



НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гастрономічний туризм

РОЗРОБНИК

Катерина Горюнова

доцент кафедри маркетингу та туризму, доктор філософії з менеджменту

k.horiunova@mu.edu.ua

КАФЕДРА

маркетингу та туризму

ct@mu.edu.ua

3

кількість кредитів ектс

30 / 60

годин аудиторної / самостійної роботи

залік

форма контролю

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Бакалавр

РІК ПІДГОТОВКИ

3

5 семестр

МОВА ВИКЛАДАННЯ

Українська

ПРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Для успішного опанування дисципліни здобувачам вищої освіти бажано мати базові знання з основ туризмознавства, географії туризму, організації туристичної діяльності та ресторанного господарства. Корисним є розуміння сутності туристичного продукту, туристичних ресурсів і мотивації туристів. Ці знання допоможуть краще зрозуміти, як гастрономія, локальні продукти, кулінарні традиції та культура харчування формують туристичний досвід і стають складовою туристичної привабливості територій.

АНОТАЦІЯ

Навчальна дисципліна «Гастрономічний туризм» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти розуміння гастрономії як важливої складової туристичного продукту та туристичного досвіду. У межах курсу розглядаються гастрономічні ресурси територій, локальні продукти і кулінарні традиції, типи та мотивації гастрономічних туристів, особливості формування гастрономічного туристичного продукту, а також основні напрями гастрономічного туризму, зокрема винний, пивний, сирний, кавовий, чайний, шоколадний, оливковий і фермерський. Окрема увага приділяється гастрономічному брендингу територій, ролі дегустаційного досвіду, storytelling, сенсорного сприйняття та емоцій у формуванні вражень туриста. Розглядаються також питання сталого гастрономічного туризму, локальних ланцюгів постачання, сезонності, відповідального споживання, доступності, використання сучасних технологій і персоналізації туристичного досвіду. Практична складова дисципліни спрямована на аналіз гастрономічних ресурсів і туристичних продуктів, оцінювання їх привабливості та розроблення ідей для створення сучасних гастрономічних туристичних пропозицій.

МІЖДИСЦИПЛІНАРНІ ЗВ'ЯЗКИ

Навчальна дисципліна «Гастрономічний туризм» пов'язана з дисциплінами «Основи туризмознавства та історія туризму», «Географія туризму», «Туристичні ресурси України», «Туристичне країнознавство», «Організація

ресторанного господарства» та «Маркетинг у туризмі».

Отримані під час їх вивчення знання допомагають аналізувати гастрономічні ресурси територій, розуміти особливості локальних кулінарних традицій, формувати гастрономічний туристичний продукт та оцінювати його привабливість для різних цільових аудиторій.

МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти цілісного розуміння гастрономічного туризму як складової сучасної туристичної діяльності та розвиток здатності аналізувати гастрономічні ресурси територій, особливості поведінки гастрономічних туристів і принципи формування гастрономічного туристичного продукту. Вивчення дисципліни спрямоване на розвиток умінь поєднувати локальні продукти, кулінарні традиції, гастрономічну спадщину та сучасні формати туристичного досвіду, оцінювати їх привабливість для різних цільових аудиторій, а також враховувати принципи сталості, автентичності, доступності та відповідального споживання під час створення гастрономічних туристичних пропозицій.

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни охоплює теоретичні та практичні засади гастрономічного туризму, особливості використання гастрономічних ресурсів територій та формування туристичного досвіду на основі локальної гастрономії.

У межах курсу розглядаються сутність гастрономічного туризму, роль локальних продуктів, кулінарних традицій і гастрономічної спадщини у формуванні туристичної привабливості територій. Значна увага приділяється типам гастрономічних туристів, їх мотиваціям, сенсорному та емоційному досвіду, storytelling і формуванню пам'ятних туристичних вражень.

Окремий блок дисципліни присвячено структурі гастрономічного туристичного продукту, особливостям його створення та просування, а також різним напрямкам гастрономічного туризму, зокрема винному, пивному, сирному, кавовому, чайному, шоколадному, оливковому та фермерському туризму. Розглядається, як виробництво локальних продуктів, дегустації та взаємодія з виробниками можуть перетворюватися на туристичний досвід. Важливою складовою курсу є питання гастрономічного брендингу територій, автентичності гастрономічної пропозиції та її значення для формування образу туристичної дестинації.

Окрема увага приділяється сталому гастрономічному туризму: коротким ланцюгам постачання, підтримці локальних виробників, сезонності, відповідальному споживанню, food waste, підходам slow food, zero waste і farm-to-table. Також розглядаються питання доступності, використання сучасних технологій, штучного інтелекту, персоналізації туристичного досвіду та майбутніх тенденцій розвитку гастрономічного туризму.

Практична складова дисципліни спрямована на аналіз гастрономічних ресурсів і туристичних продуктів, порівняння різних форматів гастрономічного досвіду та розроблення власних ідей гастрономічних туристичних пропозицій.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ВИКЛАДАННЯ

Під час викладання дисципліни використовуються сучасні методи навчання, спрямовані на поєднання теоретичних знань із практичним аналізом гастрономічного туризму та створенням туристичних пропозицій.

Навчальний процес передбачає лекційні та практичні заняття, тематичні обговорення, аналіз гастрономічних кейсів, роботу з прикладами локальних продуктів, гастрономічних маршрутів і туристичних дестинацій, виконання індивідуальних та групових завдань.

Застосовуються дискусії, робота в малих групах, аналіз конкретних ситуацій, порівняння гастрономічних продуктів і форматів туристичного досвіду, короткі презентації та практичні завдання, що допомагають здобувачам вищої освіти краще розуміти особливості гастрономічного туризму та застосовувати отримані знання під час розроблення туристичних продуктів і пропозицій.

ВИДИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Аудиторна робота

Лекційні та практичні заняття, тематичні обговорення, аналіз гастрономічних кейсів, робота з прикладами локальних продуктів, гастрономічних маршрутів і туристичних дестинацій, порівняння різних форматів гастрономічного досвіду, виконання індивідуальних і групових завдань та обговорення результатів роботи.

Види навчальної діяльності студента

Участь у лекційних та практичних заняттях, опрацювання навчальних матеріалів, аналіз гастрономічних ресурсів і туристичних продуктів, участь у тематичних обговореннях і дискусіях, робота з кейсами, виконання індивідуальних і групових завдань, порівняння гастрономічних пропозицій

різних територій, підготовка коротких презентацій та розроблення власних ідей гастрономічного туристичного продукту.

Самостійна робота студента

Опрацювання навчальних матеріалів і рекомендованих джерел, підготовка до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, аналіз гастрономічних ресурсів і туристичних продуктів, вивчення прикладів гастрономічних маршрутів та дестинацій, порівняння різних форматів гастрономічного досвіду, підготовка коротких аналітичних матеріалів або презентацій та розроблення власних ідей гастрономічних туристичних пропозицій.

ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Під час вивчення дисципліни важливо підтримувати доброзичливу та поважну атмосферу, бути відкритими до обговорення різних поглядів і відповідально ставитися до спільної роботи. Заохочуються активність на заняттях, участь у дискусіях, аргументоване висловлення власної думки та повага до позицій інших учасників освітнього процесу.

Важливо поважати час усіх учасників навчання: своєчасно долучатися до занять, дотримуватися визначених термінів виконання завдань та завчасно повідомляти про обставини, що можуть вплинути на навчальний процес. Усі роботи мають виконуватися з дотриманням принципів академічної доброчесності. Використання чужих матеріалів без належного посилання, плагіат та інші порушення академічної доброчесності є неприпустимими.

Детальніше: <https://mu.edu.ua/public-information>

Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися як допоміжний засіб для пошуку ідей, структурування матеріалу, аналізу прикладів, перевірки формулювань або підготовки до занять, але не як заміна самостійного опрацювання матеріалу та виконання навчальних завдань. Їх використання має бути критичним і прозорим, із зазначенням участі ШІ у підготовці роботи, якщо його внесок був суттєвим.

РЕГЛАМЕНТ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчання здійснюється за накопичувальною системою та включає поточний контроль упродовж семестру, модульний контроль і підсумкове оцінювання.

Поточне оцінювання враховує роботу здобувачів вищої освіти на практичних заняттях, участь у тематичних обговореннях і груповій роботі, виконання практичних та індивідуальних завдань, аналіз гастрономічних кейсів, туристичних продуктів і дестинацій, а також підготовку коротких презентацій або аналітичних матеріалів. Упродовж курсу передбачено два модульні контролі, що дають змогу перевірити рівень засвоєння основних понять, підходів та практичних інструментів гастрономічного туризму.

Підсумкова оцінка формується з урахуванням результатів поточної роботи, модульного контролю, підсумкового письмового завдання та екзамену. Під час оцінювання враховуються не лише правильність і повнота відповідей, а й здатність аналізувати гастрономічні ресурси, обґрунтовувати туристичну привабливість продуктів і територій та застосовувати отримані знання під час розроблення гастрономічних туристичних пропозицій.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчання здійснюється з урахуванням рівня засвоєння теоретичного матеріалу та здатності застосовувати отримані знання під час виконання практичних і аналітичних завдань.

Основними критеріями оцінювання є:

- розуміння сутності, основних понять і сучасних напрямів гастрономічного туризму;
- здатність характеризувати гастрономічні ресурси територій та визначати їх туристичну цінність;
- уміння аналізувати мотивації та особливості поведінки гастрономічних туристів;
- здатність оцінювати структуру, зміст і привабливість гастрономічного туристичного продукту;
- уміння аналізувати різні формати гастрономічного досвіду, гастрономічні маршрути та пропозиції туристичних дестинацій;
- здатність обґрунтовувати використання локальних продуктів, кулінарних традицій, гастрономічної спадщини та storytelling у туристичному продукті;
- врахування принципів сталості, автентичності, доступності та відповідального споживання під час виконання завдань;
- здатність розробляти та аргументувати власні ідеї гастрономічних туристичних продуктів і пропозицій;
- логічність, самостійність і аргументованість висновків;
- якість виконання практичних, індивідуальних і модульних завдань, активність під час занять та дотримання принципів академічної доброчесності.

ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Після опанування навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:

- о розуміти сутність гастрономічного туризму, його місце у структурі сучасної туристичної діяльності та основні напрями розвитку;
- о визначати й характеризувати гастрономічні ресурси територій, локальні продукти, кулінарні традиції та гастрономічну спадщину;
- о аналізувати мотивації, потреби та особливості поведінки гастрономічних туристів;
- о оцінювати туристичну привабливість гастрономічних продуктів, маршрутів, подій і дестинацій;
- о розуміти структуру гастрономічного туристичного продукту та принципи формування цілісного туристичного досвіду;
- о застосовувати елементи storytelling, сенсорного та емоційного досвіду під час формування гастрономічних туристичних пропозицій;
- о аналізувати особливості винного, пивного, сирного, кавового, чайного, шоколадного, оливкового, фермерського та інших напрямів гастрономічного туризму;
- о враховувати принципи автентичності, сталого розвитку, сезонності, підтримки локальних виробників, відповідального споживання та доступності;
- о використовувати сучасні цифрові інструменти й технології для аналізу, формування та презентації гастрономічних туристичних продуктів;
- о розробляти та обґрунтовувати власні ідеї гастрономічних туристичних продуктів і пропозицій з урахуванням особливостей території та потреб цільової аудиторії.

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Основна література

Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм Правобережного Полісся України: теорія, методологія і практика досліджень : монографія. Житомир : ПП «Євро-Волинь», 2023

Давидюк Ю. В., Горшкова Л. О. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 4. С. 5–13

Красовський С. О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. Питання культурології. 2021. № 37. С. 169–180

Англомовні видання

Razpotnik Visković N., Komac B. Gastronomy Tourism: A Brief Introduction. *Acta geographica Slovenica*. 2021. Vol. 61(1). P. 95–105

Kokkranikal J., Carabelli E. Gastronomy Tourism Experiences: The Cooking Classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*. 2021

Barzallo-Neira C., Pulido-Fernández J. I. Identification of the Main Lines of Research in Gastronomic Tourism: A Review of the Literature. *Sustainability*. 2023. Vol. 15(7). Article 5971

Bardolet-Puigdollers M., Fusté-Forné F. A Sustainable Future for Food Tourism: Promoting the Territory through Cooking Classes. *Gastronomy*. 2023. Vol. 1(1). P. 32–43

Інтернет джерела

Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research URL: <https://dergipark.org.tr/en/pub/gastoria>

Journal of Hospitality and Tourism Issues URL: <https://dergipark.org.tr/en/pub/johti>

Gastronomy URL: <https://www.mdpi.com/journal/gastronomy>

ВДОСКОНАЛЕННЯ ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

На початку курсу проводиться коротке опитування щодо очікувань здобувачів вищої освіти, попереднього досвіду та тем гастрономічного туризму, які викликають найбільший інтерес. У середині семестру передбачене проміжне опитування щодо зрозумілості матеріалу, темпу навчання, корисності практичних завдань і актуальності розглянутих кейсів.

Зворотний зв'язок можна надати через онлайн-опитування, анонімну форму, обговорення під час практичних занять, повідомлення та коментарі у Moodle, а також особисто викладачу під час консультацій.

Наприкінці дисципліни проводиться підсумкове опитування щодо змісту курсу, практичних завдань, навчальних матеріалів та організації навчання. Отримані пропозиції використовуються для оновлення тематики дисципліни, гастрономічних кейсів, прикладів туристичних продуктів і дестинацій, практичних завдань та рекомендованих джерел.

Силабус затверджено на засіданні кафедри маркетингу та туризму
протокол № від 15.09.2026