МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

ПРОГРАМА

ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Освітній ступінь – магістр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 242 «Туризм і рекреація»

Освітня програма – «Туризм і рекреація»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – вибірковий

Львів-2024

Навчальна програма вибіркової компоненти освітньої програми «Інноваційний розвиток гастрономічного туризму» для студентів спеціальності 242 «Туризм і рекреація» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 8 с.

Розробник: ***Никига Оксана Василівна***, викладач кафедри туризму, доктор філософії

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри туризму
Протокол від «16» серпня 2024 року № 1
В.о. завідувача кафедри туризму

_____ (Данилевич М.В.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму
Протокол від «____»_____2024 року № ___

Голова вченої ради факультету туризму

_____ (__В.З. Холявка____)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти
Протокол від «____»_____2024 року № ___

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

_____ (__В.В. Худоба____)
(підпис) (прізвище та ініціали)

© Никига О.В. 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

ВСТУП

В сучасних умовах інновації є важливим фактором, що може забезпечити прогресивний розвиток туризму, зокрема гастрономічного. Розвиток туризму невід’ємно пов'язаний із постійним пошуком нововведень і впровадженням інноваційних рішень. Це може охоплювати такі аспекти, як використання новітніх технологій для полегшення організації гастрономічного туризму а також створення унікальних гастрономічних маршрутів. Інновації допомагають туристичній галузі пристосовуватися до змін у сучасному світі та забезпечувати конкурентоспроможність і розвиток. Основною характеристикою інноваційної діяльності в туризмі є новизна а також її економічна ефективність.

Інноваційний розвиток в туризмі дає можливість на створення нового або покращеного варіанту наявного туристичного продукту шляхом якісних змін на різних етапах його розробки і реалізації.

Програма вивчення вибіркової навчальної дисципліни «Інноваційний розвиток гастрономічного туризму» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 242 «Туризм і рекреація».

Предметом вивчення навчальної дисципліни є формування та інтеграція знань і умінь щодо аналізу, синтезу та узагальнення теоретико-методологічних засад та практичних підходів до розвитку сучасної індустрії туризму.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Інноваційний розвиток гастрономічного туризму» є ознайомлення майбутніх фахівців в галузі туризму із особливостями інноваційного розвитку гастрономічного туризму, формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно концептуальних основ інноваційного розвитку сучасної індустрії туризму, а також формування знань щодо інноваційних тенденцій розвитку галузі.

Основні **завдання** вивчення дисципліни «Інноваційний розвиток гастрономічного туризму»: розуміти зміст поняття, види інновацій, інновації в туризмі, особливості гастрономічного туризму; вивчити інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму та способи їх використання; сформувати уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; знати перспективи інноваційного розвитку гастрономічного туризму в Україні; здатність до аналізу та узагальнення тенденцій та перспектив інноваційного розвитку гастрономічного туризму; вміти розробляти гастрономічні тури.

Міждисциплінарні зв'язки:

– при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Основи туризмознавства», «Історія туризму», «Організація туристичних подорожей», «Маркетинг».

– основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Інноваційні технології в туризмі», «Основи теорії сучасного туризмознавства».

– основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними **знаннями та вміннями:**

знати:

поняття, види інновацій та інновації в туризмі, особливості інноваційної діяльність в розвитку гастрономічного туризму, сутність та структуру, підвиди та класифікацію гастрономічного туризму; інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму; перспективи інноваційного розвитку гастрономічного туризму в Україні; національну та регіональну кухню; об'єкти гастрономічного туризму; інноваційні інструменти розвитку гастрономічного туризму.

вміти:

сформулювати особливості інновацій в туризмі, сформувати уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; аналізувати та узагальнювати тенденції та перспективи інноваційного розвитку гастрономічного туризму; аналізувати сучасний ринок туристичних послуг; розробляти гастрономічні тури; вирішувати практичні завдання.

2. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Інновації: сутність і поняття.

Сутність і поняття інновацій. Інноваційний розвиток. Інновації в туризмі.

Тема 2. Гастрономічний туризм: сутність та структура, підвиди та класифікація гастрономічного туризму.

Визначення гастрономічного туризму. Місце і мета гастрономічного туризму в розвитку туризму. Історія розвитку гастрономічного туризму. Сутність та структура гастрономічного туризму. Класифікація гастрономічного туризму. Напрями діяльності, що пов'язані з гастрономічним туризмом.

Тема 3. Об'єкти гастрономічного туризму.

Відомі та популярні серед туристів об'єкти гастрономічного туризму. Найвідоміші гастрономічні гіди та ресторани, що ними відзначені. Географічне зазначення продукту. Найвідоміші кулінарні школи світу. Гастрономічні події.

Тема 4. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму.

Фактори розвитку гастрономічного туризму. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму. Класифікація факторів розвитку гастрономічного туризму.

Тема 5. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні.

Українська традиційна та регіональні кухні України. Взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та святами. Концептуальні ресторани в розвитку гастрономічного туризму в Україні. Гастрономічні події.

Тема 6. Кластерні моделі розвитку гастрономічного туризму.

Створення гастрономічного кластера. Інноваційна діяльність в туризмі. Інноваційні інструменти розвитку гастрономічного туризму.

Тема 7. Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні та світі.

Алкотуризм. Винний туризм. Грибний туризм. Кавовий туризм. Коньячний туризм. Медовий туризм. Пивний туризм. Рибальський туризм. Сирний туризм. Солодкий туризм. Фруктовий туризм. Чайний туризм. Шоколадний туризм. Ягідний туризм.

Тема 8. Інноваційне формування гастрономічних брендів територій.

Гастрономічний туризм як елемент туристичного брендингу регіону. Формування гастрономічного бренду. Гастрономічний брендинг України.

Тема 9. Гастрономічний туризм в країнах Європи.

Європейський розвиток гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм в Австрії. Гастрономічний туризм в Німеччині. Гастрономічний туризм в Франції. Гастрономічний туризм в Італії. Гастрономічний туризм в Іспанії. Гастрономічний туризм в Швейцарії. Гастрономічний туризм в Греції.

Тема 10. Гастрономічний туризм в країнах світу.

Світовий розвиток гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм в Туреччині. Гастрономічний туризм в Грузії. Гастрономічний туризм в Азербайджані. Гастрономічний туризм в Ізраїлі. Гастрономічний туризм в Індії. Гастрономічний туризм в Китаї. Гастрономічний туризм в Японії.

2. Рекомендована література

Основна:

1. Голод А., Никига О. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області. *Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення. Матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів).* Львів, 2020. С. 279–282.

2. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2012. № 45. С. 128–132.

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

4. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Інноваційний розвиток як напрям функціонування регіональних туристичних систем. *Інноваційна економіка*. 2020. №3–4. С. 98–104.

5. Коркуна О. І Карюк В. І. Інновації як фактор розвитку сучасного туризму в Україні. *Теоретичні та прикладні питання економіки*. 2016. № 2. С. 108–118.

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

7. 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.

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

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

Додаткова:

10. Никига О. В., Голод А. П. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму у Львівській області. *Інноваційні тенденції розвитку туризму в Україні та світі.* Зб. наук. пр. Львів, 2021. С. 190–192.

11. 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
12. The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism / S. Kumar Dixit (ed.). London, New York, 2019.

Електоронні ресурси інтернет:

1. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm 2.
2. Про інноваційну діяльність: Закон України від 18 лютого 2002 р. Відомості Верховної Ради України, 2002, № 36, ст. 266.
3. Про туризм: Закон України від 15 вересня 1995 року № 324/95-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text.
4. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму: https://worldfoodtravel.org/

4. 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.