ПДАУ ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ	**СИЛАБУС** **навчальної дисципліни** **« КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»**
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Тип і назва освітньої програми	освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	1 курс, 2 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій 16 год., практичних – 14 год. Форма семестрового контролю – залік.
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 підприємництва і права. *e-mail:* olena.kalashnyk@pdaa.edu.ua. *роб. тел.* (0532) 56-51-87. *сторінка викладача:* https://www.pdau.edu.ua/people/kalashnyk-olena-volodymyrivna.
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	обов’язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальної дисципліни «Історія та культура України»
Компетентності	**– інтегральні:** 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:** 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; ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. **– фахові:** СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу; СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу; 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.
Програмні результати навчання	РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг 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.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна «Кулінарна тренди та гастрономічний туризм» формує такі соціальні навички як аналітичне мислення та інновації; комплексне вирішення проблем; критичне мислення та аналіз; активне навчання та стратегії навчання; креативність, оригінальність та ініціативність; уміння працювати в команді; уважність до деталей, надійність; міркування, вирішення проблем та ідеї; лідерство та соціальний вплив; комунікація та координація фахівців різних галузей; здатність брати на себе відповідальність тощо.

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.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Гастрономічний туризм як складова індустрії гостинності: поняття, види та сучасні тенденції розвитку
Тема 2. Національні кухні та гастрономічна спадщина як ресурс туристичних дестинацій
Тема 3. Сучасні кулінарні тренди у світовій та регіональній гастрономії
Тема 4. Локальні продукти, автентичність і сталий розвиток гастрономічного туризму
Тема 5. Гастрономічні події, маршрути та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні
Тема 6. Гастрономічні події, маршрути та перспективи розвитку гастрономічного туризму Полтавщини

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

словесні: лекція, бесіда;
наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;
практичні: практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування,
методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.
методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;
інтерактивні методи: проєктування професійних ситуацій;
комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;
методи усного контролю: опитування, залік;
методи письмового контролю: самостійна робота, контрольна робота.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	*Наведені у Додатку до силабусу*
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату
- щодо академічної доброчесності	ЗВО повинен дотримуватись академічної доброчесності, що передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.
- щодо відвідування занять	для ЗВО відвідування занять є обов’язковим
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВУ ПДАУ. На ЗВО поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо
- щодо оскарження результатів оцінювання	здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Рекомендовані джерела інформації	1. Баженова С.Е., Белінська К.О., Веселовська Т.Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навчальнометодичний посібник для студентів (спеціальності 241 Готельноресторанна справа). Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. 432 с. 2. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с 3. Етнічні кухні. Навчальний посібник. Одеса: Освіта України, 2022.-308 с.

	4. Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с. 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 6. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «01» вересня 2025 р. № 2

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

денна форма

J2ГРСК_бд_2025

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання ЗВО				Разом
	опиту вання	презен-тації	викон. тестів	самост. робота	
Тема 1. Гастрономічний туризм як складова індустрії гостинності: поняття, види та сучасні тенденції розвитку	6	-	3	5	14
Тема 2. Національні кухні та гастрономічна спадщина як ресурс туристичних дестинацій	6	-	3	5	14
Тема 3. Сучасні кулінарні тренди у світовій та регіональній гастрономії	6	-	3	5	14
Тема 4. Локальні продукти, автентичність і сталий розвиток гастрономічного туризму	6	-	3	5	14
Тема 5. Гастрономічні події, маршрути та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні	6		3	5	14
Тема 6. Гастрономічні події, маршрути та перспективи розвитку гастрономічного туризму Полтавщини	6	16	3	5	30
Разом	36	16	18	30	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

заочна форма

J2ГРСК_бз_2025

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання ЗВО				Разом
	опиту-вання	викон. тестів	самост. робота	контр. робота	
Тема 1. Гастрономічний туризм як складова індустрії гостинності: поняття, види та сучасні тенденції розвитку	-	5	5		10
Тема 2. Національні кухні та гастрономічна спадщина як ресурс туристичних дестинацій	-	5	5		10
Тема 3. Сучасні кулінарні тренди у світовій та регіональній гастрономії	6	5	5		20

Тема 4. Локальні продукти, автентичність і сталий розвиток гастрономічного туризму	-	5	5		10
Тема 5. Гастрономічні події, маршрути та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні	-	5	5		10
Тема 6. Гастрономічні події, маршрути та перспективи розвитку гастрономічного туризму Полтавщини	-	5	5	34	40
Разом	6	30	30	28	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії оцінювання денної та заочної форми здобуття освіти

Опитування (0-6 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5-6	ЗВО у повному обсязі знає теоретичні основи та термінологію гастрономічного туризму як складова індустрії гостинності: поняття, види та сучасні тенденції розвитку; національних кухонь та гастрономічної спадщини як ресурсу туристичних дестинацій; сучасних кулінарних трендів у світовій та регіональній гастрономії; характеристику локальних продуктів, автентичність і сталий розвиток гастрономічного туризму; гастрономічних подій, маршрутів та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні та Полтавщини
3-4	ЗВО знає теоретичні основи та термінологію гастрономічного туризму як складова індустрії гостинності: поняття, види та сучасні тенденції розвитку; національних кухонь та гастрономічної спадщини як ресурсу туристичних дестинацій; сучасних кулінарних трендів у світовій та регіональній гастрономії; характеристику локальних продуктів, автентичність і сталий розвиток гастрономічного туризму; гастрономічних подій, маршрутів та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні та Полтавщини
1-2	ЗВО частково знає теоретичні основи та термінологію гастрономічного туризму як складова індустрії гостинності: поняття, види та сучасні тенденції розвитку; національних кухонь та гастрономічної спадщини як ресурсу туристичних дестинацій; сучасних кулінарних трендів у світовій та регіональній гастрономії; характеристику локальних продуктів, автентичність і сталий розвиток гастрономічного туризму; гастрономічних подій, маршрутів та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні та Полтавщини, робить помилки
1	ЗВО намагається показати знання теоретичних основ та термінології гастрономічного туризму як складової індустрії гостинності: поняття, види та сучасні тенденції розвитку; національних кухонь та гастрономічної спадщини як ресурсу туристичних дестинацій; сучасних кулінарних трендів у світовій та регіональній гастрономії; характеристику локальних продуктів, автентичність і сталий розвиток гастрономічного туризму; гастрономічних подій, маршрутів та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні та Полтавщини
0	ЗВО не може показати знання теоретичних основ та термінології гастрономічного туризму як складової індустрії гостинності: поняття, види та сучасні тенденції розвитку; національних кухонь та гастрономічної спадщини як ресурсу туристичних дестинацій; сучасних кулінарних трендів у світовій та регіональній гастрономії; характеристику локальних продуктів, автентичність і сталий розвиток гастрономічного туризму; гастрономічних подій, маршрутів та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні та Полтавщини

Шкала та критерії оцінювання денної форми здобуття освіти

Презентації (0-16 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
12-16	ЗВО у повному обсязі виконав презентацію за обраною темою
7-11	ЗВО виконав презентацію за обраною темою, робить незначні помилки.
1-6	ЗВО частково виконав презентацію за обраною темою, робить помилки, виправляє їх за підказки викладача.
0	ЗВО не виконав презентацію за обраних продуктом харчування

Шкала та критерії оцінювання денної форми здобуття освіти

Виконання тестів (0-3 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконує не менше 85 % тестових завдань теми
2	ЗВО правильно виконує не менше 60 % тестових завдань теми
1	ЗВО правильно виконує не менше 40 % тестових завдань теми
0	ЗВО правильно виконує не менше 20 % тестових завдань теми, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання заочної форми здобуття освіти

Виконання тестів (0-6 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5-6	ЗВО правильно виконує не менше 85 % тестових завдань теми
3-4	ЗВО правильно виконує не менше 60 % тестових завдань теми
1-2	ЗВО правильно виконує не менше 40 % тестових завдань теми
0	ЗВО правильно виконує не менше 20 % тестових завдань теми, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання денної та заочної форми здобуття освіти

Виконання завдань самостійної роботи (0-5 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи, наводить приклади
2	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання денної та заочної форми здобуття освіти

Виконання завдань контрольної роботи (0-34 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
22-34	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи, наводить приклади
9-21	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1-9	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів