

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Міжнародна гастрономія і культурна спадщина в готельній індустрії

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 8 від 16.12.2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Міжнародна гастрономія і культурна спадщина в готельній індустрії
Викладач (-і)	Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	0997544264
E-mail викладача	raisa.zagnubida@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/
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Міжнародна гастрономія і культурна спадщина в готельній індустрії» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і націлена на ознайомлення студентів із гастрономією не лише як технологічним процесом, а як потужного культурного, економічного та маркетингового інструменту в індустрії гостинності. Курс розкриває взаємозв'язок між кулінарною спадщиною світу, регіональною ідентичністю та сучасними вимогами F&B.

Зміст курсу охоплює вивчення культурної спадщини та гастрономічних традицій як ключових чинників, що впливають на розвиток міжнародного готельного бізнесу, охоплює вивчення провідних міжнародних кухонь, їхньої філософії та технологічних особливостей, а також обрядової та святкової гастрономії різних країн. Особлива увага приділяється принципам автентичності та сталості у використанні місцевих продуктів (Local Sourcing) як ключовому фактору диференціації готельного бренду.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: Дослідити теоретико-методологічні основи міжнародної гастрономії як інструменту культурного обміну. На основі цього сформувати у студентів комплексні компетенції щодо стратегічної інтеграції елементів кулінарної спадщини та автентичних технологій у F&B операції готельної індустрії, що дозволить створювати унікальні та сталі гастрономічні продукти на міжнародному ринку гостинності.

Цілі курсу: Класифікувати та систематизувати світові гастрономічні системи, ідентифікуючи ключові фактори (історичні, географічні, релігійні), що формують їхню унікальну культурну спадщину. Визначити роль і місце культурної спадщини та автентичності у формуванні конкурентної стратегії міжнародного готельного підприємства. Оцінювати потенціал гастрономічної спадщини регіону для цілей брендингу та міжнародного позиціонування готелю. Дослідити міжнародні тренди в F&B сфері, зокрема Farm-to-Table (від ферми до столу) у контексті гастрономічного туризму. Аналізувати та адаптувати технологічні та обрядові особливості міжнародних кухонь (наприклад, техніки приготування, специфічне обладнання) для їхнього впровадження у виробничий процес готельної кухні. Проектувати та управляти автентичними кулінарними подіями (тематичні бенкети, майстер-класи, гастротури) як інструментом підвищення прибутковості готелю.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

- загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>- фахові компетентності спеціальності</p> <p>ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>

<p>Програмні результати навчання здобувачів:</p> <p>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.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	10 годин/6 годин
семінарські	20 годин/6 годин
самостійна робота	60 годин/80 годин

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
5	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	3	вибірковий/

Тематика навчальної дисципліни

Тема	кількість год.		
	лекції	Семінарські заняття	сам.роб.
Тема 1. Поняття гастрономія, кулінарна спадщина, національна/регіональна кухня, теруар, гастрономічна ідентичність	2	2	12
Тема 2. Гастрономія як фактор конкурентоспроможності міжнародних готелів	2	4	12
Тема 3. Міжнародні тренди та F&B стратегія: сталість та автентичність	2	6	12
Тема 4. Технологічна адаптація та інтеграція: від традицій до готельної кухні	2	4	12
Тема 5. Гастротуризм і роль готелю як платформи для знайомства з кулінарною спадщиною	2	4	12
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: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 10 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою, 20 балів – підсумковий тестовий контроль
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумковий контроль	Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни.

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 (20 балів за кожен пройдений курс), пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, 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. Ресурсне забезпечення

1. Dittmer, P. R., Keefe, C. J. Dimensions of the Hospitality Industry: An Introduction. New York : John Wiley & Sons, 2014. 580 p.
2. Hall, C. M., Mitchell, R. Wine and Food Tourism: A Case Study of Strategic Planning for Culinary Experiences. London : Routledge, 2018. 320 p.
3. Kotler, P., Bowen, J. T., Makens, J. C. Marketing for Hospitality and Tourism. 8th ed. New Jersey : Pearson Education, 2020. 650 p.
4. Walker, J. R. The Restaurant: From Concept to Operation. 8th ed. New Jersey : Wiley, 2018. 510 p.
5. Балашов, В. А. Міжнародний готельний бізнес : теорія та практика / В. А. Балашов, В. В. Кононенко, О. І. Сидоренко. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 550 с.
6. Башнянин Г. І. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. / Г. І. Башнянин [та ін.]. Львів : Магнолія, 2018. 256 с..Школа, Л. В. Організація готельно-ресторанного бізнесу : підручник / Л. В. Школа. Київ : КНТЕУ, 2019. 412 с.
7. Загнибіда Р.П., Польова Л.В. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ. Видавничий дім « АртЕк», 2019. 107с
8. Пак, М. І. Культура харчування: основи національної та світової гастрономії / М. І. Пак. – Львів : Магнолія, 2017. 350 с.
9. Ткаченко, Т. А. Гастрономічна спадщина як інструмент брендингу регіонального туризму / Т. А. Ткаченко // Економіка та управління у сфері туризму. 2023. № 1 (12). С. 45–56.
10. Цимбалюк, М. В. Технологія приготування їжі. Міжнародні кулінарні традиції : навч. посіб. / М. В. Цимбалюк, С. Б. Губарева. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 430 с.
11. Яковенко, В. В. Роль автентичної кухні у формуванні іміджу готельного підприємства / В. В. Яковенко // Наукові записки НаУКМА. 2022. Т. 35, № 2. С. 110–125.

Електронні та Інтернет-ресурси

12. Звіт UNWTO. Sustainable Gastronomy Global Report 2024. URL: <https://www.unwto.org/sustainable-gastronomy-report-2024> (дата звернення: 11.12.2025).
13. Новіков, Д. В. Стратегії Local Sourcing у мережевих готелях / Д. В. Новіков. URL: <http://www.hospitality-research.com.ua/local-sourcing-strategy> (дата звернення: 10.12.2025).

Викладач

**К.п.н., доцент кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи
Загнибіда Р.П.**