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

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ

РОБОЧА ПРОГРАМА

ВИБІРКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – вибірковий

Львів-2024

Робоча програма вибіркової компоненти освітньої програми «Гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 13 с.

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

Робоча 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)

© Никига О.В., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Спеціальність, рівень вищої освіти</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 4,0</td><td rowspan="6">Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

<u>Спеціальність:</u>

241 «Готельно-ресторанна справа»</td><td colspan="2">Вибіркова</td></tr>
<tr><td>Модулів – 1</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістовних модулів</td><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання:
не передбачено</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>Загальна
кількість годин: 120</td><td>5-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 4
самостійної роботи студента – 4</td><td rowspan="10">Освітній ступінь:
бакалавр</td><td>30 год</td><td>4 год</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>30 год</td><td>8 год</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>60</td><td>108</td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання: -</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: залік</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

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

Основними **завданнями** навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок для пізнання гастрономічного туризму як спеціалізованого виду туризму та їх застосування у сфері гостинності та сфері послуг. Зокрема: розуміти зміст і особливості гастрономічного туризму; вивчити фактори розвитку гастрономічного туризму та способи їх використання; сформувати уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; знати перспективи 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: «Історія української культури», «Організація ресторанного господарства», «Рекламний менеджмент».

– основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Світовий ринок готельно-ресторанних послуг», «Рекламний менеджмент», «Управління якістю продукції та послуг на підприємствах індустрії гостинності».

– основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

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

знати:

сутність та структуру, підвиди та класифікацію гастрономічного туризму; фактори розвитку гастрономічного туризму; перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні; основні вимоги до організації гастрономічного туризму; національну та регіональну кухню; об'єкти гастрономічного туризму; кулінарні традиції країн Європи і світу.

вміти:

сформувати уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; аналізувати та узагальнювати тенденції та перспективи розвитку

гастрономічного туризму; аналізувати ринок туристичних послуг; розробляти гастрономічні тури; вирішувати практичні завдання.

3. Сруктура навчальної дисципліни

4. Назви тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	зокрема					усього	зокрема				
		л	с	п	лаб	с.р.		л	с	п	лаб	с.р.
Тема 1. Визначення й історія розвитку гастрономічного туризму	10	2	2	-	-	6	10	-	-	-	-	10
Тема 2. Гастрономічний туризм: сутність і структура, підвиди й класифікація гастрономічного туризму	10	2	2	-	-	6	10	2	-	-	-	8
Тема 3. Об’єкти гастрономічного туризму	10	4	4	-	-	2	10	-	2	-	-	8
Тема 4. Фактори розвитку гастрономічного туризму	10	2	2	-	-	6	10	2	-	-	-	8
Тема 5. Особливості організації гастрономічного туризму	10	2	2	-	-	6	10	-	2	-	-	8
Тема 6. Розвиток гастрономічного туризму в Україні	15	4	2	2	-	7	15	-	-	2	-	13
Тема 7. Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні й світі	15	4	4	-	-	7	15	-	-	-	-	15

Тема 8. Формування гастрономічних брендів територій	10	2	2	-	-	6	10	-	-	-	-	10
Тема 9. Гастрономічний туризм у країнах Європи	15	4	2	2	-	7	15	-	-	2	-	13
Тема 10. Гастрономічний туризм у країнах світу	15	4	4	-	-	7	15	-	-	-	-	15
Разом	**120**	**30**	**26**	**4**	**-**	**60**	**120**	**4**	**4**	**4**	**-**	**108**

5. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму.

Історія розвитку гастрономічного туризму. Визначення гастрономічного туризму. Місце і мета гастрономічного туризму в розвитку туризму.

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

Сутність та структура гастрономічного туризму. Класифікація гастрономічного туризму. Напрями діяльності, що пов'язані з гастрономічним туризмом.

Тема 3. Об'єкти гастрономічного туризму.

Об'єкти гастрономічного туризму. Національні та регіональні кухні. Гастрономічні гіди та ресторани, що ними відзначені. Підприємства з виробництва харчових продуктів як об'єкти гастрономічного туризму. Локальні харчові системи та географічні зазначення. Гастрономічні івенти. Найвідоміші кулінарні школи світу.

Тема 4. Фактори розвитку гастрономічного туризму.

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

Тема 5. Особливості організації гастрономічного туризму.

Типи гастрономічних турів. Організація гастрономічних турів в Україні та за кордоном. Гастрономічні туристичні маршрути в Україні.

Тема 6. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.

Українська традиційна національна кухня. Регіональні кухні України. Взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та релігійними святами. Обрядові страви. Концептуальні ресторани в розвитку гастрономічного туризму в Україні. Гастрономічні фестивалі.

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. 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.

5. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	**Лекція 1.** Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму.	2	-
2	**Лекція 2.** Гастрономічний туризм: сутність та структура, підвиди та класифікація гастрономічного туризму.	2	2
3	**Лекція 3.** Об'єкти гастрономічного туризму.	4	-
4	**Лекція 4.** Фактори розвитку гастрономічного туризму.	2	2
5	**Лекція 5**. Особливості організації гастрономічного туризму.	2	-

6	**Лекція 6.** Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	4	-
7	**Лекція 7.** Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні та світі.	4	-
8	**Лекція 8.** Формування гастрономічних брендів територій.	2	-
9	**Лекція 9.** Гастрономічний туризм в країнах Європи.	4	-
10	**Лекція 10.** Гастрономічний туризм в країнах світу.	4	-
	Разом	**30**	**4**

6. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму.	2	-
2	Гастрономічний туризм: сутність та структура, підвиди та класифікація гастрономічного туризму.	2	-
3	Об'єкти гастрономічного туризму.	4	2
4	Фактори розвитку гастрономічного туризму.	2	-
5	Особливості організації гастрономічного туризму.	2	2
6	Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	2	-
7	Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні та світі.	4	-
8	Формування гастрономічних брендів територій.	2	-
9	Гастрономічний туризм в країнах Європи.	2	-
10	Гастрономічний туризм в країнах світу.	4	-
	Разом	26	4

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Характеристика гастрономічного туризму в Україні	2	2
2	Характеристика гастрономічного туризму в країнах Європи	2	2
	Разом	4	4

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	**Тема 1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму.** Історія розвитку гастрономічного туризму. Визначення гастрономічного туризму. Місце і мета гастрономічного	6	10

	туризму в розвитку туризму.		
2	**Тема 2. Гастрономічний туризм: сутність та структура, підвиди та класифікація гастрономічного туризму.** Сутність та структура гастрономічного туризму. Класифікація гастрономічного туризму. Напрями діяльності, що пов'язані з гастрономічним туризмом.	6	8
3	**Тема 3. Об'єкти гастрономічного туризму.** Об'єкти гастрономічного туризму. Національні та регіональні кухні. Гастрономічні гіди та ресторани, що ними відзначені. Підприємства з виробництва харчових продуктів як об'єкти гастрономічного туризму. Локальні харчові системи та географічні зазначення. Гастрономічні івенти. Найвідоміші кулінарні школи світу.	2	8
4	**Тема 4. Фактори розвитку гастрономічного туризму.** Фактори розвитку гастрономічного туризму. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму. Класифікація факторів розвитку гастрономічного туризму.	6	8
5	**Тема 5. Особливості організації гастрономічного туризму.** Типи гастрономічних турів. Організація гастрономічних турів в Україні та за кордоном. Гастрономічні туристичні маршрути в Україні.	6	8
6	**Тема 6. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.** Українська традиційна національна кухня. Регіональні кухні України. Взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та релігійними святами. Обрядові страви. Концептуальні ресторани в розвитку гастрономічного туризму в Україні. Гастрономічні фестивалі.	7	13
7	**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.	7	15
8	**Тема 8. Формування гастрономічних брендів територій.** Гастрономічний туризм як елемент туристичного брендингу регіону. Формування гастрономічного бренду. Гастрономічний брендинг України.	6	10
9	**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.	7	13
10	**Тема 10. Гастрономічний туризм в країнах світу.** Світовий розвиток гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм в Туреччині. Гастрономічний туризм в Грузії. Гастрономічний туризм в Азербайджані. Гастрономічний	7	15

	туризм в Ізраїлі. Гастрономічний туризм в Індії. Гастрономічний туризм в Китаї. Гастрономічний туризм в Японії.		
	Разом	60	108

9. Індивідуальні завдання

- Матеріали самопідготовки;
- Самостійні роботи:
  - розробка гастрономічних турів.
  - формування мультимедійних презентацій.

10. Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» застосовуються такі методи навчання:

– *інтерактивні:* відповіді на запитання, опитування думок студентів; дискусії, полеміки; мозковий штурм; робота в групах.

– *наочні:* таблиці, графіки, діаграми, фотографії, відеоролики, кросворди, квести.

– *практичні:* аналіз ринку туристичних послуг; розробка гастрономічних турів.

– *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування, вікторини.

11. Методи контролю

Вступний контроль здійснюється на першому занятті у вигляді короткого бліц-опитування з метою аналізу наявних знань студентів по дисциплінах, які мають тісних зв'язок із вивченням дисципліни «Гастрономічний туризм».

Вступний контроль не оцінюється, так як основна ціль – проаналізувати сукупність наявних знань студентів задля подальшого донесення матеріалу.

Бліц-питання:

1. Як ви розумієте поняття туризм і гастрономічний туризм?
2. Які види туризму ви знаєте?
3. Що таке гастрономічна культура?
4. Яка мета гастрономічного туризму?
5. Які регіональні кухні ви знаєте?
6. Назвіть об’єкти гастрономічного туризму?
7. Які ви знаєте гастрономічні фестивалі України.
8. Які знаєте фактори розвитку гастрономічного туризму?
9. Яку роль відіграють заклади ресторанного господарства у розвитку гастрономічного туризму?
10. Що вам відомо про розвиток гастрономічного туризму в Україні?

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах**.**

- Опитування.
- Перевірка завдань для самостійної роботи.
- Перевірка матеріалів самопідготовки.
- Виконання завдань практичних занять.

Підсумковий контроль – залік (V семестр – денна форма; Vсеместр – заочна форма навчання).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання/ види робіт	Поточне оцінювання та самостійна робота										Разом поточне	МКР	**Всього**
	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10			
Денна (усього балів)	**0-5**	**0-5**	**0-5**	**0-5**	**0-5**	**0-20**	**0-5**	**0-5**	**0-20**	**0-5**	**80**		
Семінари	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	50	20	
Практичні роботи	-	-	-	-	-	0-15	-	-	0-15	-	30		
Заочна (усього балів)	**-**	**-**	**0-10**	**-**	**0-10**	**0-30**	**-**	**-**	**0-30**	**-**	**80**		**100**
Семінари	-	-	10	-	10	-	-	-	-	-	20	20	
Практичні роботи	-	-	-	-	-	0-30	-	-	0-30	-	60		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	**A**	відмінно	зараховано
82-89	**B**	добре	
75-81	**C**		
68-74	**D**	задовільно	
61-67	**E**		
35-60	**FX**	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	**F**	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:
- Робоча програма навчальної дисципліни;
- Навчальна робоча програма навчальної дисципліни;
- Силабус;
- Підручники та навчальні посібники;
- Конспект лекцій з дисципліни;
- Матеріали поточного та підсумкового контролю;
- Контрольні завдання для заліку.

https://repository.ldufk.edu.ua/

14. Рекомендована література

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/
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.

15. Політика щодо академічної доброчесності

Політика щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з

урахуванням норм 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.

16. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом 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.