

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Гастрономічний туризм**

**Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)**

Освітня програма: «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол №.. від ...2025р.

м. Івано-Франківськ – 2025

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Гастрономічний туризм
Викладач (-і)	Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	0997544264
E-mail викладача	<a href="mailto:raisa.zagnubida@pnu.edu.ua">raisa.zagnubida@pnu.edu.ua</a>
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>
Консультації	Згідно з графіком консультацій

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Гастрономічний туризм» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів і націлена на формування уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; розуміння значення гастрономії в розвитку території та ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації, формуванні гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; розуміння сфери гастрономії і гастрономічного туризму як елементу економіки, як креативної індустрії; отримання базових знань і навичок застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму.

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

**Мета курсу:** Метою вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм» є здобуття студентами професійних компетенцій, які забезпечують здатність до організації гастрономічних турів.

**Цілі курсу:** вивчення особливостей гастрономічного туризму, ознайомлення студентів з історичними основами теорії та практики кулінарії, пов'язаними з етнічними, релігійними та іншими особливостями різних народів світу.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

### Компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

**Обсяг навчальної дисципліни**

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	30 годин
семінарські	30 годин
самостійна робота	120 годин

**Ознаки навчальної дисципліни**

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
6	241 «Готельно-ресторанна справа»	3	Вибірковий

**Тематика навчальної дисципліни**

Тема	кількість год.		
	лекції	семінарські заняття	сам.роб.

Тема 1. Гастрономія як елемент привабливості територій для туристів	2	2	6
Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму.	2	2	10
Тема 3. Географія гастрономічного туризму у світі.	2	2	10
Тема 4. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	2	2	10
Тема 5. Формування гастрономічних брендів територій.	2	2	4
Тема 6. Екскурсійні гастротури	2	2	10
Тема 7. Види дегустацій гастрономічного туризму.	2	2	6
Тема 8. Півний гастрономічний туризм.	2	2	10
Тема 9. Винний гастрономічний туризм.	2	2	10
Тема 10. Крафтове виробництво як локація гастрономічного туризму	2	2	10
Тема 11. Кавовий гастрономічний туризм.	2	2	10
Тема 12. Сирний гастрономічний туризм.	2	2	10
Тема 13. Медовий (апітуризм) гастрономічний туризм.	2	2	4
Тема 14. Агро гастрономічний туризм.	2	2	6
Тема 15. Фруктово-ягідний гастрономічний туризм.	2	2	4
Заг:	30	30	120

#### **6. Система оцінювання навчальної дисципліни**

Загальна система оцінювання курсу	<p>Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.</p> <p>(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.).</p> <p>Загальні 100 балів включають:</p> <p>40 балів – поточний контроль (семінарські заняття),</p> <p>30 балів – тестовий контроль,</p> <p>30 балів – контроль за самостійною роботою</p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Семінарські заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проектів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини семінарських занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту та підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження і з вказанням використаних джерел.</p>
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
Підсумкова залікова оцінка	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому лабораторному занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та результатів неформальної освіти
<b>7. Політика курсу</b>	
Письмові роботи	Письмові роботи з навальної дисципліни передбачені в розрізі лабораторних занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після семінарського заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.
Академічна доброчесність	Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.
Відвідування занять	Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Неформальна освіта	Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).
<b>8. Рекомендована література</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків : Віват, 2014. 192 с.</li> <li>2. Антоненко В. Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. Філософські нариси туризму. / За ред. проф. Пазенка В.С. К., 2005. С. 223-233.</li> <li>3. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.</li> <li>4. Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса; ОЛДІ-ПЛЮС.2021.136 с.</li> <li>5. Загнибіда Р.П., Польова Л.В. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ. Видавничий дім « АртЕк», 2019. 107 с.</li> <li>6. Здобнов О.І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2001. 311 с.</li> <li>7. Іванов С.В., Домарецький В.О., Басюк Д.І. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В. 2012. 472 с.</li> <li>8. Кляп М. П. , Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. К. : Знання, 2011. 334 с.</li> <li>9. Макарчук С.А. Етнографія України: навч. посіб. Львів: Світ, 2004. 312с.</li> </ol>	

10. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Економічні інновації. 2020. Т. 22, Вип. 2 (75). С. 71-81.
11. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.
12. Ощипок І. М. Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.
13. Рубіш М. А., Чорій М.В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Науковий вісник Мукачівського державного університету, 2020. Серія Економіка. Вип. 1(13). С. 61- 66.
14. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.
15. Шикеринець В.В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні. Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей. 2012. Вип.221. С.250-261.
- 16. Інформаційні ресурси**
17. Басюк Д.І., Бадешенкова К.С. Дослідження винного туризму в Україні. Збірник наукових праць «SWORLD». 2014. №1. Т.37. С.48-56. . Бізнес. Схід. [електронний ресурс]. URL: <https://bizshid.com>
18. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100–115. Всесвітня асоціація гастротуризму. [електронний ресурс]. URL: <https://worldfoodtravel.org/>  
Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Ефективна економіка. 2018. № 2. [електронний ресурс]. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112>

**Викладач**



**доцент кафедри  
готельно-ресторанної  
та курортної справи  
Загнибіда Р.П.**