

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ 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: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 8 від 16.12.2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

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

Зміст курсу: Визначення та термінологія: гастрономічний туризм, кулінарна спадщина, F&V туризм, автентичність. Класифікація: види гастрономічних турів (за продуктом, за регіоном, за форматом – дегустаційні, освітні, подієві). Ресурсна база та потенціал гастрономічної дестинації та проектування гастрономічного турпродукту.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: Метою вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм» є підготовка фахівця, здатного проектувати, просувати, організовувати та управляти туристичними продуктами та дестинаціями, де їжа та напої є ключовою мотивацією подорожі.

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 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

Програмні результати навчання:

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

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.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.			
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	J2 «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	4
Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму.	2	2	10
Тема 3. Географія гастрономічного туризму у світі.	4	2	10
Тема 4. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	4	2	10
Тема 5. Ресурсна база та потенціал гастрономічної дестинації	2	2	10
Тема 6. Крафтове виробництво як локація гастрономічного туризму	2	2	6
Тема 7. Проектування гастрономічного турпродукту	2	2	10
Тема 8. Екскурсійні гастротури	2	2	10
Тема 9. Агро гастрономічний туризм	2	2	10
Тема 10. Винний гастрономічний туризм.	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	10
Заг:	30	30	120
6. Система оцінювання навчальної дисципліни			
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (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 № 572 від 03.07.2025 р.). Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (практичні заняття), 10 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою		

	20 балів – підсумковий тестовий контроль
Вимоги до письмових робіт	<p>Семінарські заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв’язання кейсів, виконання індивідуальних та групових проєктів, 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 проєкту та підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження і з вказанням використаних джерел.</p>
Практичні 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
7. Політика курсу	
Письмові роботи	Письмові роботи з навальної дисципліни передбачені в розрізі лабораторних занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проєкти 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).

8. Рекомендована література

1. Бондаренко, А. П. Екологічний туризм та гастрономія. Чернівці: Місто, 2022. 175 с.
2. Гриценко, М. О. Інновації в гастрономічному туризмі. Харків: Основа, 2023. 205 с.
3. Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса; ОЛДІ-ПЛЮС.2021.136 с.
4. Дорошенко, Л. І. Сучасні тенденції гастрономічного туризму. Київ: Кондор, 2025. 220 с.
5. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Гастрономічний туризм Прикарпаття: сучасний тренд та перспективи розвитку. ZESZYTU NAUKOWEGO PRAC UKRAINOZNAWCZYCH 2022. NR 9.C. 81–93. <https://zeszytnaukowy.ajp.edu.pl/resources/html/cms/MAINPAGE>
6. Загнибіда Р.П., Польова Л.В. Етнічні кухні: Навчально-методичний посібник. Київ. Видавничий дім « АртЕк», 2019. 107 с.
7. Здобнов О.І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2001. 311 с.
8. Ковальчук, О. О. Гастрономічний туризм: теорія та практика. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 240 с.
9. Кравчук, Н. І. Гастрономічний туризм: міжнародний досвід. Київ: Вища школа, 2022. 230 с.
10. Левченко, О. С. Розвиток гастрономічного туризму в Україні. Одеса: Південний, 2025. 240 с.
11. Лояк Л.М., Загнибіда Р.П. Ресторанне господарство Прикарпаття: національна автентичність та світові тренди. Zeszytu Naukowego Prac Ukrainoznawczych 2020. nr 5.C.53-65.
12. Мельник, І. В. Маркетинг гастрономічного туризму. Львів: Літературна агенція «Піраміда», 2022. 198 с.
13. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Економічні інновації. 2020. Т. 22, Вип. 2 (75). С. 71-81.
14. Петренко, С. В. Кулінарні традиції України як туристичний продукт. Одеса: Астропринт, 2023. 180 с.
15. 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. Шевченко, Т. М. Організація гастрономічних турів. Харків: ХНУ, 2024. 210 с.
16. Сидоренко, О. В. Гастрономічні фестивалі як елемент культурного туризму. Львів: Світ, 2024. 195 с.
17. Сіра Е.О, Каролоп О.О, Загнибіда Р.П. Різноманітність культур у ресторанному бізнесі, вплив на розвиток гастрономічного туризму: проблеми та перспективи. Економіка та суспільство. 2024. № 61. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-61-154>

Викладач



**К.п.н., доцент кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи
Загнибіда Р.П.**