



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі <i>(вказуються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Оксана ДИШКАНТЮК	0968311112	dyshkantiuk@ukr.net
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Власюк Карина Вікторівна	067 96 89 510	Karinvlasyuk26@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Інтерес до гастрономічного туризму як одного з нових видів туризму співвідноситься зі змінами в економіці і переходом на новий етап, де двигуном виступають враження. Гастрономія є привабливим елементом, навколо якого можливо створити унікальний досвід, заохочуючи туристичні напрями включати продукти та напої в туристичний продукт. Частиною культурної спадщини кожного народу є національна кухня. Кожен народ має свій уклад життя, свої танці, пісні, легенди, обряди, що проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, способи приготування їжі склалися в кожного народу протягом століть. Кулінарне мистецтво у всьому світі є об'єктом вивчення не тільки істориків, а й фахівців індустрії гостинності, зокрема туристичного та ресторанного бізнесу. Тенденції розвитку гастрономічного туризму вимагають глибокого вивчення особливостей харчування різних народів, кулінарних традицій та особливостей обслуговування в закладах ресторанного

господарства.

Метою гастрономічного туризму як навчальної дисципліни є здобуття студентами професійних компетенцій, які забезпечують здатність до організації гастрономічних турів. Завдання дисципліни полягають у формуванні уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; розуміння значення гастрономії в розвитку території та ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації, формуванні гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; розуміння сфери гастрономії і гастрономічного туризму як елементу економіки, як креативної індустрії; отримання базових знань і навичок застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Гастрономічний туризм» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Навчальна дисципліна Винний туризм забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН)**, передбачених освітньою програмою:

РН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

2. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і

сервісних технологій та дотримання стандартів якості \ норм безпеки.

Уміння:

Вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.

3. Здатність працювати в команді.

4. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Навички:

7. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30	30	120	3(4)	5(6,7,8)	Вибіркова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	усього	денна форма			усього	Заочна форма		
		у тому числі				у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму. Місце гастрономічного туризму в економіці країн.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 3. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму	12	2	2	8	21	0,5	0,5	20
Тема 4. Об'єкти гастрономічного туризму	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Формування гастрономічної туристичної дестинації	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Безпека	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 7. Розвиток гастрономічного туризму у світі	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8. Гастрономічний туризм Франції	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Гастрономічний туризм Італії	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Гастрономічний туризм Німеччини	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Гастрономічний туризм Іспанії	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10

Тема 12. Гастрономічний туризм Мексики	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 13. Українська традиційна національна кухня	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 14. Регіональні кухні України	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 15. Взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та релігійними святами. Обрядові страви	12	2	2	8	14	2	2	10
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.

Доступ до Інтернету.

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1 Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії. 1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» 2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів. 3. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва. 4. Вплив зовнішніх факторів на системи і типи харчування в країнах.	12	16

2	<p>Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципи харчування народів Центральної Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування. 2. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей 3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Північної Європи 4. Рекомендації з харчування туристам з цих країн. 	12	16
3	<p>Тема 3. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Балканських та Середземноморських країн.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн. 2. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції. 3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії. 4. Національні особливості асортименту та технології страв Греції. 5. Рекомендації з харчування туристам з цих країн. 	12	16
4	<p>Тема 4. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю 2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні 3. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Індії. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. 	12	16
5	<p>Тема 5. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки. 2. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США. 3. Характеристика і особливості національної кухні Канади. 4. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади. 	12	16
6	<p>Тема 6. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території 2. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму 	12	16
7	<p>Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Застосування підходів в сфері гастрономічного туризму. 2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів 	12	16

8	Тема 8. Релігія і гастрономічні звички 1. Релігійна історія харчування. 2. Східні релігії та їх основні вчення щодо харчування 3. Закони харчування: їжа для душі 4. Християнство і звички у харчуванні 5. Харчові заборони в ісламі	12	16
9	Тема 9. Світові сучасні кулінарні тренди 1. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства 2. Сучасні тренди в харчуванні 3. Популярні комп'ютерні технології ресторанного бізнесу	12	16
10	Тема 10. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. 1. Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive). 2. Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети). 3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино-горілчаних виробів.	12	16
	Всього	120	160

7.ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи	50%
підсумковий контроль - екзамен	50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, екзамен

8.ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВЗ ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЗАЛІКУ

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
Поточний контроль			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	5
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні

термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Гастрономічний туризм: Підручник / О.В. Дишкантюк, К.В.Власюк. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
2. Дишкантюк О. та ін. Гастрономія як важливий елемент розвитку індустрії гостинності. Економічна та продовольча безпека України. 2017. Вип. 3–4. 60–73с.
3. Дишкантюк О.В., Потьомкін Л.М., Марковська А.В. Концептуальні ресторани міста Одеси як складники гостинності та туристичного ринку Південного регіону. Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique collection de papiers scientifiques : «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la I conference scientifique et pratique internationale (Vol. 1, pp.57–60), Paris, 5 février, 2021. Vinnytsia, Paris

: Plateforme scientifique européenne & La Fedeltà.

4. Дишкантюк, О., Потьомкін, Л., & Орлов, М. (2021). Послуги ресторанного господарства в круїзному туризмі. *Збірник наукових праць ЛОГОС*. 60-63с.
5. Євген Клопотенко. Зваблення їжею з українським смаком. Київ. Видавництво Yakaboo publishing 2020. 176с.

Допоміжна

1. Анатолій Доценко. Етнічний туризм. Київ. Університет "Україна". 2022.96с.
2. Потьомкін, Л. М., Дишкантюк, О. В., & Жосан, В. Д. (2021). Аналіз факторів зовнішнього середовища на розвиток Ресторанного господарства одещини в аспекті гастрономічного туризму. *Publishing House "Baltija Publishing"*. 2021. 53- 56с.

Інтернет-ресурси

1. Артюх Л.Ф. Україна, держава: харчування та їжа [Електронний ресурс] // Енциклопедія історії України: Україна-Українці. Кн. 1/редкол.: В.А. Смолій (голова) та ін. НАН України. Інститут історії України. К. :В-во «Наукова думка», 2018. 608 с. URL: <http://www.history.org.ua/?termin=1.4.4> (дата звернення: 16.06.2023).
2. Офіційний сайт міста Одеси – 2021. URL: <http://omr.gov.ua/ua/> (дата звернення: 12.07.2023).
3. Офіційний сайт ресторану «Yug». URL: <http://yug.in.ua> (дата звернення: 10.06.2023).
4. П'ять цікавих фактів про борщ, яких ви не знали. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-54447232> (дата звернення: 10.01.2023).
5. Ресторан української кухні. 100 років тому вперед. URL: <https://100rokiv.com.ua> (дата звернення: 10.01.2023).
6. Ресторани української кухні у Києві. URL: [https:// eventukraine.com/lifestyle/restorani-ukrainskoi-kukhni-v-ki-vi/](https://eventukraine.com/lifestyle/restorani-ukrainskoi-kukhni-v-ki-vi/) (дата звернення: 10.01.2023).