МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«__» _____ 2025 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Кулінарні тренди та гастрономічний туризм»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 28.08.2025 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2025

Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу

Робоча програма навчальної дисципліни (Силабус)

Назва курсу	**Кулінарні тренди та гастрономічний туризм**
Рівень освіти	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Статус дисципліни	Обов’язкова
Форма здобуття освіти	Денна
Обсяг дисципліни	90 годин
Мова викладання	Українська
Кваліфікація	фаховий молодший бакалавр готельно-ресторанної справи
Викладач (-і)	Бойко Анжеліка Сергіївна
Контактний телефон	+38(093) 7635028
E-mail	angelika15091995@gmail.com

Загальна інформація

Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 40 години лекцій, ➢ 6 годин семінарських занять ➢ 6 годин практичних занять ➢ 38 години самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/
Очікувані результати навчання	- здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для пошуку, аналізу та популяризації гастрономічного контенту; - здатність використовувати знання у практичних ситуаціях, пов'язаних із плануванням, організацією та проведенням гастрономічних заходів; - здатність навчатися та оволодівати сучасними знаннями у сфері гастрономії, кулінарних інновацій і туризму; - здатність працювати самостійно та у складі команди при реалізації проєктів гастрономічного туризму; - здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію про сучасні кулінарні тренди, світові гастрономічні практики та локальні традиції; - здатність спілкуватися державною фаховою мовою як усно, так і письмово, зокрема під час презентації туристичних і кулінарних продуктів; - здатність ухвалювати обґрунтовані рішення у сфері гастрономічного маркетингу та розвитку туристичних продуктів; - здатність абстрактно мислити, генерувати нові ідеї, проявляти креативність при створенні гастрономічних концепцій і маршрутів; - здатність до аналізу та синтезу інформації з різних джерел про гастрономічні тенденції, кухні народів світу, туристичні ринки; - здатність до організації і планування гастрономічних турів, дегустацій, майстер-класів, фестивалів; - здатність розуміти та вирішувати завдання сучасного ринку послуг, спрямовані на задоволення потреб туристів і споживачів гастрономічного продукту; - здатність демонструвати творчий і новаторський потенціал у розробці авторських концепцій гастрономічних заходів; - здатність використовувати знання, щоб обирати ефективні методи організації гастрономічного туризму, сучасні технології кулінарної індустрії та інноваційні процеси у сфері гостинності.
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» є обов'язковою складовою навчального плану циклу професійної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти. Вивчення дисципліни спрямоване на формування у студентів сучасного уявлення про тенденції розвитку кулінарного мистецтва, гастрономічного туризму та їх роль у сфері гостинності.

Курс забезпечує здобуття теоретичних знань і практичних навичок з аналізу кулінарних трендів, формування гастрономічних продуктів, організації гастрономічних турів, а також розвитку регіональної кухні як елементу туристичної привабливості.

Особлива увага приділяється вивченню національних і світових гастрономічних традицій, використанню інноваційних технологій у ресторанній справі, формуванню навичок креативного мислення, маркетингових підходів у гастрономічному туризмі та популяризації локальної кулінарної спадщини України.

Мета курсу: це надання студентам знань, умінь і компетенцій, необхідних для розуміння сучасних тенденцій розвитку гастрономічного туризму, формування навичок аналізу кулінарних трендів, розроблення гастрономічних маршрутів і туристичних продуктів із використанням інноваційних підходів у сфері харчування та гостинності.

Цілі курсу: це набуття студентами знань, умінь та здібностей ефективного вирішення професійних завдань у сфері гастрономічного туризму, уміння орієнтуватися у сучасних кулінарних тенденціях, формувати гастрономічні продукти і послуги, а також застосовувати отримані теоретичні знання на практиці при створенні конкурентоспроможних туристичних пропозицій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- історію, сутність, класифікацію та види гастрономічного туризму;
- основні поняття та принципи розвитку гастрономічної культури у світі та в Україні;
- сучасні кулінарні тренди, інноваційні технології приготування страв і концепції сталого харчування;
- роль гастрономічного туризму у формуванні національної ідентичності та туристичного бренду території;
- структуру, об'єкти та суб'єкти гастрономічного туризму, їх характеристику та взаємозв'язки;
- методи організації гастрономічних подій, турів, фестивалів і дегустацій;
- принципи маркетингу, просування та цифровізації гастрономічного туризму;
- правові, етичні та екологічні аспекти діяльності у сфері гастрономічного туризму.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **вміти:**

- використовувати набуті знання на практиці для планування та організації гастрономічних заходів і турів;
- аналізувати сучасні кулінарні тренди, міжнародні гастрономічні практики й локальні традиції;
- розробляти гастрономічні маршрути, подієві проєкти та концепції ресторанного сервісу;
- створювати та презентувати власні гастрономічні туристичні продукти;
- застосовувати інноваційні технології, цифрові інструменти та маркетингові стратегії у сфері гастрономічного туризму;
- працювати у команді над проєктами з розвитку кулінарного туризму та локальної гастрономії;
- дотримуватись стандартів якості, безпеки, етики та сталого розвитку у гастрономічній діяльності.

Інтегральна компетентність (ІК:)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК2. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку на ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

Програмні результати навчання:

РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН4. Спіучалкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного ресторанного господарства.

4. Технічне й програмне забезпечення /обладнання* - володіння навичками роботи на платформах MOODLE, Всеосвіта, Classroom та Smart School. .

1. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Гастрономічний туризм як сучасний напрям туристичної діяльності

1.1. Становлення та розвиток гастрономічного туризму. Класифікація та основні види гастрономічного туризму.

Сутність і поняття гастрономічного туризму. Історичні етапи розвитку гастрономічних подорожей. Роль міжнародних організацій (UNWTO, UNESCO, IGCAT). Вплив гастрономічного туризму на економічний і культурний розвиток регіонів. Кулінарний, еногастрономічний, сільський, фермерський, фестивальний, рибальський, чайний, кавовий, шоколадний, десертний туризм. Гастрономічні маршрути як форма організації подорожей. Концепції гастрономічних подій: фудфести, дегустаційні тури, гастроярмарки. Взаємозв'язок кулінарної спадщини та туристичного бренду територій.

1.2. Об'єкти гастрономічного туризму.

Гастрономічні дестинації, ферми, виноробні, ринки, ресторани, музеї кухні, кулінарні школи, гастроцентри. Підходи до класифікації об'єктів гастрономічного туризму. Критерії привабливості гастрономічного продукту. Роль локальних виробників і ремісників у розвитку гастротуризму.

1.3. Географічні зазначення та гастрономічна ідентичність.

Поняття «локальні харчові системи», географічні зазначення (PDO, PGI, TSG). Європейський досвід сертифікації гастрономічної продукції. Гастрономічні бренди як інструмент збереження кулінарної спадщини. Роль гастрономічних гідів, блогерів, експертів у формуванні туристичної привабливості регіонів.

Змістовий модуль 2. Кулінарні тренди та гастрономія різних країн світу

2.1. Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності.

Їжа як відображення історії, ментальності, природних і соціальних умов розвитку нації. Гастрономічна культура як елемент нематеріальної спадщини. Вплив традицій харчування на формування туристичної привабливості країни. Сучасні тенденції: глобалізація кухонь, гастрономічна дипломатія, ф'южн-культура, локаворство, концепції slow food**,** farm-to-table**,** zero waste**,** молекулярна гастрономія.

2.2. Гастрономічні особливості країн Західної Європи.

Італія, Франція, Іспанія — провідні центри гастрономічного туризму. Регіональні кулінарні особливості, географічні зазначення, сертифікація продукції. Формування гастрономічних маршрутів: винні тури, сирні дороги, фестивалі оливкової олії, кавові та шоколадні свята. Роль середземноморської кухні у формуванні світових харчових стандартів і гастрономічних брендів.

2.3. Кухні Сходу як об'єкти гастрономічного туризму.

Японська, китайська, індійська, тайська кухні — поєднання філософії, естетики й технологічної майстерності. Традиції подачі страв, ритуали чаювання, вулична гастрономія як туристичний феномен. Вплив східних кулінарних технік на сучасну гастрономію світу (суші, вок, темпура, дімсам, карі).

2.4. Гастрономічна культура Америки.

Кулінарна ідентичність Північної та Латинської Америки. Традиції кухонь США, Мексики, Перу, Аргентини. Регіональні напрями: Tex-Mex**,** Cajun**,** Creole, BBQ-культура. Сучасні гастрономічні тренди США: food trucks**,** street food, гастрономічні фестивалі, фудтехнологічні стартапи. Мексиканська кухня як спадщина ЮНЕСКО, її вплив на міжнародну кулінарну моду.

2.5. Вплив глобальних кулінарних трендів на розвиток гастрономічного туризму.

Моделі поведінки сучасного гастрономічного туриста. Інновації в харчуванні — 3D-друк їжі, smart-ресторани, персоналізовані меню, гастроблогінг. Вплив соціальних мереж і цифрових технологій на формування кулінарних уподобань і туристичних рішень.

Змістовий модуль 3. Гастрономічний туризм в Україні

3.1. Українська кухня як об'єкт гастрономічного туризму.

Історичні витоки української кулінарної культури. Формування національної кухні під впливом природних умов, етнокультурних традицій та регіональних особливостей. Основні групи традиційних страв: борошняні, м'ясні, рибні, овочеві, молочні, святкові. Їх символіка та роль у культурі харчування. Сучасна інтерпретація української кухні: поєднання традицій і гастрономічних трендів, відродження автентичних рецептів, розвиток неоетнічної гастрономії.

3.2. Регіональні гастрономічні особливості України.

Гастрономічне різноманіття регіонів України. Традиційні кулінарні особливості Галичини: борщі, наливки, кваси, випічка, фестивалі локальних продуктів. Кулінарна спадщина Полісся та Поділля: сезонність, використання дикорослої сировини. Мультикультурні гастрономічні впливи Буковини та Закарпаття: угорські, румунські, єврейські, австрійські традиції. Класичні українські страви Слобожанщини та Наддніпрянщини. Південь України як регіон рибної, овочевої та винної гастрономії. Роль регіональних гастрономічних брендів у розвитку внутрішнього туризму. Локальна кухня як елемент формування туристичного іміджу територій.

3.3. Концептуальні заклади ресторанного господарства України та світу.

Типологія сучасних концептуальних закладів: етноресторани, гастробари, ф'южн-ресторани, фермерські ресторани, pop-up формати. Світові тенденції у створенні ресторанних концепцій. Українські приклади креативних гастропроєктів і кулінарних шкіл.

3.4. Гастрономічні фестивалі та події в Україні.

Характеристика гастрономічних фестивалів Уряїни. Їхня роль у розвитку внутрішнього туризму. Організаційні етапи створення гастрономічної події: планування, PR, логістика, оцінка ефективності.

Змістовий модуль 4. Інновації та розвиток гастрономічного туризму

4.1. Сучасні кулінарні тренди та інновації у гастрономії.

Поняття «кулінарний тренд» та його вплив на розвиток гастрономічного туризму. Основні світові гастрономічні тренди.Інноваційні технології приготування страв: су-від, індукційне готування, 3D-друк їжі, smart kitchen, автоматизація процесів. Вплив новітніх кулінарних технологій на культуру споживання, ресторанний сервіс та туристичні вподобання.

4.2. Маркетинг і цифровізація гастрономічного туризму.

Digital-маркетинг у гастрономії: створення гастрономічного бренду, позиціонування, візуальний контент, бренд-сторітелінг. Роль соціальних мереж (Instagram, TikTok, YouTube, Facebook) у популяризації гастрономічних турів і закладів. Гастроблогінг як сучасний інструмент туристичного маркетингу. Онлайн-платформи (TripAdvisor, Booking, Google Maps) у формуванні іміджу гастродестинацій. Використання big data, штучного інтелекту та аналітики споживчих вподобань у сфері туризму.

4.3. Гастрономічний туризм і сталий розвиток.

Принципи сталого харчування: екологічність, локальність, сезонність, безвідходність, етичність. Розвиток коротких ланцюгів постачання, підтримка фермерських господарств і локальних виробників. Зменшення харчових відходів, екоініціативи у ресторанах, «зелені» технології в туризмі. Соціальна відповідальність гастрономічного бізнесу: благодійні кулінарні проєкти, співпраця з громадами, гастрономічна освіта для молоді.

4.4. Вплив глобальних кулінарних трендів на розвиток гастрономічного туризму.

Глобалізація та глокалізація гастрономічних практик. Зміна моделей споживання їжі — персоналізація, convenience food, smart menu, delivery economy. Інновації у сфері гастрономії: digital-ресторани, хмарні кухні (ghost kitchens), гастрономічні стартапи. Роль технологій, медіа та соціальних мереж у формуванні кулінарної моди. Формування сучасного образу гастрономічного туриста — креативного, екологічно свідомого та відкритого до нових смакових досвідів.

2. Схема курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма			
	Усього	У тому числі		
		Лекції	Практичні та семінарські заняття	Самостійна робота
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Змістовий модуль 1. Гастрономічний туризм як сучасний напрям туристичної діяльності				
Тема 1.1. Становлення та розвиток гастрономічного туризму. Класифікація та основні види гастрономічного туризму.	10	4	2	4
Тема 1.2. Об'єкти гастрономічного туризму.	4	2	0	2
Тема 1.3. Географічні зазначення та гастрономічна ідентичність.	7	2	2	3
Разом за змістовим модулем 1:	**21**	**8**	**4**	**9**
Змістовий модуль 2. Кулінарні тренди та гастрономія різних країн світу				
Тема 2.1. Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності.	3	2	0	1
Тема 2.2. Гастрономічні особливості країн Західної Європи.	7	4	1	2
Тема 2.3. Кухні Сходу як об'єкти гастрономічного туризму.	4	2	0	2
Тема 2.4. Гастрономічна культура Америки	5	2	1	2
Разом за змістовим модулем 1:	**19**	**10**	**2**	**7**
Змістовий модуль 3. Гастрономічний туризм в Україні				
Тема 3.1. Українська кухня як об'єкт гастрономічного туризму	4	2	0	2
Тема 3.2. Регіональні гастрономічні особливості України	9	4	1	4
Тема 3.3. Концептуальні заклади ресторанного господарства України	5	2	1	2
Тема 3.4. Гастрономічні події та фестивалі України	10	4	2	4
Разом за змістовим модулем 1:	**28**	**12**	**4**	**12**
Змістовий модуль 4. Інновації та розвиток гастрономічного туризму				
Тема 4.1. Сучасні кулінарні тренди та інновації у гастрономії	9	4	1	4
Тема 4.2. Маркетинг і цифровізація гастрономічного туризму	4	2	0	2
Тема 4.3. Гастрономічний туризм і сталий розвиток	4	2	0	2
Тема 4.4. Вплив глобальних кулінарних трендів на розвиток гастрономічного туризму.	5	2	1	2
Разом за змістовим модулем 4:	**22**	**10**	**2**	**10**
Разом за програмою:	**90**	**40**	**12**	**38**

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1	Класифікація видів гастрономічного туризму та аналіз туристичних продуктів	2
2	Гастрономічна культура народів світу	2
3	Розроблення гастрономічного маршруту	2
	Разом:	**6**

4.Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1	Витоки та сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму	2
2	Українська національна кухня у системі гастрономічного туризму	2
3	Інновації та сталий розвиток у гастрономічному туризмі	2
	Разом:	**6**

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Гастрономічна спадщина ЮНЕСКО: міжнародні приклади охорони кулінарних традицій	4
2.	Гастрономічні бренди територій: формування іміджу регіонів через страви та продукти	4
3.	Вплив гастрономічних фестивалів на регіональний розвиток	3
4.	Культура споживання їжі та етикет у світовій гастрономії	3
5.	Сучасні гастрономічні стартапи: інновації у сфері харчування і туризму	4
6.	Екологічна відповідальність у гастрономічній сфері: zero waste та sustainable food	4
7	Гастрономічна дипломатія: їжа як інструмент міжнародних комунікацій	4
8	Соціальні мережі та медіаконтент у просуванні гастрономічного туризму	4
9	Гастрономічна освіта: роль кулінарних шкіл і фестивалів у формуванні професійних навичок	4
10	Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні	4
	Разом:	**38**

6. Консультація

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Консультація перед екзаменом	2
	Разом:	**2**

7. Методи навчання

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни.

Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами: лекція (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; семінарське заняття (доповідь, розширене обговорення, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та «мозкового штурму»; самостійна робота студентів з джерелами та літературою, розв’язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням; практична робота здійснюватиметься за допомогою інтерактивних та проблемно-пошукових методів. Передбачено застосування проєктних методів із розробленням мініпроєктів гастрономічних турів, презентацій та аналітичних звітів.

Лекції, практичні заняття, семінарські заняття, а також самостійна робота.

8. Методи контролю

Під час вивчення дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» застосовуються поточний, модульний контроль і підсумковий контроль знань студентів.

1. Поточний контроль. В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань.

Об'єктами поточного контролю знань студента є:

- систематичність та активність роботи на лекційних, семінарських та практичних заняттях;
- виконання завдань для самостійного опрацювання.

2. Контроль змістового модулю.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають: тести, виконані письмові завдання, інші завдання.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» є екзамен.

Оцінювання результатів знань студентів здійснюється відповідно за 12-бальною шкалою оцінювання відповідно «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень студентів у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу».

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за дванадцятибальною шкалою.

Протягом семестру оцінюються:

- рівень володіння теоретичними знаннями, що їх можна виявити під час усного чи письмового опитування, тестування;
- рівень умінь використовувати теоретичні знання під час виконання завдань;
- зміст і якість творчих робіт студентів (рефератів, проектів, творчих презентаційних робіт).

9.1. Схема нарахування балів з дисципліни

Навчальні досягнення студентів характеризуються за такими рівнями:

І. Початковий рівень: відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, зумовлена нечіткими уявленнями про предмети і явища; діяльність студента здійснюється під керівництвом викладача.

ІІ. Середній рівень: знання неповні, поверхневі; здобувач відтворює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, має проблеми з аналізом та формулюванням висновків; здатний виконувати завдання за зразком.

ІІІ. Достатній рівень: здобувач знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язки між ними, самостійно застосовує знання у стандартних ситуаціях, уміє аналізувати, робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь студента повна, логічна, обґрунтована; розуміння пов'язане з одиничними образами, не узагальнене.

ІV. Високий рівень: здобувач має глибокі, міцні, узагальнені знання про предмети, явища, поняття, теорії, їхні суттєві ознаки та зв'язок останніх з іншими поняттями; здатний використовувати знання як у стандартних, так і в нестандартних ситуаціях.

9.2. Умови нарахування балів
Критерії оцінювання рівня володіння студенітв теоретичними знаннями

Рівні навчальних досягнень студентів	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів
І. Початковий	1	Студент володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ природи, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують відповіді "так" чи "ні".
	2	Студент описує природні явища на основі свого попереднього досвіду, за допомогою викладача відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
	3	Студент за допомогою викладача описує явище або його частини у зв'язаному вигляді без пояснень відповідних причин, називає фізичні явища, розрізняє позначення окремих фізичних величин.

II. Середній	4	Студент за допомогою викладача описує явища, без пояснень наводить приклади, що ґрунтуються на його власних спостереженнях чи матеріалі підручника, розповідях викладача тощо.
	5	Студент описує явища, відтворює значну частину навчального матеріалу, знає одиниці вимірювання окремих фізичних величин, записує основні формули, рівняння і закони.
	6	Студент може зі сторонньою допомогою пояснювати явища, виправляти допущені неточності (власні, інших студентів), виявляє елементарні знання основних положень (законів, понять, формул).
III. Достатній	7	Студент може пояснювати явища, виправляти допущені неточності, виявляє знання і розуміння основних положень (законів, понять, формул, теорій).
	8	Студент уміє пояснювати явища, аналізувати, узагальнювати знання, систематизувати їх, зі сторонньою допомогою (викладача, одногрупників тощо) робити висновки.
	9	Студент вільно володіє вивченим матеріалом у стандартних ситуаціях, наводить приклади його практичного застосування та аргументи на підтвердження власних думок.
IV. Високий	10	Студент вільно володіє вивченим матеріалом, уміло послуговується науковою термінологією, вміє опрацьовувати наукову інформацію (знаходити нові факти, явища, ідеї, самостійно використовувати їх відповідно до поставленої мети тощо).
	11	Студент на високому рівні опанував програмовий матеріал, самостійно, у межах чинної прогами оцінює різноманітні явища, факти, теорії, використовує здобуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях, поглиблює набуті знання.
	12	Студент вільно володіє прогамовим матеріалом, виявляє здібності, вміє самостійно поставити мету дослідження, вказує шляхи її реалізації, робить аналіз та висновки.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів при виконанні завдань

Рівні навчальних досягнень студентів	**Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів**
Початковий рівень (1—3 бали)	Студент володіє фрагментарними знаннями про основні поняття дисципліни; орієнтується в тематиці лише на елементарному рівні. Виконує окремі завдання лише з допомогою викладача. Не виявляє навичок аналізу та узагальнення матеріалу, допускає істотні помилки у використанні термінології.
Середній рівень (4—6 балів)	Студент розуміє основні теоретичні положення дисципліни, виконує типові завдання за зразком або з частковою допомогою викладача. Уміє описати базові кулінарні тренди чи елементи гастрономічного туризму, але демонструє обмежену здатність до самостійного аналізу.
Достатній рівень (7—9 балів)	Студент володіє основним теоретичним матеріалом, самостійно застосовує знання для розв’язання практичних ситуацій, обґрунтовує вибір методів чи підходів. Виявляє здатність аналізувати тенденції в гастрономії, робити висновки, правильно використовує фахову термінологію. Завдання виконує грамотно й логічно.
Високий рівень (10—12 балів)	Студент демонструє глибокі знання та системне розуміння змісту дисципліни. Самостійно й творчо розв’язує аналітичні, ситуаційні та проектні завдання, пропонує оригінальні рішення. Вільно користується професійною лексикою, узагальнює матеріал, аргументує власну позицію, виявляє здатність до інноваційного мислення.

9.3. Критерії підсумкового оцінювання

Підсумковий контроль в кінці семестру виставляється за результатами тематичних оцінок. Семестровий контроль у формі екзамену проводиться за розкладом екзаменаційної сесії з обов'язковою присутністю здобуванні освіти.

10. Методичне забезпечення

До уваги здобувачів: усі навчально-методичні матеріали (плани лекцій, презентації, завдання/задачі/) подані в методичних рекомендаціях та у відповідних командах в Smart School, Classroom.

Питання до екзамену	1. Сутність і специфіка гастрономічного туризму як виду туристичної діяльності. 2. Історичні етапи становлення гастрономічного туризму у світі. 3. Основні функції та напрями гастрономічного туризму в системі індустрії гостинності. 4. Класифікація видів гастрономічного туризму: характеристика, приклади реалізації. 5. Об'єкти гастрономічного туризму: типологія, класифікаційні ознаки, приклади. 6. Роль локальних харчових систем і географічних зазначень у розвитку гастрономічного туризму. 7. Види діяльності у сфері гастрономічного туризму та їхня економічна специфіка. 8. Гастрономічна культура як чинник формування національної ідентичності. 9. Особливості гастрономічних традицій Італії, Франції та Іспанії. 10. Ключові риси кухонь Азії: Японії та Китаю, їхній вплив на світову гастрономію. 11. Особливості гастрономічних культур Північної та Латинської Америки. 12. Поняття «гастрономічна спадщина ЮНЕСКО» та її роль у збереженні культурних традицій. 13. Гастрономічна дипломатія як засіб формування іміджу держави. 14. Взаємозв'язок гастрономії, культури та туризму у глобалізованому світі. 15. Українська кухня як елемент нематеріальної культурної спадщини. 16. Регіональні особливості української гастрономії: приклади та туристичний потенціал. 17. Роль гастрономічних фестивалів у розвитку туризму в Україні. 18. Концептуальні заклади ресторанного господарства як сучасні об'єкти гастрономічного туризму. 19. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Тернопільщині та в Західній Україні. 20. Основні проблеми та напрями державної підтримки гастрономічного туризму в Україні. 21. Поняття «кулінарний тренд» і його вплив на гастрономічну культуру. 22. Основні сучасні кулінарні тренди: plant-based, zero waste, farm-to-table, molecular gastronomy. 23. Інноваційні технології приготування страв і їх вплив на формування гастрономічного досвіду туриста. 24. Роль цифрових технологій і соціальних мереж у просуванні гастрономічного туризму. 25. Сучасні моделі гастрономічного маркетингу: брендинг, storytelling, influencer-маркетинг. 26. Екологічні підходи до розвитку гастрономії: sustainable food, green restaurant. 27. Гастрономічні стартапи та інноваційні бізнес-моделі у сфері харчування. 28. Вплив глобалізації та медіа на формування кулінарних трендів. 29. Основні напрями розвитку гастрономічного туризму в умовах сталого розвитку. 30. Перспективи інтеграції гастрономічного туризму в міжнародний туристичний простір.

11. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

11. Рекомендована література

Базова

1. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник. – Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 268 с.

2. Кальченко О. А., Бойко А. М. Організація ресторанного господарства. – Київ : Кондор, 2020. – 312 с.

3. Кляп М. П., Сімак Л. Г. Туристичні ресурси України : навчальний посібник. – Київ : Знання, 2018. – 276 с.

4. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. – Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2019. – 384 с.

5. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму : навчальний посібник. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 368 с.

6. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2021, 304 с

7. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму : навчальний посібник. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 368 с.

Допоміжна

1. Бойко А. С. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України. – Тернопіль : ТНТУ, 2022. – 145 с.

2. Гуменюк Н. В. Кулінарна спадщина як елемент нематеріальної культурної спадщини України. – Львів : Видавництво ЛНУ, 2020. – 190 с.

3. Мартинюк І. М. Культура харчування та гастрономічні традиції народів України. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 224 с.

4. Мельник О. В. Регіональні особливості української гастрономії та перспективи розвитку гастротуризму. – Харків : ХНУМГ, 2021. – 158 с.

5. Шульга О. А. Креативні концепції розвитку сучасного ресторанного бізнесу. – Одеса : ОНЕУ, 2020. – 204 с.

Інтернет ресурси

1. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.tourism.gov.ua.

2. Український культурний фонд [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ucf.in.ua.

3. Офіційний портал Міністерства культури та інформаційної політики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://mkip.gov.ua.

4. Наукова бібліотека КНТЕУ. Електронний архів наукових праць [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ir.knute.edu.ua.

5. Портал «Гастрономічна карта України» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ukrainian-food.net.

6. Туристичний портал «Visit Ukraine» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://visitukraine.today.

7. Вебсайт Національної туристичної організації України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ntoukraine.org

КОМУНІКАЦІЇ

1. Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Classroom. Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу.

2. Електронне забезпечення навчання Smart School, Classroom.

3. Поточна комунікація з викладачем буде здійснюватися в соціальних мережах Viber, Zoom, Google Meet.

Робочу програму навчальної дисципліни (силабус):
Складено викладачем Бойко А.С.