

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Статус навчальної дисципліни	Фахова вибіркова
Курс, семестр	Курс – 4, семестр – 7.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів – 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Олена Калашник кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. <i>e-mail:</i> olena.kalashnyk@pdaa.edu.ua. <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87. <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kalashnyk-olena-volodymyrivna .
Мета вивчення навчальної дисципліни	Сформувати у здобувачів вищої освіти системне розуміння сучасних кулінарних трендів та їх впливу на розвиток гастрономічного туризму, а також набути знань і практичних навичок аналізу, проєктування й просування гастрономічних продуктів і туристичних маршрутів у контексті глобальних і локальних тенденцій розвитку індустрії гостинності.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя; <i>спеціальні (фахові):</i> СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; СК 14. Здатність розробляти пропозиції і проводити заходи з удосконалення організації гостинності та обслуговування, асортименту, якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог..
Результати навчання	РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації гостинності і обслуговування, асортименту та якості послуг і технологічного процесу виробництва страв, кулінарних виробів, напоїв з урахуванням автентичності української культури і європейських вимог.
Методи навчання	– словесні методи: лекція, розповідь-пояснення, – наочні методи: ілюстрування, – практичні методи: практичні роботи,

	<p>– дослідницький,</p> <p>– методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (завдання самостійної роботи),</p> <p>– комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання.</p>
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Гастрономічний туризм як складова індустрії гостинності: поняття, види та сучасні тенденції розвитку</p> <p>Тема 2. Національні кухні та гастрономічна спадщина як ресурс туристичних дестинацій</p> <p>Тема 3. Сучасні кулінарні тренди у світовій та регіональній гастрономії</p> <p>Тема 4. Локальні продукти, автентичність і сталий розвиток гастрономічного туризму</p> <p>Тема 5. Гастрономічні події, маршрути та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні</p> <p>Тема 6. Гастрономічні події, маршрути та перспективи розвитку гастрономічного туризму Полтавщини</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: опитування – 36 балів; презентація – 16 балів; виконання тестів – 18 балів; виконання завдань самостійної роботи – 30 балів. Форма семестрового контролю: залік</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p>2. Політика щодо академічної доброчесності: неприпустимим є списування виконаних завдань практичного заняття / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої. Списування під час екзамену (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв) заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та виконання розрахунків по практичним завданням, що їх передбачають. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ. URL: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</p> <p>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого наперед графіка.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Відсутні
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеофільми
Рекомендовані джерела інформації	<p><i>Основні</i></p> <p>1. Баженова С.Е., Белінська К.О., Веселовська Т.Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навчально-методичний посібник для студентів (спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа). Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. 432 с.</p> <p>2. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с</p> <p>3. Етнічні кухні. Навчальний посібник. Одеса: Освіта України, 2022.-308 с.</p>

	<p>4. Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с.</p> <p>5. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Філь М.І. Кухні народів світу: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2025. 248с</p> <p>6. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с.</p>
Рік введення	2026 р.