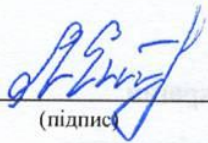


Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра туризму

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
БК6. ОСНОВИ ЕТНІЧНОГО ТА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ
(вибірковий)

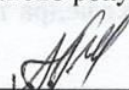
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Освітня програма	Туризм
Ступінь вищої освіти	перший (бакалаврський)

Розробник:


(підпис)

Лариса ЄПИК, к.іст.н., доцент

(ім'я ПРИЗВИЩЕ) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри туризму	протокол №16 від 10.06.2026 року Завідувач кафедри  (підпис) <u>Олександр КОВАЛЕНКО</u> (ім'я ПРИЗВИЩЕ)
--	---

Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

Олександр КОВАЛЕНКО

(ім'я ПРИЗВИЩЕ)

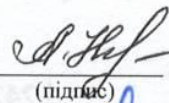
Декан факультету, де реалізується ОП


(підпис)

Наталія БОЛГОВА

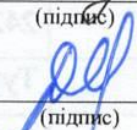
(ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Рецензія на робочу програму надана:


(підпис)

Анна НОВІКОВА (додається)

(ім'я ПРИЗВИЩЕ)


(підпис)

Лідія ДЯЧЕНКО (додається)

(ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Марія Гарахова
(ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Зареєстровано в електронній базі: дата 29.06 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	Основи етнічного та гастрономічного туризму			
2	Факультет/кафедра	Харчових технологій / 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	Рівень НРК	6			
7	Семестр та тривалість вивчення	V семестр, 15 тижнів (денна форма навчання) V семестр та IX семестр, 15 тижнів (заочна форма навчання)			
8	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів (150 годин)			
9	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття) денна/заочна форма навчання		Самостійна робота денна/заочна форма навчання	
		Лекційні	Практичні (семінарські)		Лабораторні
		30/-	30/2		-
10	Мова навчання	українська			
11	Викладач/Координатор освітнього компонента	Єпик Лариса Іванівна, к.іст.н., доцент, доцент кафедри туризму ауд. 211e			
12	Контактна інформація	Ел. адреса: larusyabarabash2017@gmail.com			
13	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 брендингу та туристичної привабливості на основі харчової культури.			
14	Мета освітнього компонента	Сформувати у здобувачів систему знань про етнічне різноманіття та гастрономічну спадщину України як ресурс для туризму, з особливим акцентом на культурно-історичну специфіку Слобожанщини.			
15	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими ОК ОПП	Передумови відсутні			
16	Політика академічної доброчесності	Політика академічної доброчесності під час вивчення ОК передбачає самостійне виконання практичних, тестових та інших завдань у визначені строки. Не допускаються плагіат, списування, фальсифікація результатів, використання чужих робіт без належного посилання. Використання інструментів ШІ дозволяється лише як допоміжного засобу для пошуку, аналізу та структурування інформації без підміни власного авторства здобувача. Відповідальність за достовірність, оригінальність і якість поданих робіт несе здобувач особисто. У разі порушення принципів академічної доброчесності застосовуються заходи відповідно до внутрішніх положень університету			
17	Посилання на Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6099			
18	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...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)				Як оцінюється РНД
	ПРН ₁₄	ПРН ₁₆	ПРН ₁₈	ПРН ₂₀	
ДРН 1. Моделювати програми етнічних та гастрономічних турів на засадах поваги до культурного різноманіття, національних традицій та релігійних особливостей етносів, керуючись принципами соціальної відповідальності, толерантності та професійної етики.	x	x			Усний захист практичних робіт. Тестування в системі Moodle. Написання та захист рефератів або індивідуальних завдань.
ДРН 2. Адекватно оцінювати рівень власних знань у сфері етнографії, краєзнавства та ресторанного господарства і гнучко застосовувати їх для вирішення практичних завдань (супроводу екскурсій, проведення дегустацій, консультування туристів) у різноманітних професійних ситуаціях.			x		
ДРН 3. Ідентифікувати проблемні та конфліктні ситуації, що можуть виникнути під час організації етногастрономічних турів (зокрема, міжетнічні непорозуміння, порушення сервісних стандартів чи логістики), та обґрунтовувати оперативні шляхи їх розв'язання.				x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу. <i>денна/заочна форма навчання</i>		Реком. літ-ра	
	Аудитор. робота			Сам. роб.
	Лк	П.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.	4	4/2	12/18	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 11-27
Тема 2. Етнічна мозаїка України. 2.1. Основні етнічні групи, що проживають на території України. 2.2. Культурні традиції етносів: одяг, мова, релігія.	2	2	11/19	2, 5, 7, 9, 11-27

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.				
Тема 3. Теоретичні основи гастрономічного туризму. 3.1. Гастрономічний туризм як форма пізнавального туризму. 3.2. Види гастрономічного туризму. 3.3. Туристичний продукт у гостротуризмі. 3.4. Роль локальної ідентичності в гостротуризмі. 3.5. Фуд-фестивалі як складова туристичної привабливості. Кулінарні тури як освітньо-дослідницький формат.	4	4	11/18	1, 3, 4, 6, 11-27
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	4	11/19	5, 8, 10, 11-27
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	4	11/18	1, 3, 4, 5, 6, 9, 11-27
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 гостротурів у регіоні.	4	4	11/19	2, 5, 7, 9, 11-27
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-гостротурів: канали та інструменти.	4	6/1	11/18	1, 3, 4, 6, 10, 11-27
Тема 8. Сучасні виклики і перспективи етно- та гостротуризму 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. Гостротуризм для розвитку сільських громад. 8.5. Етичні принципи роботи з культурною спадщиною. Інновації в туризмі: діджиталізація, еногастрономічні платформи.	4	6/1	12/19	4, 5, 8, 10, 11-27
Всього за семестр	30/-	30/2	90/148	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час</u> <u>аудиторних занять</u> , консультацій)	Кільк. годин денна/ заочна	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)	Кільк. годин денна/ заочна
ДРН 1. Моделювати програми етнічних та гастрономічних турів на засадах поваги до культурного різноманіття, національних традицій та релігійних особливостей етносів, керуючись принципами соціальної відповідальності, толерантності та професійної етики.	Проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій до кожної з тем.	60/ 2	Опрацювання незнайомих (нових) термінів. Опрацювання додаткового матеріалу за відповідними темами. Написання рефератів або виконання індивідуального завдання (з обраної тематики). Аналіз проведеної роботи та підготовка до захисту практичних робіт, а також реферату або індивідуального завдання.	90/ 148
ДРН 2. Адекватно оцінювати рівень власних знань у сфері етнографії, краєзнавства та ресторанного господарства і гнучко застосовувати їх для вирішення практичних завдань (супроводу екскурсій, проведення дегустацій, консультування туристів) у різноманітних професійних ситуаціях.	Проведення практичних робіт (виконання завдань відповідно до кожної теми) із модеруванням дискусій за результатами відповідей.			
ДРН 3. Ідентифікувати проблемні та конфліктні ситуації, що можуть виникнути під час організації етногастрономічних турів (зокрема, міжетнічні непорозуміння, порушення сервісних стандартів чи логістики), та обґрунтовувати оперативні шляхи їх розв'язання.	Проведення консультацій, а саме відповіді на запитання, обмін думками, дискусія з висновками викладача.			

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 I			
1.	Усний захист практичних робіт (на всі пз модуля)	32 балів / 32%	На практичних заняттях
2.	Проміжне тестування (модульний контроль I)	12 балів / 12%	Згідно графіка модульних тижнів
Модуль II			
3.	Усний захист практичних робіт (на всі пз модуля)	32 балів / 32%	На практичних заняттях
4.	Проміжне тестування (модульний контроль II)	12 балів / 12%	Згідно графіка модульних тижнів
5.	Написання та захист рефератів або індивідуальних завдань (з обраної тематики)	12 балів / 12%	Протягом 11-13 тижнів

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	0 балів	1-4 бали	5-7 балів	8 балів
Усний захист практичних робіт (на всі пз модуля)	Практична робота не виконана	Робота виконана зі значними помилками та незахищена	Робота виконана з незначними помилками, здобувач не достатньо орієнтується в матеріалі	Робота виконана вірно, здобувач добре орієнтується в матеріалі
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Кожен тест включає 12 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Написання та захист рефератів або індивідуальних завдань (з обраної тематики)	0 балів	1-5 балів	6-11 балів	12 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконана, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті	Виконані всі вимоги до завдання	Виконані всі вимоги до завдання, продемонстровано власне рішення, підхід

5.2. Формативне оцінювання

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час практичних занять	Відповідно до графіку навчального процесу
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування	
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення рефератів або індивідуальних завдань	Протягом 1 тижня після виконання

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
42-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано
0-41	F	незадовільно з обов’язковим повторним курсом	

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

6.1.1. Підручники, посібники

1. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник / М. П. Мальська, М. І. Філь, І. Г. Пандяк Київ : Видавництво «Каравела», 2024, 304 с.
2. Гастрономічний туризм: навч.-метод. посіб. / Оксана Никига, Мирослава Данилевич, Павло Кучер, Соломія Мороз. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2026. 116 с.
3. Гуменюк Г. М. Організація туристичних подорожей : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : НАІР, 2024. 264 с.
4. Дишкантюк О. В. Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. 136 с.
5. Їжа в культурному просторі / за ред. О. О. Юрчук, Г. І. Гримашевич, О. В. Чаплінської. Житомир : Вид. центр ЖДУ ім. І. Франка, 2023. 72 с.
6. Любіцева О. О. Методика розробки турів : навч. посіб. Київ : Альтерпрес, 2023. 104 с.
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. Нестерчук І. К., Шпільова Ю. В. Гастрономічний туризм: територіальна гастротуристична система: монографія. Київ : Вид-во :ФОП Гуляєва В. М. 2026. 437 с.
9. Нішеві види туризму : монографія / за заг. ред. д.пед.н., проф. Щуки Г. Берегово: Вид-во Закарпатського угорського інституту ім. Ф. Ракоці II, 2024. 220 с.
<https://doi.org/10.58423/978-617-8143299/134-163>
10. Свидрук І. І. Креативний менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 224 с.

6.1.2. Методичне забезпечення

11. Єпик Л. І. Науково-методичне забезпечення навчального процесу : Етногеографія України. Конспект лекцій з дисципліни «Етногеографія України»: навчально-методичне видання для студентів спеціальності 242 «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, денної і заочної форми навчання. Суми, 2024. 237 с.
12. Курс лекцій з дисципліни Гастрономічний туризм / укл. Гладчук О. П. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2022, 99 с.
13. Гастрономічний туризм : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / уклад Г. А. Гарбар. Миколаїв : МНАУ, 2025. 147 с

6.1.3. Інші джерела

14. Бурачек І., Панасюк Д., Ярмолук Д. Гастрономічний туризм в Україні під час війни. Економіка та суспільство. 2025. №71. URL : <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-92>
15. Єпик Л. І., Коваленко О. В., Особливості інтеграції краєзнавства у систему туристичної освіти. Вища освіта України, № 1 (96)'2025. С. 28-33.
16. Єпик Л. І., Скрипка А. В. Регіональний етногастрономічний туризм України. Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі. Тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції 5 листопада 2024 р. Харків. С. 337.

17. Єпик Л. І. Гастрономічний туризм як чинник збереження культурної спадщини. IX International scientific and practical conference «Scientific problems and options for their solution» Collection of abstracts, February 7-9, 2024. Bucharest, Romania, C.298-300.

18. Єпик Л. І. Глобальні медіа і локальні культури: виклики для автентичного туризму. Advanced top technology: електрон. наук. журн. № 9. Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2025. С.49-50.

19. Єпик Л. І. Етногеографічні дослідження у туризмі. Research in Science, Technology and Economics: Collection of Scientific Papers "International Scientific Unity" with Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference. January 22-24, 2025. Luxembourg, Luxembourg. 255 p.C.253-256.

20. Кравченко М. Ф. Гастрономічний туризм в Україні в умовах воєнного стану. Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Фінансово-економічні, соціальні та правові аспекти розвитку регіонів: загрози та виклики», 24 трав. 2024 р., м. Чернівці / ЧТЕІ ДТЕУ. Чернівці : Технодрук, 2024. С. 326–329. URL: http://chite.edu.ua/ua/content/download/subsection/nayka/konf_24_05_2024.pdf

21. Мельник Д .В., Єпик Л. І. Народні традиції як чинник формування автентичності подієвого туризму. Актуальні проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності і крафтових виробництв: І Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 95-річчю заснування Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, 20 листопада 2025 р. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025. С.311-314.

6.2. Додаткові джерела

22. Гастрономічний туризм в Україні та світі: чим цікавий та як все влаштовано. Українська туристична компанія Компас-Тур. URL : <https://compass-tour.com.ua/?m0prMeer&m0prm=2&entry=240&show=948>

23. Гастрономічна карта України. Інфографіка. URL : https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html

24. Десять найсмачніших напрямків гастрономічного туризму. URL : <https://leisure-blog.com/desyatka-samy-h-vkusny-h-napravlenij-gastroturizma>

25. Проєкт «Дороги гурманів». URL : <https://dorogygurmaniv.com/>