

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ  
ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ  
КАФЕДРА ТУРИЗМУ**

**СИЛАБУС**

вибіркової навчальної дисципліни  
«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»

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	nykuha1993@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad">https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad</a>
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://study.ldufk.edu.ua/course/view.php?id=1836">http://study.ldufk.edu.ua/course/view.php?id=1836</a>

**ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	VI семестр: 3,0 кредити ЄКТС/90 годин (14 год – лекції, 16 год – практичні, семінарські, 60 год – самостійна робота)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – залік.
<b>Мова викладання</b>	Українська

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ п/п	Теми	Результати навчання
1.	Теоретичні засади гастрономічного туризму: історія формування, сутність і структурна характеристика.	<i>Знати:</i> сутність та зміст поняття гастрономічний туризм. Знати історію та етапи розвитку гастрономічного туризму, підвиди гастрономічного туризму та їх класифікацію.
2.	Об'єкти гастрономічного туризму.	<i>Знати:</i> об'єкти гастрономічного туризму, національну та регіональну кухню, знати найвідоміші кулінарні школи світу. Гастрономічні гіді та ресторани, що ними відзначені.
3.	Особливості організації гастрономічних турів.	<i>Знати:</i> типи гастрономічних турів, основні вимоги до організації гастрономічних турів. Гастрономічні туристичні маршрути в Україні.
4.	Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	<i>Знати:</i> про українськ у традиційна національна кухня. Знати особливості та сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Україні. Концептуальні ресторани в розвитку гастрономічного туризму в Україні. Гастрономічні фестивалі.
5.	Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні та світі.	<i>Знати:</i> основні типи гастрономічного туризму. Орієнтуватись у тенденціях розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні та світі.
6.	Маркетинг і бренд-менеджмент у гастрономічному туризмі	<i>Знати:</i> інструменти формування і просування гастрономічних брендів; основи маркетингу та бренд-менеджменту у сфері гастрономічного туризму; принципи формування туристичного бренду регіону чи продукту; сучасні маркетингові інструменти просування гастрономічних маршрутів і подій; особливості позиціонування гастрономічних локацій на внутрішньому та міжнародному ринках.
7.	Гастрономічний туризм в країнах Європи.	<i>Знати:</i> кулінарні традиції країн Європи. Вміти висвітлити сучасний стан гастрономічного туризму в країнах Європи.

### ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

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.

## **ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

**Політика оцінювання.** Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до:

**Положення ЛДУФК ім. І.Боберського:** <https://repository.ldufk.edu.ua/home>

**Робоча програма:** <https://repository.ldufk.edu.ua/home>

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 – 40 балів;
- практичні – 30 балів;
- модульна контрольна робота – 30 балів.

### ***заочна форма навчання***

- семінари – 40 балів;
- практичні – 30 балів;
- модульна контрольна робота – 30 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 постреквізітам 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](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](https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home). Сертифікат, який студент отримує після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.