

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет агротехнологій та природокористування
Кафедра туризму

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ВК7. Основи етнічного та гастрономічного туризму
(вибірковий)

Спеціальність	<u>242 «Туризм і рекреація»</u>
Освітня програма	<u>«Туризм»</u>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)

Розробник:


(підпис)

Л. І. Єпик, к.і.н., доцент
(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто,
схвалено та
затверджено на
засіданні кафедри
туризму

протокол №12 від 10.06.2025 року.

Завідувач кафедри


(підпис)

О. В. Коваленко
(прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

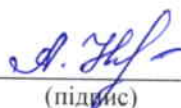
О. В. Коваленко
(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується ОП


(підпис)

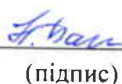
О. М. Бакуменко
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму надана:


(підпис)

А. В. Новікова (додається)
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

(Н. М. Баранік)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата 01.07. 2025 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

1.	Назва ОК	Основи етнічного та гастрономічного туризму		
2.	Факультет/кафедра	Агротехнологій та природокористування / Туризму		
3.	Статус ОК	Вибірковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	-		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	ОПП «Туризм» Спеціальність 242 «Туризм і рекреація»		
6.	Семестр та тривалість вивчення	V семестр		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів (150 годин)		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття) денна форма навчання		Самостійна робота денна форма навчання
		Лекційні	Практичні (семінарські)	Лабораторні
		30	44	-
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Єпик Лариса Іванівна, к.і.н., доцент кафедри туризму, кабінет 211e		
11.1	Контактна інформація	Ел. адреса: larusyabarabash2017@gmail.com		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Дисципліна охоплює основи етнічного туризму (поняття, види, особливості попиту), поняття та структуру гастрономічного туризму, кулінарну спадщину народів України, сучасні практики і тренди у сфері етногастрономічного туризму. Значна увага приділяється гастрономії Слобожанщини – як елементу культурної спадщини і ресурсу сталого туризму. Розглядаються питання міжетнічної взаємодії, автентичності, локального брендінгу та туристичної привабливості на основі харчової культури.		
12.	Мета освітнього компонента	Сформувати у студентів систему знань про етнічне різноманіття та гастрономічну спадщину України як ресурс для туризму, з особливим акцентом на культурно-історичну специфіку Слобожанщини.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на вивченні таких дисциплін як: Історично-філософські студії, Історико-культурна діяльність в туризмі.		
14.	Політика академічної доброчесності	При виконанні практичних робіт, написанні модульних, атестаційних та екзаменаційних робіт студент обов'язково має дотримуватись правил академічної доброчесності. При виявленні фактів списування або академічної не доброчесності робота виконана студентом не зараховується.		
15.	Ключові слова	Етнос, народознавство, гастрономічний туризм, етнічна кухня, унікальний турпродукт, специфічні види туризму.		

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...»	Як оцінюється ПРН
ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни.
ПРН16. Діяти у відповідності із принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни.
ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни.
ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.	Проведення модульного контролю. Індивідуальні завдання, презентації, доповіді. Уважна перевірка та аналіз виконаних завдань. Написання рефератів, есе, планів-конспектів з дисципліни.

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу. Денна форма навчання				Реком. літ-ра
	Аудиторна робота			Сам. роб.	
	Лк	П.з/ семін	Лаб з.		
Тема 1. Вступ до курсу. 1.1. Визначення понять «етнічний туризм», «гастротуризм». 1.2. Історія становлення етнотуризму та гастротуризму. 1.3. Культурна спадщина як ресурс для туризму. 1.4. Традиційна кухня як частина нематеріальної культурної спадщини. 1.5. Сучасні тренди в етно- та гастрономічному туризмі. Україна на мапі гастрономічного туризму світу.	2	4		9	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
Тема 2. Етнічна мозаїка України. 2.1. Основні етнічні групи, що проживають на території України. 2.2. Культурні традиції етносів: одяг, мова, релігія. 2.3. Побут і традиційні свята різних народів. 2.4. Вплив етнічного різноманіття на гастрономію регіонів. 2.5. Туристичні маршрути етнокультурною Україною. Етнографічні музеї та фестивалі.	4	6		10	2, 5, 7, 9
Тема 3. Теоретичні основи гастрономічного туризму. 3.1. Гастрономічний туризм як форма пізнавального туризму. 3.2. Види гастрономічного туризму. 3.3. Туристичний продукт у гастротуризмі. 3.4. Роль локальної ідентичності в гастротуризмі. 3.5. Фуд-фестивалі як складова туристичної привабливості. Кулінарні тури як освітньо-дослідницький формат.	4	4		9	1, 3, 4, 6, 10

Тема 4. Кухня народів України. 4.1. Регіональні особливості української кухні. 4.2. Кухні національних меншин України (єврейська, кримськотатарська, румунська тощо). 4.3. Традиційні страви різних регіонів. 4.4. Збереження кулінарної спадщини. 4.5. Народні обряди, пов'язані з приготуванням їжі. Їжа як маркер етнічної ідентичності.	4	6		10	5, 8, 10
Тема 5. Гастрономічна культура Слобожанщини. 5.1. Історія формування гастрономічної культури Слобожанщини. 5.2. Характерні продукти регіону (борщ, галушки, куліш, узвар тощо). 5.3. Страви святкового циклу (Різдво, Великдень, Зелені свята). 5.4. Сезонність у слобожанській кухні. 5.5. Традиції частування та гостинності. Слобожанські гастрономічні бренди та перспективи промоції.	4	6		9	1, 3, 4, 5, 6, 9
Тема 6. Гастрономічні події та туристичні маршрути Слобожанщини. 6.1. Гастрономічні фестивалі Слобожанщини. 6.2. Винно-сирні тури, агротуризм. 6.3. Народні ремесла як частина гастрокультури (медоваріння, сирництво). 6.4. Гастромаршрути Харківщини, Сумщини. 6.5. Приклади успішних гастротурів у регіоні.	4	6		10	2, 5, 7, 9, 13
Тема 7. Організація етнічного та гастрономічного туру. 7.1. Алгоритм створення туристичного продукту. Визначення цільової аудиторії. 7.2. Розробка програми туру з гастроетнічним акцентом. 7.3. Партнерство з локальними виробниками та громадами. 7.4. Екскурсійний супровід, дегустаційна частина, інтерактив. 7.5. Промоція етно-гастротурів: канали та інструменти.	4	6		9	1, 3, 4, 6, 10
Тема 8. Сучасні виклики і перспективи етно- та гастротуризму в Україні. 8.1. Вплив війни на туризм в Україні. 8.2. Збереження нематеріальної спадщини в умовах змін. 8.3. Етнотуризм як форма культурної дипломатії. 8.4. Гастротуризм для розвитку сільських громад. 8.5. Етичні принципи роботи з культурною спадщиною. Інновації в туризмі: діджиталізація, еногастрономічні платформи.	4	6		10	4, 5, 8, 10
Всього за семестр	30	44		76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ПРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кільк годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кільк годин
ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій до кожної з тем, проведення практичних робіт (в тому числі на місцевості)	18	- опрацювання незнайомих (нових) термінів, - опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами	19
ПРН16. Діяти у відповідності із принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій до кожної з тем та практичних робіт з елементами аналізу життєвих ситуацій; модерування дискусій за результатами доповідей	19	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, - аналіз проведеної роботи під час виконання практичних завдань та підготовка до захисту практичних робіт, - написання рефератів	19
ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій та графічних практичних робіт; перевірка мультимедійних презентацій	18	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, - аналіз проведеної роботи під час виконання практичних завдань та підготовка до захисту практичних робіт	19
ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.	- проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій та практичних робіт	19	- опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами, - аналіз проведеної роботи під час виконання практичних завдань та підготовка до захисту практичних робіт, - написання рефератів та/або тез доповідей	19
Всього годин		74		76

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
1.	Практична робота 1. Вступ до курсу. Створення понятійного глосарію. Есе або презентація з теми заняття.	8 балів /8%	До 3 тижня
2.	Практична робота 2. Етнічна мозаїка України. Створення понятійного глосарію. Презентація з теми заняття.	9 балів /9%	До 4 тижня
3.	Практична робота 3. Теоретичні основи гастрономічного туризму. Есе або презентація з теми заняття.	9 балів /9%	До 5 тижня
4.	Практична робота 4. Кухня народів України. Створення понятійного глосарію. Есе/презентація з теми заняття.	9 балів /9%	До 6 тижня
5.	Модульний контроль (тест множинного вибору)	15 балів/15%	До 7 тижня
6.	Практична робота 5. Гастрономічна культура Слобожанщини. Створення понятійного глосарію. Есе або презентація з теми заняття.	8 балів /8%	До 10 тижня
7.	Практична робота 6. Гастрономічні події та туристичні маршрути Слобожанщини. Створення понятійного глосарію. Презентація з теми заняття.	9 балів /9%	До 12 тижня
8.	Практична робота 7. Організація етнічного та гастрономічного туру. Створення понятійного глосарію. Есе або презентація з теми заняття.	9 балів /9%	До 13 тижня
9.	Практична робота 8. Сучасні виклики і перспективи етно- та гастротуризму в Україні. Створення понятійного глосарію. Есе або презентація з теми заняття.	9 балів / 9%	До 14 тижня
10.	Модульний контроль (тест множинного вибору)	15 балів /15%	До 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Практична робота до теми 1. Вступ до курсу	0 балів	1-3 бали	4-6 балів	7-8 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 2. Етнічна мозаїка України	0 балів	1-3 бали	4-7 балів	8-9 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 3. Теоретичні основи гастрономічного туризму	0 балів	1-3 бали	4-7 балів	8-9 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному

			теоретичному матеріалі	матеріалі
Практична робота до теми 4. Кухня народів України	0 балів	1-3 бали	4-7 балів	8-9 балів
	Практична робота не виконана, або виконана неправильно	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Модульний контроль (тест множинного вибору)	0-3 бали	4 -7 балів	8-13 балів	14-15 балів
	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест
Практична робота до теми 5. Гастрономічна культура Слобожанщини	0 балів	1-3 бали	4-6 балів	7-8 балів
	Практична робота не виконана, або виконана неправильно	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 6. Гастрономічні події та туристичні маршрути Слобожанщини	0 балів	1-3 бали	4-7 балів	8-9 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 7. Організація етнічного та гастрономічного туру	0 балів	1-3 бали	4-7 балів	8-9 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Практична робота до теми 8. Сучасні виклики і перспективи етно- та гастротуризму в Україні	0 балів	1-3 бали	4-7 балів	8-9 балів
	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками, в тому числі орфографічними	Робота виконана з незначними помилками, студент не достатньо орієнтується в теоретичному матеріалі	Робота виконана вірно, студент добре орієнтується в теоретичному матеріалі
Модульний контроль (тест множинного вибору)	0-3 бали	4-7 балів	8-13 балів	14-15 балів
	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест	Залежить від кількості вірних відповідей на тест

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

5.2. Формативне оцінювання

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення кожної теми	Після завершення вивчення теми
2	Усні відповіді на окремі питання під час проведення лекцій та практичних робіт	Протягом всього семестру
3	Аналіз текстів за темами курсу опрацьованих студентом самостійно	Протягом всього семестру
4	Захист практичних робіт	Після здачі роботи
5	Проходження тестування з модульного контролю зі зворотнім зв'язком з викладачем	Відповідно до графіка навчального процесу

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm
2. Гуменюк Г. М. Організація туристичних подорожей: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : НАІР, 2022. 364 с.
3. Килимистий С. М. Анімація в туризмі: Навчальний посібник. Київ : ФПУ, 2021. 188 с.
4. Кляп М. П., Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. К.: Вища освіта XXI століття. 2020. 334 с.
5. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm
6. Марценюк Л. В. Проблеми та перспективи розвитку туризму в Україні. URL: <http://eadnurt.diit.edu.ua/bitstream/123456789/8893/1/Martsenyuk.pdf>
7. Матеріальна підтримка культурних проєктів : світовий досвід та можливості застосування в Україні : колективна монографія / О. І. Безгін, Г. Є. Бернадська, Л. О. Кочарян. Київ, 2020. 192 с.
8. Мельничук О., Антонюк Л., Гуменна О., Жилінська О. Україна-2030. Доктрина збалансованого розвитку/ колектив авторів. Львів: Кальварія, 2020. 164 с.
9. Свидрук І. І. Креативний менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 224 с.
10. Турський І. В. Глобальні та регіональні тренди креативних індустрій та перспективи їх розвитку в Україні. 2016. URL : <http://www.elartu.tntu.edu.ua>

6.2. Додаткові джерела

Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>

Від сквотів до хабів: звідки береться креативна економіка. 2020. URL : <https://www.culturepartnership.eu/ua/more-doc>

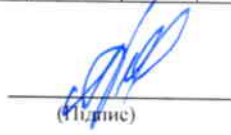
Холодницька А.В. Актуальні тенденції розвитку креативних індустрій в Україні в умовах глобалізації. URL : https://economyandsociety.in.ua/journals/14_ukr/19.pdf

**РЕЦЕНЗІЯ НА РОБОЧУ ПРОГРАМУ (СИЛАБУС)
ОСНОВИ ЕТНІЧНОГО ТА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ**

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ПРН) відповідають НРК	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	✓		

Член проєктної групи ОП Туризм:

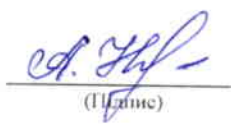
Коваленко О. В.
(ПІП)


(Підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	✓		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної	✓		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	✓		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	✓		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	✓		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	✓		
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	✓		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	✓		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	✓		
Література є актуальною	✓		
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти	✓		

Рецензент (викладач кафедри туризму)

Новікова А. В.
(ПІП)


(Підпис)