

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технологій та безпеності харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

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

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

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри <u>технологій та</u> <u>безпечності харчових продуктів</u> (назва кафедри)	протокол від _____ .№ _____
	Завідувач кафедри _____ (підпис) <u>Самілик М.М.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____
(підпис) Сабадаш С.М.
(ПІБ)

В.п. декана факультету, де
реалізується освітня програма _____
(підпис) Болгова Н.В.
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму надана _____ к.т.н., доц. Геліх А.О. (додається)
(підпис) (ПІБ)
_____ к.с.-г.н., доц. Болгова Н.В. (додається)
(підпис) (ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації _____ (_____)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____ 2022 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	6-й бакалаврський			
7.	Семестр та тривалість вивчення	7 (15 тижнів)			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота(заняття)			Самостійна робота
		Лекційні 8	Практичні /семінарські	Лабораторні 22	120
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач	к.т.н., доцент, Самілик Марина Михайлівна			
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.			

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 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	ПРН 21 Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	ПРН1 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	
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	П.з/сем.з			Лаб. з.
Тема 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]
Шляхи реалізації видів гастрономічного туризму на Сумщині			2		
1. Історія та особливості становлення гостротуризму в різних регіонах світу. 2. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму. 3. Гастрономічні музеї світу.				20	
Тема 2. Автентична кухня народів світу 1. Кухні народів Східної Європи та Закавказзя. 2. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. 3. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки. 4. Етнічні особливості розвитку національної кухні народів Африки, Австралії та Нової Зеландії/				30	[7], [8], [9], [10], [11]
Вивчення особливостей національних кухонь країн Європи			2		
Тема 3. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства 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]
Режим харчування та склад меню для туристів країн Америки			2		
1.Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. 2. Дегустація, як складова гастрономічних турів				10	
Тема 4. 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				20	[14], [15], [16]

6. Культура приготування українського борщу					
Створення «дороги смаку» України			4		
Тема 5. 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]
Методика створення крафтового продукту як гастрономічного бренду			4		
1. Розвиток сільських територій у контексті продовольчої безпеки. 2. «SLOW FOOD» в Україні				20	
Тема 6. Організація гастрономічних турів та фестивалів 1. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція. 2. Класифікація видів гастрономічних подієвих заходів. 3. Особливості організації гастрономічних турів 4. Гастрономічні тури та фестивалі України	2				[21], [22], [23], [24], [25], [26], [27]
Організація, планування та проведення гастрономічного туру			4		
1. Кулінарні школи світу. 2. Гастрономічні тури та фестивалі світу. 3. Організація гастрономічного майстер-класу. 4. Гастрономічні події як драйвер розвитку малих міст				20	
Організація, планування та проведення гастрономічного фестивалю			4		
Всього	8		22	120	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кіль-сть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	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 Лабораторні заняття з представленням методики виконання	2 6	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до самостійного вивчення дисциплін. Виконання індивідуальних завдань	40
ДРН2. Генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії харчових	Лекції-презентації з демонстрацією та використанням інтерактивних	3	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до	40

технологій та ресторанного господарства.	технологій Лабораторні заняття з представленням методики виконання	7	самостійного вивчення дисциплін. Виконання індивідуальних завдань	
ДРНЗ. 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 Лабораторні заняття з представленням методики виконання	3 7	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до самостійного вивчення дисциплін. Виконання індивідуальних завдань	40

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Тестування «Модуль 1».	15 балів / 15%	До 15.10.
2.	Тестування «Атестація»	15 балів / 15%	До 30.10
3.	Тестування «Модуль 2»	15 балів / 15%	До 15.12.
4.	Захист лабораторних робіт (з 1 по 5)	10 балів / 10%	До 15.11.
5.	Розробка і захист проєкту гастрономічного туру	5 балів / 5%	До 20.11.
6.	Розробка і захист проєкту гастрономічного фестивалю	10 балів / 10%	До 24.12.
7.	Підсумковий тест множинного вибору	30 балів / 30%	До 29.12.

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент ²	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ³
Тестування Модуль 1	Тест включає 15 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Тестування «Атестація»	Тест включає 15 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Тестування Модуль 2	Тест включає 15 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Захист лабораторних робіт 1, 2, 3, 4,5	Кожна лабораторна робота, оформлена і виконана відповідно методичних вказівок, оцінюється в 2 бали			
Розробка і захист проєкту	0 балів	2-3 балів	4 бали	5 балів
	Вимоги щодо завдання не	Проаналізовано існуючі	Розроблено проєкт	Розроблено проєкт гастрономічного

² Зазначити компонент сумативного оцінювання

³ Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

гастрономічного туру	виконано	гастрономічні тури	гастрономічного туру	туру і презентовано його перед публікою
Розробка і захист проекту гастрономічного фестивалю	0 балів	3-5 балів	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Проаналізовано існуючі гастрономічні фестивалі	Розроблено проект гастрономічного фестивалю	Розроблено проект гастрономічного фестивалю і презентовано його перед публікою
Підсумковий тест множинного вибору	<10 балів	10-14 балів	15-24 балів	25-30 балів
	Тест включає 30 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			

5.3. 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 лабораторних робіт	9 тиждень
5	Зворотній зв'язок у вигляді представленого проекту гастрономічного туру	10 тиждень
6	Зворотній зв'язок у вигляді представленого проекту гастрономічного фестивалю	14 тиждень
7	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	15 тиждень

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 гостротуризму 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. Челимбиенко В.А. Кухни народов мира / В.А. Челимбиенко, И.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.
Fromhttp://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/2BfoQpL> (дата звернення : 07.02.2018).

24. Воробьева Э. Мировые фестивали / Э. Воробьева // Туризм и отдых. – 2007. – № 37. – С. 3–4.
25. Ohiienko, M., & Ohiienko, 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.

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/>.