

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b></p> <p style="text-align: center;"><b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>«Гастротуризм»</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Спеціальність: ІЗ Туризм і рекреація</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Рік навчання: <u>2-й</u>, семестр <u>4-й</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Назва кафедри: <u>Бізнесу та сфери обслуговування</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p>Табенська О.І. к. е. н. старший викладач</p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><b><u>tabenska@vsau.vin.ua, oksana.tabenska.68@gmail.com</u></b></p>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Гастротуризм» є вибірковою компонентою ОПП Туризм.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Під час вивчення дисципліни можуть використовувати знання, отримані з таких дисциплін: «Туристичне краєзнавство», «Кулінарна етнологія», «Туристичні ресурси світу», «Географія релігій та культур», «Туристичне країнознавство», «Основи гостинності в агротуризмі».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовувати під час: «Лікувально-оздоровчий туризм», «Рекреаційний туризм і курортна справа» «Організація ресторанного господарства».

**Призначення навчальної дисципліни.** Формування у фахівців професійних компетентностей, які дозволили б працювати у нових професійних умовах, зокрема, демонструвати знання й розуміння фундаментальних розділів «Гастротуризму» в обсязі необхідному для оволодіння освітньо-професійною програмою «Туризм».

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Гастротуризму» є набуття та розвиток професійних компетентностей фахівців з туризму для здійснення ефективної діяльності в сфері туристичного бізнесу .

**Основні завдання** вивчення дисципліни «Гастротуризму»:

- ознайомитися з базовою термінологією, нормативними документами «Про туризм», гастрономічний туризм, еногастротуризм, ЮНВТО про гастротуризм, Всесвітньою Асоціацією гастрономічного туризму, тощо;
- ознайомитися з етапами розвитку гастрономічного туризму, глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму;
- засвоїти класифікацію та напрями становлення гастрономічного туризму;
- розкрити об'єкти гастрономічного туризму (національні та регіональні кухні, локальні харчові системи, гастрономічні інвенти, найвідоміші кулінарні школи світу);
- засвоїти географію гастрономічного туризму в Світі;
- перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІНК):*

Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 4. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК 5. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 7. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 12. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК 13. Здатність планувати та управляти часом.

ЗК 14. Здатність працювати в команді та автономно.

*спеціальні компетентності (СК):*

- СК 1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.
- СК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- СК 3. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.
- СК 4. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.
- СК 5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.
- СК 6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).
- СК 7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати.
- СК 17. Розуміння основних понять та концепцій сільськогосподарського туризму.

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

- ПР 5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.
- ПР 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
- ПР 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.
- ПР 13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.
- ПР 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурногорізноманіття.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації).

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п		Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Тема 1. Особливості становлення етапи розвитку гастрономічного туризму	2	2	7
2.	Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму та характеристика видів діяльності в цій сфері	2	2	7
3.	Тема 3. Об'єкти гастрономічного туризму	2	2	7
4.	Тема 4. Локальні харчові системи, географічні зазначення.	2	2	7
5.	Тема 5. Гастрономічна культура національної ідентичності	2	2	7
6.	Тема 6. Національні та регіональні кухні Італії, Франції, Іспанії як об'єкти гастрономічного туризму.	2	2	7
7.	Тема 7. Особливості національних кухонь народів країн Близького Сходу та Азії	2	-	7
8.	Тема 8. Національні та регіональні кухні Мексики і США як об'єкти гастрономічного туризму	2	2	7
9.	Тема 9. Технологія розробки кулінарних турів, як інноваційної форми обслуговування туристів.	2	2	7
10.	Тема 10. Гастрономічний туризм на ринку України.	2	2	7
11.	Тема 11. Сучасні тренди розвитку кулінарної продукції в Україні	2	2	6
12.	Тема 12. Сучасні тренди розвитку кулінарної продукції на Поділлі	2	2	6
13.	Тема 13. Дегустація як складова гастрономічних турів	2	2	6
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

## **Самостійна робота здобувача вищої освіти**

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

### Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	34	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	32	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти, віртуальні екскурсії, проведення екскурсій), створення та використання папки туриста	14	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист, використання туристичних карт для опитування студентів
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

1. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
2. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм: навч. посіб. Київ: Каравела, 2021. 304 с.
3. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А.Т. Грицишин, С.В Білоус, М.Я Топорницька. Київ. Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 232с.

#### Допоміжна література:

1. Голод А. П., Никига О. В. Гастрономічні фестивалі як чинник туристичної привабливості Львівської області. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів)*. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 356–358.
2. 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.
3. Голод А. П., Никига О. В. Структура факторів розвитку гастрономічного туризму. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 49. Одеса, 2020. С. 174–178.

4. Гончаренко М. Ф., Голод А. П., Никига О. В., Євдощенко О. В. Інноваційні засади сталого розвитку етногастрономічного туризму в регіоні. *Менеджер. Вісник ДонДУУ*. 2020. № 4 (89). С. 40–47.

5. Графська О. І., Головчук Ю. О., Никига О. В. Роль маркетингових інновацій у розвитку гастрономічного туризму в регіоні. *Економіка та суспільство*. 2022. № 39. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-39-9>.

6. Гринюк В. І. Гастротуризм як метод популяризації нематеріальної культурної спадщини. *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації. Тези доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю*. Київ: КНУКіМ, 2021. С. 222–224.

7. Голод А. П., Никига О. В. Гастрономічні фестивалі як чинник туристичної привабливості Львівської області. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів)*. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 356–358.

8. 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.

9. Литвин Т. П., Лебецько А. А. Гастрономічний туризм в Україні. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф.* Черкаси: ЧДТУ, 2020. С. 67–69.

10. 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>.

11. Никига О.В. Гастрономічний туризм як перспективний напрям регіонального розвитку. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. тез доп. II Міжнар. наук.-практ. конф. (7–8 жовтня 2021 р.)*. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2021. С. 222–224.

12. Никига О. В., Голод А. П. Фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області. *Готельно-ресторанний і туристичний бізнес: теорія і практика: I-а Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених (21–22 травня 2021 р., м. Одеса)*. Одеса: Міжнародний гуманітарний університет, 2021. С. 43–45.

13. Паска М. З., Боратинський О. В. Особливості страв автентичної кухні – основа розвитку етнічного туризму. *Україна-Литва: історичні, мовно-культурні та туристські паралелі. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф.* Київ, 2021. С. 147–150.

14. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері. *Монографія*. Твори. 2022. 332 с.

15. Табенська О.І. Сільський туризм як напрямок ефективного розвитку внутрішнього туризму. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-42>

16. Табенська О.І. Розвиток сільського зеленого туризму на Вінниччині. *Економіка та суспільство*. 2022. № 41. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-43>

doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-5

17. Табенська О.І., Прилуцький А.М. Проблеми та перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2023. № 51. С. 1-8. URL: <https://economy-and-society.in.ua/index.php/journal/article/view/2494> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-42>

18. Табенська О.І. Розвиток сільського зеленого туризму. *Економіка та суспільство*. 2023. № 52. С. 1-8. URL: <https://economy-and-society.in.ua/index.php/journal/article/view/2528> DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-42>

19. Табенська О.І. Стойка В.О. Використання внутрішніх туристичних ресурсів України в сучасних умовах. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2024. № 11(29). С. 199-209. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2024-11\(29\)-199-209](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2024-11(29)-199-209) URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/sn/issue/archive>

### Інформаційні ресурси:

1. Смакуємо фермерське. Чи завжди безпечні «крафтові» та «локальні» харчі? URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/smaкуємо-fermerske-ci-zavzdi-bezpesni-kraftovi-ta-lokalni-harci> (дата звернення: 12.10.2025).

2. У Вінниці презентували першу гастрономічну мапу Міста ідей. URL: <https://www.vmr.gov.ua/u-vinnytsi-presentuvaly-pershu-hastronomichnu-mapu-mista-idei>. (дата звернення: 12.10.2025).

3. Членам туристичної ради презентували концепцію майбутнього масштабного проєкту «Вінниця на воді», який можливий в рамках повоєнної відбудови України. URL: <https://www.vmr.gov.ua/chlenam-turystychnoi-rady-presentuvaly-kontseptsiu-maibutnoho-masshtabnoho-proiektu-vinnytsia-na-vodi-iakyi-mozhlyvyi-v-ramkakh-povoiennoi-vidbudovy-ukrainy> (дата звернення: 5.10.2025).

4. На ярмарку крафтових виробів у Вінниці презентували дві нові поштові марки: «пікантну» і «солодку». URL: <https://vinnytsia.city/na-yarmarku-kraftovyh-vyrobiv-u-vinnytsi-presentuvaly-dvi-novi-poshtovi-marky-pikantnu-i-solodku/> (дата звернення: 3.10.2025).

5. У Вінниці відбувся «Пироговський пікнік», який об'єднав містян та гостей міста заради благодійної мети – підтримки захисників. URL: <https://www.vmr.gov.ua/u-vinnytsi-vidbuvsia-pyrohovskyi-piknik-iakyi-ob-iednav-mistian-ta-hostei-mista-zarady-blahodiinoi-mety-pidtrymky-zakhysnykiv> (дата звернення: 5.10.2025).

6. У Вінниці відбувся тиждень Подільської кухні. URL: <https://vinnytsia.city/podiyi/> (дата звернення: 3.10.2025).

7. Вінницький борщ на вишні представили на Міжнародному фестивалі гастрономії у Туреччині. URL: <https://vmr.gov.ua/vinnytskyi-borshch-na-vyshni-predstavly-na-mizhnarodnomu-festyvali-hastronomii-u-turechchini> (дата звернення: 5.10.2025).

8. Вінницю вдруге представили на міжнародному фестивалі гастрономії в Туреччині. URL: <https://vmr.gov.ua/vinnytsiu-vdruhe-predstavly-na-mizhnarodnomu-festyvali-hastronomii-v-turechchini> (дата звернення: 3.10.2025).

9. Самозбір і зелений туризм: як працює екоферма «Щедрі Лани» під Вінницею. URL: <https://vinnytsia.city/samozbir-i-zelenyj-turyzm-yak-pratsyuje-ekoferma-shhedri-lany-pid-vinnytseyu/> (дата звернення: 3.10.2025).

10. Готельно-ресторанний комплекс «Затишок». URL: <https://zatyshok.vn.ua/> (дата звернення: 3.10.2025).

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>30</b>
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	<b>10</b>
	<b>Підсумкове тестування</b>	<b>30</b>
	<b>Разом</b>	<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

**Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни