»). – С. 41-73.
21. Вишневська Г. Г. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція / Г. Г. Вишневська, А. О. Цегельник // Географія та туризм. – 2012. – № 18. – С. 55–62.
22. Божук Т. І., Прокопчук Л. А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі закарпатської області) // Туристична індустрія: Сучасний стан та перспективи розвитку. Матеріали 6 міжнар. наук.-практ. конф. (28-29 квітня 2011 р.) – Вип. 6, – Том 2, – С. 171-177.
23. Патійчук В. Особливості організації гастрономічних турів / В. О. Патійчук // Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали I Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 30–31 березня 2017 р.). – Луцьк : Терен, 2017. – С. 26–34. - Режим доступу : <http://bit.ly/2VfoQpL> (дата звернення : 07.02.2018).
24. Воробьева Э. Мировые фестивали / Э. Воробьева // Туризм и отдых. – 2007. – № 37. – С. 3–4.
25. Ohienko, M., & Ohienko, A. (2019). Гастрономічні фестивалі як форма подієвого туризму та розвитку ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 2(2), 213–222. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.2.2.2019.188204>.
26. Олійник, В.В., & Шикіна, О.В. (2016). Сучасний стан та перспективи розвитку подієвого туризму на території України. Глобальні та національні проблеми економіки, 12, 460-463. Взято з <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/5567/1B8.pdf>. Про туризм. № 324/95-ВР. (2018).
27. Тищенко, П.В. (2011). Теоретичні аспекти та розвиток подієвого туризму регіону. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Економіка, 33, 4, 124-128.
28. Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998>.
29. Самілик, М., & Кубрак, О. (2021). Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії COVID-19. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 4(1), 99–107. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157>.
30. Familyk, M. The Role of Crafts in the Development of Gastronomic Tourism. ZESZYTY NAUKOWE. 2021. tom 20, rocznik X. Num. 2. P.70-79

2.2. Допоміжні джерела:

1. The Local Foods Wheel // Website Locavores. – 2016. – Retrieved from <http://www.locavores.com>
2. Найвідоміші кулінарні школи світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kulinarni-shkoly-svitu>.
3. Онлайн-фестиваль борщу потрапив до Книги рекордів України. URL: <https://mkip.gov.ua/news/5131.html>.
4. Курс лекцій з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 14 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”. – 2018. – с.
5. Литовченко В. Чому український борщ має бути у списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://zn.ua/ukr/ART/chomu-ukrajinskij-borshch-maje-buti-u-spisku-nematerialnoji-kulturnoji-spadshchini-junesko.html>.
6. Що таке «українська кухня»? Історія, страви, смаки. <https://obradio.com.ua/chasopys/shho-take-ukrayinska-kuhnya-istoriya-stravy-smaky/>.