

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гастродипломатія

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Освітня програма: Курортна справа
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 8 від 16.12.2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Гастродипломатія
Викладач (-і)	Новосьолов Олександр Васильович
E-mail викладача	alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=250
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна зорієнтована на вивчення актуальних аспектів гастродипломатії (культурно-гастрономічна дипломатія, гастрономічна дипломатія, кулінарна дипломатія). Під час вивчення дисципліни студенти-магістри повинні засвоїти, що гастродипломатія - це мирне знаряддя м'якого впливу в дипломатії, зброя сучасної зовнішньої політики, дипломатії та економіки. Під час вивчення дисципліни студенти засвоюють практичні навички вести переговори під час офіційних обідів.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: допомогти студентам оволодіти знаннями у сфері публічної та культурної дипломатії, навчити студентів оперувати широким фактологічним матеріалом на шляху з'ясування ролі, місця та специфіки впливу фактору культури на процеси формування і поліпшення міждержавних дипломатичних відносин.

Цілі курсу: допомогти студентам оволодіти знаннями у сфері публічної та культурної дипломатії, навчити студентів оперувати широким фактологічним матеріалом на шляху з'ясування ролі, місця та специфіки впливу фактору культури на процеси формування і поліпшення міждержавних дипломатичних відносин.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.

СК 10.Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Програмні результати навчання:

ПРН 9. Організувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах.				
ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.				
5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Вид заняття		Загальна кількість		
лекції		10 годин		
семінарські		20 годин		
самостійна робота		60 годин		
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий	
	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»		Вибірковий	
Тематика навчальної дисципліни				
Тема		кількість год.		
		лекції	заняття	сам.роб.
1	Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	1	2	8
2	Гастродипломатія як складова міжнародної гуманітарної політики і співробітництва	1	2	8
3	Гастродипломатія у позакультурних практиках: аналіз комунікативних технологій	1	4	8
4	Агенти гастродипломатії в світі: симбіоз традиційних дипломатичних та спеціальних культурних установ	2	2	8
5	Від проекту до концепту: історія розвитку міжнародних культурних комунікацій України	1	2	7
6	Українська культура за кордоном: актуальний стан і політика сприяння	2	4	7
7	Соціально-освітні аспекти гастродипломатії України	1	2	7
8	Креативні та культурні індустрії у горизонтах міжнародної дипломатичної активності України	1	2	7
Заг:		10	20	60
6. Система оцінювання навчальної дисципліни				
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: Загальні 100 балів включають:			

	50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (залік)
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Семінарські заняття	Оцінюються у 10-бальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумкова залікова оцінка	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю

7. Політика курсу

Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot, участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована література

1. Долинська Л. Психологія конфлікту: [навчальний посібник] / Л. В. Долинська, Л. П. Матяш-Заяц. Київ: Каравела, 2010. 304 с.

2. Журавльова М.М. Комунікативні стратегії в сфері культурної дипломатії: сучасні дискусії // Вісник ВДУ. Серія: Лінгвістика і міжкультурна комунікація, 2007, № 2, (ч. 2). С. 161-168.
3. Кукалець О. Є. Публічна дипломатія в теорії міжнародних відносин. Наукові записки студентів та аспірантів. Серія «Міжнародні відносини». 2020. Вип.5. С. 141-147.
4. Кулінарна дипломатія. Україна: Їжа та історія // Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Київ: ФОП Брайченко О.Ю., 2021. 286 с.
5. Кучмій О. П. Культурна дипломатія як інструмент зовнішньої політики держави/ Кучмій О.П. Збірник наукових праць міжнародної наукової конференції «Міжнародна інфор-мація: концептуальні та прикладні виміри»/ Матеріали конференції. Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. К., 2013. 20 с.
6. Матлай Л. Кулінарна дипломатія як різновид публічної дипломатії: нові підходи та концепції // Гуманітарні візії. 2015. Вип. 1. № 2. С. 55–59.с.
7. Матлай Л. Кулінарна дипломатія як різновид публічної дипломатії: нові підходи та концепції. Humanitarian vision. Політичні науки. 2015: 55-59.
8. Новосьолов О.В. Гастродипломатія / Курортна справа: Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін: Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука /Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 42 – 51.
9. Олгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі. Київ: Темпора, 2019. 346 с.
10. Романюк Н. Кулінарна дипломатія як інструмент міжнародної взаємодії. Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії. 2022. № 1 (12). С.30 -44
11. Сліпченко О. Дипломатична кухня. Художньо-документальне видання. Київ: Генеральна дирекція з обслуговування іноземних представництв, 2022. 624 с
12. Україна. Їжа та історія. Київ: ФОП Брайченко О. Ю., 2021, 286 с
13. Ціватий В.Г. Кулінарна Дипломатія ХХІ століття: традиції, інновації, моделі / В.Г. Ціватий // Науковий вісник Дипломатичної академії України. К., 2004. Вип. 10. – Ч. I. – С. 11-31.
14. Шевель І. П. Кулінарні дипломатичні конфлікти як зброя сучасної світової політики. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти: Науковий журнал. 2019. №4. С.286-295.

Викладач



Новосьолов О.В.