



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

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Гастрономічний туризм

Галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Назва освітньої програми	<u>Готельно-ресторанна справа</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 діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 07. Цінунання та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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:

3. 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.

4. Здатність працювати в команді.

5. 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							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму. Місце гастрономічного туризму в економіці вражень.	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

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим обладнанням (електроплитою професійного спрямування «Arach», пароконвектоматом «Unox» для гастрономії, конвектоматом для кондитерських виробів «Unox»), холодильними шафами «Freezerline», електром'ясорубкою «Sirman», фритюрницею «Saro», кухонний комбайн «Kenwood», міксером «Sirman», блендером «Sirman», мікрохвильовою піччю, соковидавлювачем, кавомашиною «Remta» та іншим обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.)

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. 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, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму 1. Етапи розвитку гастрономічного туризму. 2. Визначення гастрономічного туризму.	2	0,5
2	Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму 1. За розташуванням туристичного місця. 2. За видом конкретного продукту або напою. 3. За метою подорожі. 4. За напрямом подорожі.	2	0,5

3	Тема 3. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму 1. Ринок гастрономічного туризму є зростаючим. 2. «Гастрономічні» туристи 3. Основою гастрономічних пропозицій є територія 4. Основою гастрономічного туризму є продукт 5. Стійкість. Якість. Зв'язок. Співпраця.	2	0,5
4	Тема 4. Об'єкти гастрономічного туризму 1. Країни з просунутою національною кухнею. 2. Регіони, які відомі в світі. 3. Знамениті ресторани, відмічені відзнакою ресторанних гідів. 4. Michelin чи іншими міжнародними відзнаками. 5. Підприємства з виробництва харчових продуктів. 6. Локальні харчові системи. 7. Кулінарні школи. 8. Гастрономічні івенти.	2	0,5
5	Тема 5. Формування гастрономічної туристичної дестинації 1. Термін «дестинація». 2. Атракція. 3. Ключові умови формування дестинації гастрономічного туризму.	2	0,5
6	Тема 6. Безпека 1. Несприйняття окремих видів їжі, до яких не звик організм. 2. Алергії. 3. Харчові отруєння.	2	0,5
7	Тема 7. Розвиток гастрономічного туризму у світі 1. Кількісний та якісний показники ресторанів, відмічених зіркою Мішлен, у світі. 2. Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини станом на теперішній час.	2	0,5
8	Тема 8. Гастрономічний туризм Франції 1. Особливості французької кухні 2. Регіональні кухні 3. Відомі сири Франції	2	0,5
9	Тема 9. Гастрономічний туризм Італії 1. Найбільш відомі види пасти 2. Сири Італії 3. Традиційні страви італійської кухні	2	0,5

10	Тема 10. Гастрономічний туризм Німеччини 1. Головні інгредієнти німецької національної кухні 2. Традиційні гарніри 3. Національні напої	2	0,5
11	Тема 11. Гастрономічний туризм Іспанії 1. Фірмові страви 2. Галісія 3. Астурія 4. Кантабрія 5. Країна басків 6. Ла-ріоха	2	0,5
12	Тема 12. Гастрономічний туризм Мексики 1. Традиційна мексиканська кухня. 2. Характерні риси національних страв Мексики.	2	0,5
13	Тема 13. Українська традиційна національна кухня 1. Гастрономічний потенціал України. 2. Українська кухня.	2	1
14	Тема 14. Регіональні кухні України 1. Подільська. 2. Бессарабська. 3. Галицька. 4. Закарпатська. 5. Кухня Полісся.	2	1
15	Тема 15. Взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та релігійними святами. Обрядові страви 1. 12 страв на Святий вечір 2. Новий рік або Щедрий вечір 3. Водохреща 4. Великдень (Пасха)	2	2
	Всього	30	10

7. 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	<p>Тема 1 Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії.</p> <p>1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»</p> <p>2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів.</p> <p>3. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва.</p> <p>4. Вплив зовнішніх факторів на системи і типи харчування в країнах.</p>	12	16
2	<p>Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.</p> <p>1. Принципи харчування народів Центральної Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування.</p> <p>2. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей</p> <p>3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Північної Європи</p> <p>4. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>	12	16
3	<p>Тема 3. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Балканських та Середземноморських країн.</p> <p>1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн.</p> <p>2. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції.</p> <p>3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії.</p> <p>4. Національні особливості асортименту та технології страв Греції.</p> <p>5. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>	12	16
4	<p>Тема 4. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</p> <p>1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю</p> <p>2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні</p> <p>3. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Індії. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.</p>	12	16

5	Тема 5. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі) 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	Тема 6. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території 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	Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів. 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, банкет). 3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино-горілчаних виробів.	12	16
	Всього	120	160

8. 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

Питання до екзамену

1. Опишіть етапи розвитку гастрономічного туризму.
2. Назвіть та охарактеризуйте види гастрономічного туризму.
3. Охарактеризуйте об'єкти гастрономічного туризму.
4. Назвіть ключові умови для формування дестинації гастрономічного туризму.
5. Приведіть класифікацію та приклади гастрономічних фестивалів.
6. Опишіть філософію Slow Food
7. Приведіть характеристику відомих вам гастрономічних гідів.
8. Укажіть об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини.
9. Опишіть особливості регіональних кухонь Франції.
10. До якої кухні належать такі страви, як паелья та гаспаччо? Охарактеризуйте їх.
11. Опишіть традиційні страви італійської кухні.
12. Охарактеризуйте особливості традиційної японської кухні.
13. Опишіть найбільш відомі страви національної кухні Мексики.
14. Опишіть особливості національної кухні Індії.
15. Опишіть взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та релігійними святами.
16. Охарактеризуйте «архаїчне ядро» української кухні.
17. Опишіть технологію шпундри та верещаки.
18. Опишіть особливості зінківської ковбаси.
19. Опишіть різновиди борщу в Україні.
20. Опишіть особливості бессарабської кухні.
21. Опишіть особливості закарпатської кухні.
22. Які елементи нематеріальної культурної спадщини України, пов'язані з харчуванням, включені до Національного переліку?

**9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ 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 виносяться 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			
<i>Поточний контроль</i>			
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 виносяться 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

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену)

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	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	
1-34 (2)	F		

11. 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 : «ЛОГОΣ» 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 Fedelta.*
4. Дишкантюк, О., Потьомкін, Л., & Орлов, М. (2021). Послуги ресторанного господарства в круїзному туризмі. *Збірник наукових праць ЛОГОΣ*. 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.
3. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Економічні інновації*. 2020. Т. 22, Вип. 2 (75).

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: 16.06.2021).
2. Офіційний сайт міста Одеси – 2021. URL: <http://omr.gov.ua/ua/> (дата звернення: 12.07.2022).
3. Офіційний сайт ресторану «Yug». URL: <http://yug.in.ua> (дата звернення: 10.06.2022).
4. П'ять цікавих фактів про борщ, яких ви не знали. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-54447232> (дата звернення: 10.01.2022).
5. Ресторан української кухні. 100 років тому вперед. URL: <https://100rokiv.com.ua> (дата звернення: 10.01.2022).
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: 10.01.2022).