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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК24. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

(обов'язковий)

Спеціальність	J3 Туризм та рекреація
Освітня програма	Туризм
Ступінь вищої освіти	перший (бакалаврський)

Суми – 2026

Розробник: _____ А. В. Новікова, к.с.-г.н., доцент
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри туризму	протокол №16 від 10.06.2026 року. Завідувач кафедри _____ О. В. Коваленко (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____ Олександр КОВАЛЕНКО
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується ОП _____ Наталія БОЛГОВА
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму надана: _____ Лідія ДЯЧЕНКО (додається)
(підпис) (ПІБ)

_____ Лариса ЄПИК (додається)
(підпис) (ПІБ)

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

Зареєстровано в електронній базі: дата 29.06 2026 р.

© СНАУ, 2026 рік

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	Факультет/кафедра	Харчових технологій / Туризму			
3	Статус ОК	Обов'язковий			
4	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (*заповнюється для обов'язкових ОК)*	ОПП Туризм Спеціальність J3 Туризм та рекреація			
5	ОК може бути запропонований для (*заповнюється для вибіркових ОК)*	-			
6	Рівень НРК	6			
7	Семестр та тривалість вивчення	I семестр, 15 тижнів (заочна форма навчання) II семестр, 15 тижнів (денна 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	
		30/6	44/8	-	76/136
10	Мова навчання	українська			
11	Викладач/Координатор освітнього компонента	Новікова Анна Віталіївна, к.с.-г.н., доцент кафедри туризму ауд. 211е			
12	Контактна інформація	Ел. адреса: anovikova1208@gmail.com			
13	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення освітнього компоненту сприяє формуванню спеціальних знань кулінарних традицій світу та умінь, що передбачають отримання навичок розробки гастрономічних брендів, гастро-турів, гастрономічних фестивалів.			
14	Мета освітнього компонента	Отримання знань та навичок застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму, формування уявлення про сферу гастротуризму, розуміння її як елемента економіки вражень та креативної індустрії, формування гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; формування розуміння ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації.			
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=5574			
18	Ключові слова	Туризм, гастрономія, подієві 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…»	**Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)**							**Як оцінюється РНД**
	$ПРН_2$	$ПРН_3$	$ПРН_6$	$ПРН_7$	$ПРН_9$	$ПРН_{10}$	$ПРН_{14}$	
ДРН 1 Інтегрувати базові поняття теорії туризму та гастрономічної культури для класифікації основних форм і видів гастрономічних турів (кулінарних, винних, етнографічних) та аналізу сучасних тенденцій розвитку цього сектору.	х	х						Усний захист практичних робіт. Тестування в системі Moodle. Написання та захист рефератів або індивідуальних завдань.
ДРН 2. Проєктувати авторські гастрономічні туристичні продукти (маршрути, дегустаційні програми, гастрофестивалі) з урахуванням етнокультурного різноманіття та кулінарних традицій дестинацій, розробляючи стратегію їх просування на ринку.				х			х	
ДРН 3. Застосовувати на практиці методи організації та сучасні технології обслуговування туристів у кулінарних локаціях на основі впровадження стандартів якості та міжнародних норм безпеки харчових продуктів.			х		х			
ДРН 4. Моделювати процеси взаємодії між суб'єктами туристичного бізнесу та підприємствами індустрії гостинності й ресторанного господарства, використовуючи сучасні комунікаційні та сервісні технології для координації техніко-технологічних підсистем кулінарного туру.					х	х		

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	**Розподіл в межах загал. бюджету часу.** ***денна/заочна форма навчання***			**Реком. літ-ра**
	Аудитор. робота		**Сам. роб.**	
	Лк	**П.з.**		
Тема 1. Гастрономічний туризм, як перспективний напрям розвитку туризму. 1.1. Основні поняття про гастрономічний туризм. 1.2. Класифікація гастрономічного туризму. 1.3. Сучасні тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні та світі.	4/1	6/1	9/17	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 11-27
Тема 2. Особливості організації обслуговування туристів у закладах розміщення та харчування. 2.1. Форми та методи обслуговування індивідуальних туристів і туристичних груп. 2.2. Дегустація, як складова туристичного продукту. 2.3. Особливості проведення дегустацій в турі.	2/1	4/1	10/17	2, 5, 7, 9, 11-27
Тема 3. Гастрономічне брендування. 3.1. Поняття «гастрономічний бренд», його роль у розвитку туристичних дестинацій. 3.2. Гастрономічний брендинг території. 3.3. Особливості створення гастрономічного бренду.	4/1	6/1	9/17	1, 3, 4, 6, 11-27
Тема 4. Рейтинг ресторанів у червоному путівнику Мішлен. 4.1. Історія виникнення рейтингу Michelin, Le Guide Rouge 4.2. Критерії оцінювання та нагородження. 4.3. Ресторани представлені у Червоному гіді Мішлен.	4/1	4/1	10/17	5, 8, 10, 11-27
Тема 5. Роль крафтових виробництв у розвитку гастрономічного туризму. 5.1. Крафтове виробництво та його вплив на розвиток гастрономічного туризму. 5.2. Особливості розвитку крафтового виробництва в Україні. 5.3. Поняття про локальні системи харчування.	4/1	6/1	9/17	1, 3, 4, 5, 6, 9, 11-27
Тема 6. Організація гастрономічних турів. 6.1. Особливості організації гастрономічних турів. 6.2. Гастрономічні тури України. 6.3. Гастрономічні тури Європи та світу.	4/1	6/1	10/17	2, 5, 7, 9, 11-27
Тема 7. Організація гастрономічних фестивалів. 7.1. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція. 7.2. Класифікація видів гастрономічних івентів. 7.3. Особливості організації гастрономічних фестивалів.	4	6/1	9/17	1, 3, 4, 6, 10, 11-27
Тема 8. Найвідоміші гастрономічні фестивалі України та світу. 8.1. Фестиваль пива «Oktoberfest». 8.2. Фестиваль «La Tomatina». 8.3. Фестиваль вина «Beaujolais nouveau». 8.4. Фестиваль «Закарпатське Божоле». 8.5. Міжнародний фестиваль дерунів м. Коростень.	4	6/1	10/17	4, 5, 8, 10, 11-27
Всього за семестр	**30/6**	**44/8**	**76/136**	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	**Методи викладання** (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	**Кільк. годин денна/ заочна**	**Методи навчання** (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	**Кільк. годин денна/ заочна**
ДРН 1 Інтегрувати базові поняття теорії туризму та гастрономічної культури для класифікації основних форм і видів гастрономічних турів (кулінарних, винних, етнографічних) та аналізу сучасних тенденцій розвитку цього сектору. ДРН 2. Проєктувати авторські гастрономічні туристичні продукти (маршрути, дегустаційні програми, гастрофестивалі) з урахуванням етнокультурного різноманіття та кулінарних традицій дестинацій, розробляючи стратегію їх просування на ринку. ДРН 3. Застосовувати на практиці методи організації та сучасні технології обслуговування туристів у кулінарних локаціях на основі впровадження стандартів якості та міжнародних норм безпеки харчових продуктів. ДРН 4. Моделювати процеси взаємодії між суб'єктами туристичного бізнесу та підприємствами індустрії гостинності й ресторанного господарства, використовуючи сучасні комунікаційні та сервісні технології для координації техніко-технологічних підсистем кулінарного туру.	Проведення лекційних занять з використанням мультимедійних презентацій до кожної з тем. Проведення практичних робіт (виконання завдань відповідно до кожної теми) із модеруванням дискусій за результатами відповідей. Проведення консультацій, а саме відповіді на запитання, обмін думками, дискусія з висновками викладача.	74/ 14	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.	76/ 136

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
Усний захист практичних робіт (на всі пз модуля)	0 балів	1-4 бали	5-7 балів	8 балів
	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. Нестерчук І. К., Шпільова Ю. В. Гастрономічний туризм: територіальна гастротуристична система: монографія. Київ : Вид-во :ФОП Гуляєва В. М. 2026. 437 с.

8. Нішеві види туризму : монографія / за заг. ред. д.пед.н., проф. Щуки Г. Берегово: Вид-во Закарпатського угорського інституту ім. Ф. Ракоці ІІ, 2024. 220 с. https://doi.org/10.58423/978-617-8143299/134-163

9. Новікова А. В. Організація ресторанного та готельного господарства : начальний посібник. Суми : СНАУ, 2025. 195 с.

10. 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.

6.1.2. Методичне забезпечення

11. 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.

12. 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

13. Бурачек І., Панасюк Д., Ярмолюк Д. Гастрономічний туризм в Україні під час війни. Економіка та суспільство. 2025. №71. URL : https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-92

14. Коваленко О. В., Будьонний В. Ю. Гастрономічний туризм, як перспективний напрямок розвитку регіонального туризму. Towards a Holistic Understanding: Interdisciplinary Approaches to Tackle Global Challenges and Promotion of Innovative Solutions: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, March 14-15, 2024. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, P. 139-140.

15. Коваленко О. В., Комишенець В. М. Менеджмент програм гастрономічного туризму: виклики та перспективи розвитку на прикладі Сумського регіону. Сучасні проблеми менеджменту: матеріали XXI Міжнародної науково-практичної конференції, Київ, 2025. Державний ун-т «Київський авіаційний інститут». Київ: КАІ, 2025. С. 116-117. URL: https://mzedp.nau.edu.ua/konferentsii/

16. Коваленко О. В., Кислий С. О. Етно-гастрономічні маршрути як інструмент розвитку внутрішнього туризму в Україні. 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. 252-253. https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/37885

17. Коваленко О. В., Комишенець В. М. Гастрономічний туризм як інноваційний напрям розвитку регіональних туристичних програм (на прикладі Сумщини). 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. 263-265. https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/37885

18. Коваленко О. В., Рахмаїл М. О. Регіональні гастрономічні бренди як інструмент розвитку туристичної галузі в повоєнний період. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. матеріалів V Всеукр. наук.-практ. конф. (Херсон-Кропивницький, 07 травня 2026 р.) / за ред. PhD з економіки Алєщенко Л.О. Херсон -Кропивницький: ХДАЕУ, 2026. С. 106-107.

19. 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

20. Новікова А. В. Світові гастрономічні тренди у 2024 році. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів ІІ–ий міжнародний науково-практичний форум. Львів. ТзОВ “Фірма “Камула”. 2024. С. 400-406.

6.2. Додаткові джерела

21. 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

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

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

24. Проєкт «Дороги гурманів». URL : https://dorogygurmaniv.com/

25. Гастрономічний туризм у 2026 році. Блог. Visit Ukraine. URL : https://visitukraine.today/uk/blog/8686/gastronomic-tourism-in-2026-the-worlds-20-best-cities-for-the-most-delicious-food?srsltid=AfmBOooJlccUYDM667RcXenvqbzpoxPkSEsibIRbYWi0WTn0Zi1yVheU

26. Гастрономічний туризм в Україні. Discover.UA. URL : https://discover.ua/inspiration/gastronomicnij-turizm-v-ukraini

27. Клуб гастрономічних подорожей «Їжа для розуму». Офіційний сайт. URL : https://gastrotravel.club/ua/about