


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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

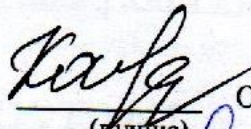
Спеціальність	Харчові технології
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

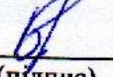
Розробник: Марина САМЛІК, д.т.н., професор., завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеки харчових продуктів	протокол від <u>19.05.26</u> № <u>19</u>
	Завідувач кафедри <u></u> Марина САМЛІК (підпис)

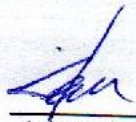
Погоджено:

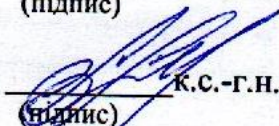
Гарант освітньої програми

 Олена КОШЕЛЬ
(підпис)

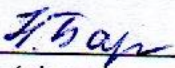
Декан факультету, де реалізується освітня програма  Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:

 к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ
(підпис)

 к.с.-г.н., доц. Василь ТИЩЕНКО
(підпис)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

 Надія БАРАНІК
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.06. 2026 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	Гастрономічний туризм		
2.	Статус ОК	вибірковий		
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Харчові технології» / «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6-й бакалаврський		
6.	ОК може бути запропонований для	Здобувачів всіх освітніх програм		
7.	Семестр та тривалість вивчення	6 (ХТ с.т) / 8 (ХТ) / 9 (ЗХТ) (15 тижнів)		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Лабораторні	
		14 (ХТ, ХТ с.т)	46 (ХТ, ХТ с.т)	90
		8 (ЗХТ)	16 (ЗХТ)	130
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	д.т.н., професор, Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів,		
11.1	Контактна інформація	324м, т. 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	Передумови відсутні. Дисципліна інтегрується у різні спеціальності		
15.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)		
16.	Посилання на курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5049		
17.	Ключові слова	туризм, гастрономія, події заходи, гастрономічний бренд, гастрономічна дестинація, концептуальний ресторан, дегустація		

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 РНД
ДРН1. Здатність привертати увагу туристів до локального, автентичного, специфічного в гастрономії та примножувати моральні, культурні, наукові цінності держави через її національну кухню	Усний захист лабораторних робіт (у разі дистанційного навчання –завантажити виконану інструктивну картку у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору
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.	
ДРН3. Вміти розробляти програми гастрономічних турів та фестивалів. Формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства, вести професійну дискусію	

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ		
Як туристичні ініціативи змінюють громади		
<p>Навички:</p> <p>- HARD: ведення соцмереж, вміння визначати пріоритети, менеджмент туристичних територій, оптимізація витрат, пошук ресурсів для розвитку туризму, робота з інвестиціями, робота з підрядниками, розробка логотипа, розробка туристичного бренду, співпраця з бізнесом, створення концепцій гостротуризму</p> <p>SOFT: ініціативність, комунікація з мешканцями громади</p>	<p>https://osvita.diiia.gov.ua/courses/how-tourism-initiatives-change-communities</p>	<p>Форма підтвердження результатів навчання:</p> <p>сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.</p>

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	Лабораторні		
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]
<i>Лабораторна робота №1. Розроблення концепції гастротуру</i>		4		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Історія та особливості становлення гостротуризму в різних регіонах світу. 2. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму. 3. Гастрономічні музеї світу.			20	[3], [4]
<i>Лабораторна робота №2. Розробка та презентація власного гастрономічного брендбуку</i>		4		[2]
Лекційне заняття 2. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства 1. Концептуальні ресторани України. 2. Форми та системи обслуговування туристів 3. Дегустація, як складова гастрономічних турів.	2*			[4]
<i>Лабораторна робота №3. Розроблення концепції ресторану</i>		4*		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Рекомендації щодо режиму харчування туристів країн Європи. 2. Режим харчування туристів країн Америки 3. Рекомендації щодо режиму харчування туристів країн Азії.			20	[3], [4]
Лекційне заняття 3. Гастрономічний бренд 1. Поняття «гастрономічний бренд», його роль у розвитку туристичної дестинації. 2. Гастрономічний брендинг території. 3. Принципи створення гастрономічного бренду	2			[4], [8]
<i>Лабораторна робота №4. Розроблення гастрономічного бренду Сумщини</i>		4		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Фестиваль кави у Львові. 2. Національний Сорочинський Ярмарок. 3. Фестиваль національної кухні у Луцьку. 4. Свято полуниці в Одесі.			20	[3]

- Для здобувачів заочної форми навчання - *

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
Лекційне заняття 4. Рейтинг ресторанів у престижному путівнику Мішлена 1. Історія виникнення рейтингу. 2. Критерії оцінки та нагородження. 3. Ресторани представлені у путівнику Мішлена	2			[3]
Лабораторна робота №5. Розроблення гастрономічного туру ресторанами, представленими у путівнику Мішлена.		4*		[2]
Неформальна освіта				
Курс «Як туристичні ініціативи змінюють громади» Програма курсу: 1. Як туристичні ініціативи змінюють громади 2. Що таке інвестиції та як залучати додаткові кошти в громаду через туризм. 3. Брендинг території та його вплив на розвиток туризму в громаді. 4. Роль гастрономічних особливостей у залученні нових туристів у громади. 5. Міжмуніципальна співпраця для розвитку туризму в громадах. 6. Розвиток туристичного продукту з мінімальним бюджетом			20	https://osvita.dia.gov.ua/courses/how-tourism-initiatives-change-communities
Разом за модуль 1	8	20	60	
Модуль 2				
Лекційне заняття 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*			[1], [5], [6], [7], [9], [19]
Лабораторна робота №6. Аналіз винних дестинацій Закарпаття		4		[2]
Лабораторна робота №7. Розробити авторський гастрономічний тур Львовом		4		[2]
Лекційне заняття 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	2*			[1], [10]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ³
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Лаб.		
<i>Лабораторна робота №8. Розроблення проєкту гастрономічного туру</i>		4*		[2]
<i>Лабораторна робота №9. Розроблення проєкту гастрономічного фестивалю</i>		4*		[2]
Питання самостійного вивчення 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 6. Культура приготування українського борщу			30	[3]
Лекційне заняття 7. Наймасштабніші гастрономічні фестивалі світу 1. Фестиваль пива Oktoberfest. 2. Фестиваль трюфеля Alba White Truffle Fair. 3. Фестиваль морепродуктів Seafood Festival. 4. Фестиваль морозива Gelato Festival. 5. Фестиваль шоколаду Salon du Chocolat	2			[1], [10], [11], [12]
<i>Лабораторна робота №10. Розробити авторський гастрономічний тур Прикарпаттям</i>		4		[2]
<i>Лабораторна робота №11. Розробити авторський гастрономічний тур Бессарабією</i>		4		[2]
<i>Лабораторна робота №14. Розробити авторський гастрономічний тур Центральної України</i>		2		[2]
Разом за модуль 2	6	26	30	
Разом	14	46	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кількість годин	Методи навчання	Кількість 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	14	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до самостійного вивчення дисциплін.	90
ДРН2. Генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії харчових технологій та ресторанного господарства.	Практичні заняття з представленням методики виконання	46	Виконання індивідуальних завдань, представлених у інструктивних картах до виконання практичних робіт.	
ДРН3. Вміти розробляти гастрономічні бреди, програми гастрономічних турів та фестивалів. Формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства, вести професійну дискусію				

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
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання лабораторних робіт (8 ЛР по 2 бали)	16 балів / 16%	протягом тижня після проведення
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	34 бали / 34%	7 тиждень
3	Проходження курсу неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 20 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	20 балів / 20%	1-7 тиждень
Модуль 2 (50 балів):			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (7 ЛР по 2	14 балів / 14%	протягом тижня

	бали)		після проведення
5	Підсумкове тестування (тест множинного вибору)	36 балів / 36%	15 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁴	Незадовільно	Добре	Відмінно ⁵
Проміжне тестування	<i>Тест включає 17 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали</i>		
Підсумкове тестування	<i>Тест включає 18 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали</i>		
Захист лабораторних робіт	<i>Кожна лабораторна робота, оформлена, виконана відповідно методичних вказівок, захищена оцінюється в 2 бали</i>		
	<i>0 балів</i>	<i>1 бал</i>	<i>2 бали</i>
	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Виконана в повному обсязі згідно інструктивної картки робота та завантажена в Moodle</i>	<i>Виконана в повному обсязі згідно інструктивної картки робота та захищена</i>

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 проміжного тестування	7 тиждень
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	15 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення виконаних лабораторних робіт	Під час лабораторної роботи
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

⁴ Зазначити компонент сумативного оцінювання

⁵ Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Гастрономічний туризм: Методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт / уклад. М.М. Самілик, - Суми: СНАУ, 2022. – 40 с. для студентів 2 (п.т.), 4 курсів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «Бакалавр» (Протокол №1 від 22 листопада 2022 р)
2. Гастрономічний туризм. Курс лекцій для студентів 2 (п.т.), 4 курсів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «Бакалавр» (Протокол №1 від 22 листопада 2022 р).
3. Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с.

6.2. Додаткові

4. Розвиток туризму та гостинності на Сумщині. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія /М.М. Самілик, М.І. Носик, М.А. Ткачук. - За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирева. Харків : НТУ «ХП», 2025. 727 с.
5. 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>.
6. Організаційні засади розвитку сфери гостинності Сумщини через розширення напрямків гастрономічного туризму. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія / М.М. Самілик, Я.І. Ілляшенко - За ред. Н. В. Якименко-Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирева. Харків : НТУ «ХП», 2026. с.704-723 DOI: 10.20998/978-617-05-0580-4.
7. Розвиток туризму та гостинності на Сумщині. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія /М.М. Самілик, М.І. Носик, М.А. Ткачук. - За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирева. Харків : НТУ «ХП», 2025. 727 с. ISBN 978-617-05-0527-9.
8. Familyk, M., & Paska, M. (2023). Sugar in the hospitality industry. EUREKA: Life Sciences, (3), 44-50. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002971>.
9. Крафтові технології харчових виробництв: підручник для студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / М.М.Самілик, Н.В.Болгова, Т.П.Синенко – Суми: ФОП Цьома С.П., 2024. – 252 с.
10. Campoverde-Aguirre R, Carvache-Franco M, Carvache-Franco W, Almeida-Cabrera M. Analysis of the Quality of Service in Gastronomic Festivals. Sustainability. 2022; 14(21):14605. <https://doi.org/10.3390/su142114605>
11. Неординарні кулінарні фестивалі світу: від екстремальних інгредієнтів до футуристичних технологій. [Електронний ресурс]. <https://tseivo.com/b/gastronomygeek/t/wrym8klk5r/neordynarni-kulinarni-festyvali-svitu-vid-ekstremalnykh-inhrediientiv-do-futurystychnykh-tekhnologii>
12. Choo, H.; Park, D.B.; Petrick, J.F. Festival tourists' loyalty: The role of involvement in local food festivals. J. Hosp. Tour. Manag. 2022, 50, 57–66.

13. Горішевський П. А. Розвиток гастрономічного туризму в Карпатському регіоні України [Електронний ресурс] / П. А. Горішевський, І. М. Луцик // Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : матеріали 2-ї Міжнар. наук.-практ. конф., 26-27 листопада 2024 р. : у 2 ч. Ч. 1 / прогр. ком.: Марченко А. П. [та ін.] ; орг. ком.: Н. В. Якименко-Терещенко [та ін.] ; ред. О. О. Носирєв ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т" [та ін.]. – Харків : НТУ "ХПІ", 2024. – С. 436-439.
14. Львів гастрономічний. Найпопулярніші заклади серед туристів. [Електронний ресурс]. - <https://fest-tour.com.ua/lviv-gastronomicznyj-najpopulyarnishi-zaklady-sered-turystiv//>
15. Які гори Вам більше до смаку. Гастрономічні тури на Прикарпатті [Електронний ресурс]. - <https://www.0342.ua/news/2557266/aki-gori-vam-bilse-do-smaku-gastronomicni-turi-na-prikarpatti/>
16. Гастрономічні перлини бессарабського степу. [Електронний ресурс]. - <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3345806-gastronomicni-perlini-bessarabskogo-stepu.html/>
17. Мандруй Херсонщиною. [Електронний ресурс]. -<https://khoda.gov.ua/mandruj-xersonshhinoyu>.
18. Гастрономічні маршрути «Доріг вина та смаку Київщини»: цікавинки Яблунівського напрямку. [Електронний ресурс]. - <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/gastronomicni-marsruti-dorig-vina-ta-smaku-kiivsini-cikavinki-ablunivskogo-napramku>.
19. Крафтове виробництво хліба як елемент гастрономічного туризму. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія / М.М. Самілик, Я.В. Нагорний. - За ред. Н. В. Якименко Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирєва. Харків : НТУ «ХПІ», 2026. с.651-670 DOI: 10.20998/978-617-05-0580-4.