Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Факультет туризму
Кафедра туризму

СИЛАБУС

вибіркової навчальної дисципліни

«Гастрономічний туризм»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – вибірковий

Курс та семестр вивчення	III курс V семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Туризм і рекреація»
Спеціальність	242 «Туризм і рекреація»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс науковий ступінь і вчене звання, посада	**Никига Оксана Василівна** доктор філософії, викладач кафедри туризму

Контактний телефон	+38-097-95-21-403
Електронна адреса	nykyha1993@gmail.com
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/course/view.php?id=1570

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою дисципліни є формування у студентів комплексу знань значення та особливостей гастрономії, як важливого елемента у формуванні туристичної привабливості країн, міст, регіонів, формування уявлення про сферу гастрономічного туризму, організаційно-економічних та інноваційних основ, а також сучасних тенденцій розвитку гастрономічного туризму.
Тривалість	V семестр: 4,0 кредити ЄКТС/120 годин (30 год – лекції, 30 год – практичні, семінарські, 60 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – залік.
Мова викладання	Українська

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п\п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму.	*Знати:* зміст поняття гастрономічний туризм. Знати історію та етапи розвитку гастрономічного туризму.	1. Історія розвитку гастрономічного туризму. 2. Визначення гастрономічного туризму. 3. Місце і мета гастрономічного туризму в розвитку туризму.
2.	Гастрономічний туризм: сутність та структура, підвиди та класифікація гастрономічного туризму.	*Знати:* сутність та зміст гастрономічного туризму, підвиди та їх класифікацію.	1. Сутність та структура гастрономічного туризму. 2. Класифікація гастрономічного туризму.
3.	Об'єкти гастрономічного туризму.	*Знати:* національну та регіональну кухню, знати найвідоміші кулінарні школи світу.	1. Об'єкти гастрономічного туризму. 2. Національні та регіональні кухні. 3. Гастрономічні гіди та ресторани, що ними відзначені. 4. Підприємства з виробництва харчових продуктів як об'єкти гастрономічного туризму. 5. Локальні харчові системи та географічні зазначення. 6. Гастрономічні івенти. 7. Найвідоміші кулінарні школи світу.
4.	Фактори розвитку гастрономічного туризму.	*Знати:* види факторів розвитку гастрономічного туризму, вміти проаналізувати фактори розвитку гастрономічного туризму.	1. Фактори розвитку гастрономічного туризму. 2. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму. 3. Класифікація факторів розвитку гастрономічного туризму.
5.	Особливості організації гастрономічних турів.	*Знати:* основні вимоги до організації гастрономічних турів.	1. Типи гастрономічних турів. 2. Організація гастрономічних турів в Україні та за кордоном. 3. Гастрономічні туристичні маршрути в Україні.
6.	Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	*Знати:* особливості та сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Україні.	1. Українська традиційна національна кухня. 2. Регіональні кухні України. 3. Взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та релігійними святами. Обрядові страви. 4. Концептуальні ресторани в розвитку гастрономічного туризму в Україні. 5. Гастрономічні фестивалі.
7.	Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного	*Знати:* основні типи гастрономічного туризму. Орієнтуватись у тенденціях розвитку основних типів гастрономічного туризму в	1. Алкотуризм. 2. Винний туризм. 3. Грибний туризм. 4. Кавовий туризм. 5. Коньячний туризм.

	туризму в Україні та світі.	Україні та світі.	6. Медовий туризм. 7. Пивний туризм. 8. Рибальський туризм. 9. Сирний туризм. 10. Солодкий туризм. 11. Фруктовий туризм. 12. Чайний туризм. 13. Шоколадний туризм. 14. Ягідний туризм.
8.	Формування гастрономічних брендів територій.	*Знати:* інструменти формування і просування гастрономічних брендів.	1. Гастрономічний туризм як елемент туристичного брендингу регіону. 2. Формування гастрономічного бренду. 3. Гастрономічний брендинг України.
9.	Гастрономічний туризм в країнах Європи.	*Знати:* кулінарні традиції країн Європи. Вміти висвітлити сучасний стан гастрономічного туризму в країнах Європи.	1. Гастрономічний туризм в Австрії. 2. Гастрономічний туризм в Німеччині. 3. Гастрономічний туризм в Франції. 4. Гастрономічний туризм в Італії. 5. Гастрономічний туризм в Іспанії. 6. Гастрономічний туризм в Швейцарії. 7. Гастрономічний туризм в Греції.
10.	Гастрономічний туризм в країнах світу.	*Знати:* кулінарні традиції країн світу. Вміти висвітлити розвиток гастрономічного туризму в туристичних країнах.	1.Гастрономічний туризм в Туреччині. 2. Гастрономічний туризм в Грузії. 3.Гастрономічний туризм в Азербайджані. 4. Гастрономічний туризм в Ізраїлі. 5. Гастрономічний туризм в Індії. 6. Гастрономічний туризм в Китаї. 7. Гастрономічний туризм в Японії.

Інформаційні джерела

Основні

1. Голод А.П., Никига О.В. Структура факторів розвитку гастрономічного туризму. Інфраструктура ринку. Одеса. 2020. С. 174-178.

2. Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса:ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.

3. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*. 2020. № 155. С. 40–43.

4.Мальська М.П., Філь І.Г., Пандяк І.Г. Гастрономічний туризм: навч. посіб. Львів. 2021р. 304 с.

5. Нестерчук І. К. Методи та інструменти оцінки потенціалу гастрономічного туризму. *Географія та туризм.* 2021. Вип. 66. С. 18–28. https://doi.org/10.17721/2308-135X.2021.66.18-28.

6. Никига О. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в регіоні: монографія. Львів: ЛДУФК, 2024. 176 с.

7. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму: https://worldfoodtravel.org/

Додаткові

8. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський*

економічний вісник. 2018. № 1 (6). С. 15–20.

9. Романчук О.В., Никига О.В., Коваль Р.С., Голод А.П. Історія французького гастрономічного гіда Gault & Millau. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : географія.* 2023. Вип. 54, № 1. С. 13–22. DOI: https://doi.org/10.25128/2519-4577.23.1.2

10. The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism / S. Kumar Dixit (ed.). London, New York, 2019.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

стаціонарна форма навчання

- семінари – 50 балів;
- практичні – 30 балів;
- модульна робота – 20 балів.

заочна форма навчання

- семінари – 40 балів;
- практичні – 40 балів;
- модульна робота – 20 балів.

Підсумковий контроль – залік виставляється за результатами поточного оцінювання. Максимальна кількість балів за курс – 100.

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізитам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua, https://prometheus.org.ua/.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	

35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни