

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет економічний
“18” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ**

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Спеціальність J3 «Туризм та рекреація»

Освітня програма «Туризм»

Факультет Економічний

Розробники: Ірина КУДІНОВА, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.е.н., доцент

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни

Дисципліна "Гастрономічний туризм" формує у здобувачів вищої освіти комплексні теоретичні знання та прикладні практичні навички у сфері інтеграції кулінарної спадщини у туристичний продукт. Її вивчення є невід'ємним для підготовки кваліфікованих фахівців у галузі туризму, адже сучасні туристичні потоки вимагають глибокого розуміння гастрономічних вподобань гостей з різних країн та вміння створювати на їх основі унікальні туристичні пропозиції.

Основними завданнями вивчення дисципліни є опанування національних особливостей харчування та кулінарних традицій народів світу, набуття вмінь щодо вибору та адаптації страв для іноземних туристів з урахуванням їхніх культурних та дієтичних уподобань, а також формування навичок складання гастрономічних маршрутів і турів, що базуються на автентичній кухні та місцевих продуктах. Курс також передбачає вивчення асортименту та специфіки традиційної продовольчої сировини, розуміння впливу прянощів, соусів та приправ на органолептичні показники національних страв та їх роль у формуванні унікального смакового досвіду для туриста, а також розвиток компетенцій з презентації гастрономічних продуктів як ключових елементів туристичної привабливості дестинацій.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>бакалавр</i>	
Спеціальність	ІЗ «Туризм та рекреація»	
Освітня програма	<i>Туризм</i>	
Характеристика освітньої компоненти		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	4	4
Семестр	7	7
Лекційні заняття	15 год.	6 год.
Практичні, семінарські заняття	15 год.	6 год.
Самостійна робота	120 год.	138 год.
Кількість тижневих аудиторних годин	2 год.	-

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни "Гастрономічний туризм" є формування у здобувачів вищої освіти комплексних знань та практичних навичок, необхідних для організації високоякісного гастрономічного сервісу та розробки унікальних туристичних продуктів. Це передбачає глибоке розуміння етнічних, релігійних та історичних особливостей харчування різних народів світу з метою задоволення потреб іноземних туристів.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Гастрономічний туризм» - «Організація туризму», «Менеджмент туризму», «Готельна справа».

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): 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 і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

K01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

K02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

K07. Здатність працювати в міжнародному контексті.

K10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

K16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

K19. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.

K21. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.

К22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

К23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних формах обставинах.

К27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.

К28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

К29. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.

Програмні результати навчання (ПР):

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПР07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ПР09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПР23. Розуміти і вміти використовувати на практиці засади збалансованого природокористування з урахуванням екологічних і соціокультурних аспектів з акцентом на розвиток сільського зеленого туризму.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1. Теоретичні основи та світові тенденції гастрономічного туризму														
Тема 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності	1	19	2	2			15	20	1	1				18
Тема 2. Витоки та еволюція гастрономічного туризму	2	19	2	2			15	19	0,5	0,5				18
Тема 3. Світові тенденції	3	19	2	2			15	19	0,5	0,5				18

гастрономічного туризму													
Тема 4. Гастрономічний туризм у міжнародному контексті	4	19	2	2			15	18	1	1			16
Усього за модулем 1	76	8	8			60	76	3	3			70	
Модуль 2. Український контекст та інновації у гастрономічному туризмі													
Тема 5. Гастрономічний туризм в Україні: сучасний стан і перспективи	5	19	2	2			15	19	1	1			17
Тема 6. Фестивалі та гастрономічні події як чинник туристичної привабливості	6	19	2	2			15	18	0,5	0,5			17
Тема 7. Гастрономія як інструмент сталого розвитку туризму	7	19	2	2			15	18	0,5	0,5			17
Тема 8. Інновації та цифровізація у гастрономічному туризмі	8	17	1	1			15	19	1	1			17
Усього за модулем 2	74	7	7			60	74	3	3			68	
Усього годин	150	15	15			120	150	6	6			138	

3. Темі лекцій

№ з/п	Назва теми	Питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин
1	Тема 1. Гастрономічний туризм як наукова категорія та туристичний феномен	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мета та завдання освітнього компонента «Гастрономічний туризм». 2. Гастрономічний туризм: дефініція поняття, класифікація. 3. Визначення та етапи розвитку гастрономічного туризму. 4. Місце гастрономічного туризму в економіці країн. 5. Функції гастрономічного туризму. 6. Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму. 7. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association). 	2

2	Тема 2. Витоки та еволюція гастрономічного туризму	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соціально-економічні фактори виникнення гастрономічного туризму. 2. Вплив торговельних шляхів та культурних контактів на формування гастрономічних традицій. 3. Регіональні особливості становлення гастрономічного туризму. 4. Роль ярмарків, фестивалів та ринків у розвитку гастрономічного туризму. 5. Кухня як елемент культурної спадщини. 6. Еволюція інтересу до локальних продуктів і традиційних страв у ХХ–ХХІ ст. 7. Основні етапи еволюції гастрономічного туризму. 8. Вплив історичного розвитку гастрономії на брендинг туристичних дестинацій. 	2
3	Тема 3. Світові тенденції гастрономічного туризму	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття та сутність світових тенденцій у гастрономічному туризмі. 2. Сучасні тренди в гастрономічному туризмі. 3. Гастрономічні фестивалі та події як драйвери туризму. 4. Гастрономія як інструмент маркетингу туристичних дестинацій. 5. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні у світовому контексті. 	2
4	Тема 4. Гастрономічний туризм у міжнародному контексті	<ol style="list-style-type: none"> 1. Регіональні особливості гастрономічного туризму (Європа, Азія, Америка). 2. Успішні світові практики розвитку гастрономічного туризму. 3. Перспективи інтеграції України у світовий гастрономічний простір. 4. Економічна географія гастрономічного туризму. 5. Страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. 	2
5	Тема 5. Гастрономічний туризм в Україні: сучасний стан і перспективи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Регіональні кулінарні традиції (Закарпаття, Галичина, Полтавщина, Одещина). 2. Розвиток гастрономічних турів та фестивалів в Україні. 3. Конкурентні переваги української гастрономії. 4. Економічна географія гастрономічного туризму. 	2

		5. Страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.	
6	Тема 6. Фестивалі та гастрономічні події як чинник туристичної привабливості	<p>1. Типологія гастрономічних заходів (фестивалі вина, меду, борщу, крафтових продуктів).</p> <p>2. Приклади успішних українських і міжнародних фестивалів.</p> <p>3. Економічний і соціальний ефект від гастро-заходів.</p> <p>4. Роль медіа та цифрових технологій у просуванні гастрономічних фестивалів.</p> <p>5. Гастрономічні фестивалі як інструмент сталого розвитку туризму.</p>	2
7	Тема 7. Гастрономія як інструмент сталого розвитку туризму	<p>1. Взаємозв'язок гастрономії та екотуризму.</p> <p>2. Підтримка місцевих громад і збереження традицій.</p> <p>3. Slow food як філософія сталого гастротуризму.</p> <p>4. Приклади успішних гастрономічних проєктів або фестивалів, що сприяють сталому розвитку.</p> <p>5. Показники, що використовуються для оцінки сталості гастрономічної туристичної дестинації.</p>	2
8	Тема 8. Інновації та цифровізація у гастрономічному туризмі	<p>1. Нові формати гастротурів: фуд-шоу, кулінарні майстер-класи, інтерактивні дегустації.</p> <p>2. Використання цифрових технологій (онлайн-гастротури, віртуальні дегустації, мобільні додатки).</p> <p>3. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в умовах digital-середовища.</p> <p>4. Роль соціальних мереж та food-блогерів у формуванні гастротуристичних трендів.</p> <p>5. Інновації, що впливають на розвиток локальних гастрономічних брендів та продуктів.</p> <p>6. Штучний інтелект для покращення досвіду туриста під час гастрономічних подорожей.</p> <p>7. Формування віртуальних гастрономічних спільнот і користь, яку вони приносять туристичній сфері.</p>	1
Разом			15

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p>Тема 1. Гастрономічний туризм як наукова категорія та туристичний феномен</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Що таке гастрономічний туризм? 2. Які основні характеристики гастрономічного туризму? 3. Які чинники сприяли виникненню гастрономічного туризму у світі? 4. Як розвивається гастрономічний туризм в Україні? 5. Які страви та продукти можна вважати візитівкою українського гастрономічного туризму? 6. Яке економічне значення має гастрономічний туризм для регіонів України? 7. Як гастрономічний туризм сприяє збереженню культурної та нематеріальної спадщини? 8. Які соціальні переваги він надає місцевим громадам? 9. Які форми та послуги пропонуються в рамках гастрономічного туризму (фестивалі, майстер-класи, дегустації, гастрономаршрути)? 10. Які регіони України мають найбільший потенціал для розвитку гастрономічного туризму? 11. Які проблеми та виклики існують для розвитку гастрономічного туризму в Україні? 12. Як можна залучити інвесторів та туристів до українських гастрономічних проєктів? 	2
2	<p>Тема 2. Витоки та еволюція гастрономічного туризму</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Як формувалася гастрономія у світі та в Україні в різні історичні епохи? 2. Які продукти та страви стали основою української кулінарної традиції? 3. Як впливали соціально-економічні та культурні чинники на гастрономію різних регіонів України? 4. Які іноземні впливи позначилися на українській кухні (польські, турецькі, австрійські, угорські тощо)? 5. Як традиційні страви інтегруються в сучасний гастрономічний туризм? 6. Чому гастрономія є елементом нематеріальної культурної спадщини? 7. Які приклади українських страв або продуктів визнані ЮНЕСКО чи просуваються на міжнародному рівні? 8. Які уроки з історії гастрономії можна використати для розвитку сучасного туризму в Україні? 	2
3	<p>Тема 3. Світові тенденції гастрономічного туризму</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Які сучасні тенденції визначають розвиток гастрономічного туризму у світі? 2. Що таке slow food та як цей рух впливає на туризм? 	2

	<p>3. Яку роль відіграють гастрономічні фестивалі у залученні туристів?</p> <p>4. Як street food став частиною туристичного досвіду?</p> <p>5. Які світові гастрономічні бренди (Італія – піца і паста, Франція – сири і вина, Японія – суші тощо) формують імідж країн?</p> <p>6. Як Україна може інтегруватися у ці тенденції?</p> <p>7. Які українські продукти та страви здатні стати «туристичним брендом»?</p> <p>8. Які інноваційні формати (гастро-ярмарки, кулінарні шоу, дегустаційні тури) можна запровадити в Україні?</p>	
4	<p>Тема 4. Гастрономічний туризм у міжнародному контексті Практичне заняття 4</p> <p>1. Які основні чинники впливають на розвиток гастрономічного туризму в різних країнах світу?</p> <p>2. Назвіть та охарактеризуйте основні форми та види гастрономічного туризму (фестивалі, гастротури, майстер-класи, винні маршрути тощо).</p> <p>3. Які країни вважаються світовими лідерами у сфері гастрономічного туризму та чому?</p> <p>4. Як національна кухня відображає культурну ідентичність народу у міжнародному туризмі?</p> <p>5. Яку роль відіграють гастрономічні бренди (продукти з географічним зазначенням, локальні страви) у просуванні туристичних дестинацій?</p> <p>6. Які є приклади успішної інтеграції гастрономічного туризму з іншими видами туризму (культурним, сільським, рекреаційним)?</p> <p>7. У чому полягає значення гастрономічних фестивалів і подій для міжнародного туристичного іміджу країни?</p> <p>8. Які сучасні тенденції та інновації у світовому гастрономічному туризмі (фудтраки, zero-waste кухня, fusion-меню, digital-рішення)?</p> <p>9. Які можливості має Україна для запозичення міжнародного досвіду та розвитку власного гастрономічного туризму?</p>	2
5	<p>Тема 5. Гастрономічний туризм в Україні: сучасний стан і перспективи розвитку. Практичне заняття 5</p> <p>1. Які основні чинники формують сучасний стан гастрономічного туризму в Україні?</p> <p>2. Які регіони України мають найбільший потенціал для розвитку гастрономічного туризму?</p> <p>3. Назвіть відомі українські гастрономічні фестивалі та події, що сприяють популяризації регіональної кухні.</p> <p>4. Яку роль відіграють локальні продукти, автентичні страви та кулінарні традиції у формуванні туристичного іміджу України?</p> <p>5. Як поєднання гастрономічного туризму з культурним, сільським або подієвим впливає на розвиток туристичних дестинацій?</p> <p>6. Які успішні кейси розвитку гастрономічного туризму в Україні можна навести (приклади фестивалів, ресторанів, гастромаршрутів)?</p>	2

	<p>7. Які бар'єри та проблеми стримують розвиток гастрономічного туризму в Україні (економічні, організаційні, маркетингові)?</p> <p>8. Які можливості створює гастрономічний туризм для підтримки місцевих виробників, фермерів і ремісників?</p> <p>9. Які тенденції світового гастрономічного туризму можуть бути успішно адаптовані в Україні?</p> <p>10. Які перспективи інтеграції українського гастрономічного туризму у світовий туристичний простір?</p>	
6	<p>Тема 6. Фестивалі та гастрономічні події як чинник туристичної привабливості</p> <p>Практичне заняття 6</p> <p>1. У чому полягає значення гастрономічних фестивалів і подій для розвитку туризму?</p> <p>2. Які види гастрономічних заходів є найпоширенішими у світі та в Україні (фестивалі, ярмарки, кулінарні чемпіонати, дегустаційні тури тощо)?</p> <p>3. Які фактори визначають успішність гастрономічних подій як туристичних продуктів?</p> <p>4. Яку роль відіграють гастрономічні фестивалі у формуванні бренду території?</p> <p>5. Наведіть приклади гастрономічних подій, що мають міжнародне значення.</p> <p>6. Які соціально-економічні ефекти мають гастрономічні події для місцевих громад?</p> <p>7. Які сучасні тенденції у проведенні гастрономічних подій (екоформати, digital-просування, zero-waste підхід)?</p> <p>8. Які перспективи розвитку гастрономічних подій в Україні з огляду на регіональні особливості?</p> <p>9. Які приклади синергії гастрономічного туризму з іншими видами туризму (культурним, подієвим, сільським) можна навести?</p> <p>10. Яким чином фестивалі можуть сприяти міжнародному туристичному іміджу України?</p>	2
7	<p>Тема 7. Гастрономія як інструмент сталого розвитку туризму.</p> <p>Практичне заняття 7</p> <p>1. У чому полягає взаємозв'язок між гастрономією та сталим розвитком туризму?</p> <p>2. Яким чином гастрономічний туризм може сприяти економічному зростанню місцевих громад?</p> <p>3. Як розвиток локальних продуктів та традиційної кухні впливає на збереження культурної ідентичності регіону?</p> <p>4. Які приклади гастрономічних ініціатив в Україні сприяють сталому розвитку територій (екоферми, кооперативи, локальні фестивалі, Slow Food тощо)?</p> <p>5. Які основні виклики постають перед організаторами гастрономічних подій із позицій екологічної сталості (відходи, логістика, упаковка, енерговитрати)?</p> <p>6. Як принципи slow food і farm-to-table можуть бути використані в українських ресторанах та туристичних локаціях?</p>	2

	<p>7. У чому полягає роль місцевих громад та виробників у забезпеченні сталого розвитку гастрономічного туризму?</p> <p>8. Які інновації (наприклад, zero-waste технології, органічні ферми, цифрові рішення) допомагають зробити гастрономічний туризм більш сталим?</p> <p>9. Як гастрономічний туризм може сприяти популяризації екологічного мислення серед туристів?</p> <p>10. Які практичні кроки можуть зробити українські регіони для перетворення гастрономії на ключовий чинник сталого розвитку?</p>	
8	<p>Тема 8. Інновації та цифровізація у гастрономічному туризмі</p> <p>Практичне заняття 8</p> <p>1. Які основні напрями цифровізації сучасного гастрономічного туризму?</p> <p>2. Як технології (AR/VR, штучний інтелект, big data) впливають на розвиток гастрономічних подорожей?</p> <p>3. Які онлайн-платформи, мобільні застосунки або сервіси використовуються для планування гастротурів і подій?</p> <p>4. Як соціальні мережі й тревел-блогери сприяють просуванню гастрономічних дестинацій?</p> <p>5. Які приклади інноваційного підходу використовують сучасні ресторани чи фестивалі (наприклад, digital-меню, онлайн-дегустації, віртуальні кулінарні тури)?</p> <p>6. У чому полягає значення цифрової грамотності для працівників гастрономічного туризму?</p> <p>7. Які ризики або обмеження може мати цифровізація у гастротуризмі?</p> <p>8. Як використання технологій сприяє сталому розвитку гастрономічних дестинацій?</p>	1
Разом		15

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності.	12
2	Тема 2. Витоки та еволюція гастрономічного туризму.	11
3	Тема 3. Світові тенденції гастрономічного туризму.	11
4	Тема 4. Гастрономічний туризм у міжнародному контексті.	11
5	Тема 5. Гастрономічний туризм в Україні: сучасний стан і перспективи.	12
6	Тема 6. Фестивалі та гастрономічні події як чинник туристичної привабливості.	11
7	Тема 7. Гастрономія як інструмент сталого розвитку туризму.	11
8	Тема 8. Інновації та цифровізація у гастрономічному туризмі.	11
Разом		90

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести та завдання;

- презентації;
- захист практичних робіт.

7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (практичні заняття);
- наочний метод (візуальний метод, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання самостійних завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні основи та світові тенденції гастрономічного туризму		
Практичне заняття 1. Гастрономічний туризм як наукова категорія та туристичний феномен	ПР 07, 10, 14, 15, 21 Знати: <ul style="list-style-type: none"> - Сутність гастрономічного туризму як наукової категорії та міждисциплінарного туристичного феномену. - Історичні етапи формування гастрономічних практик та їх інтеграцію в туристичну діяльність. - Основні концепції, підходи, типології та форми гастрономічного туризму. - Роль гастрономічної спадщини та кулінарних традицій у формуванні туристичної привабливості дестинацій. - Значення культурного різноманіття та автентичності гастрономії у сучасному туризмі. Вміти: <ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати гастрономічний туризм як складову туристичної індустрії та фактор розвитку територій. - Класифікувати види гастрономічного туризму та обґрунтовувати їх відмінності. 	15

	<ul style="list-style-type: none"> - Інтерпретувати кулінарні традиції як ресурс для створення туристичного продукту. - Оцінювати гастрономічний потенціал регіону з позицій туристичної привабливості. - Формулювати обґрунтовані висновки щодо ролі гастрономічного туризму у сталому розвитку дестинацій. 	
Практичне заняття 2. Витоки та еволюція гастрономічного туризму	<p>ПР 07, 10, 14, 15, 21</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Передумови виникнення гастрономічного туризму та його зв'язок з історією подорожей і торгівлі. - Основні етапи еволюції гастрономічного туризму: від традиційної кулінарної культури до сучасних туристичних практик. - Вплив історичних, соціально-економічних та культурних чинників на формування гастрономічних туристичних маршрутів. - Роль національних кухонь, локальних продуктів і гастрономічної спадщини у розвитку туризму. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати еволюцію гастрономічних практик у контексті розвитку туризму. - Порівнювати історичні та сучасні форми гастрономічного туризму. - Визначати ключові чинники трансформації кулінарної спадщини у туристичний продукт. - Обґрунтовувати значення гастрономічного туризму для збереження культурної ідентичності та розвитку територій. 	15
Практичне заняття 3. Світові тенденції гастрономічного туризму	<p>ПР 07, 09, 10, 14, 15, 21</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сучасні світові тенденції розвитку гастрономічного туризму та їх класифікацію. - Вплив глобалізації, цифровізації та сталого розвитку на гастрономічні туристичні практики. - Роль локальних продуктів, концепції slow food, farm-to-table, zero waste у формуванні гастрономічних турів. - Значення гастрономічних фестивалів, подій та кулінарних маршрутів у міжнародному туризмі. 	15

	<ul style="list-style-type: none"> - Вплив гастрономічного туризму на економічний розвиток дестинацій та формування туристичного іміджу країн. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати та порівнювати світові тенденції гастрономічного туризму в різних регіонах світу. - Інтерпретувати глобальні тренди з урахуванням культурної специфіки дестинацій. - Оцінювати можливості адаптації міжнародного досвіду гастрономічного туризму до національних і регіональних умов. - Обґрунтовувати управлінські рішення щодо впровадження інноваційних гастрономічних туристичних продуктів. 	
Практичне заняття 4. Гастрономічний туризм у міжнародному контексті	<p>ПР 07, 09, 10, 14, 15 21</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Особливості розвитку гастрономічного туризму в різних країнах та туристичних регіонах світу. - Міжнародний досвід формування гастрономічних туристичних продуктів і маршрутів. - Роль національних кухонь, гастрономічної спадщини та локальних брендів у міжнародному туризмі. - Вплив міжнародних організацій, програм і ініціатив на розвиток гастрономічного туризму. - Значення міжкультурної комунікації у процесі обслуговування гастрономічних туристів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порівнювати моделі розвитку гастрономічного туризму в різних країнах. - Аналізувати міжнародні практики та визначати можливості їх адаптації до національних умов. - Оцінювати конкурентоспроможність гастрономічного туристичного продукту на міжнародному ринку. - Обґрунтовувати управлінські рішення з урахуванням культурних відмінностей та міжнародних стандартів обслуговування. 	15
Самостійна робота 1. Гастрономічні бренди у світовому туризмі:	<p>ПР 07, 09, 10, 14, 15, 21</p> <p>Знати:</p>	10

тенденції та український контекст	<ul style="list-style-type: none"> - Поняття гастрономічного бренду та його роль у формуванні туристичного іміджу країни й дестинації. - Світові тенденції розвитку гастрономічних брендів у туризмі. - Механізми створення, просування та підтримки гастрономічних брендів на міжнародному ринку. - Успішні світові приклади гастрономічного брендингу (національні кухні, регіональні продукти, гастрономічні маршрути). - Особливості та потенціал українських гастрономічних брендів у контексті світового туризму. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати світовий досвід формування гастрономічних брендів у туризмі. - Порівнювати міжнародні та українські практики гастрономічного брендингу. - Оцінювати конкурентоспроможність гастрономічних брендів на туристичному ринку. - Обґрунтовувати напрями розвитку та просування українських гастрономічних брендів у міжнародному туристичному просторі. 	
Модульна контрольна робота 1	Узагальнення знань та вмінь з усього модуля	30
Всього за модулем 1		100
Змістовий модуль 2. Український контекст та інновації у гастрономічному туризмі		
Практичне заняття 5. Гастрономічний туризм в Україні: сучасний стан і перспективи	<p>ПР 07, 09, 10, 14, 15, 21</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сучасний стан розвитку гастрономічного туризму в Україні та його регіональні особливості. - Основні гастрономічні ресурси України: національна кухня, локальні продукти, гастрономічні події та маршрути. - Вплив соціально-економічних, культурних та безпекових чинників на розвиток гастрономічного туризму в Україні. - Державні та регіональні ініціативи підтримки гастрономічного туризму. - Перспективні напрями розвитку гастрономічного туризму в Україні в умовах євроінтеграції та сталого розвитку. <p>Вміти:</p>	15

	<ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати регіональні особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні. - Оцінювати туристичний та гастрономічний потенціал територій. - Обґрунтовувати напрями створення й удосконалення гастрономічних туристичних продуктів в Україні. - Формулювати практичні рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму з урахуванням сучасних викликів і перспектив. 	
<p>Практичне заняття 6. Фестивалі та гастрономічні події як чинник туристичної привабливості</p>	<p>ПР 07, 09, 10, 12, 14, 15, 21</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сутність гастрономічних фестивалів і подій та їх класифікацію у туристичній діяльності. - Роль подієвого та гастрономічного туризму у формуванні туристичної привабливості дестинацій. - Світовий та національний досвід організації гастрономічних фестивалів і подій. - Вплив гастрономічних подій на туристичний імідж територій та розвиток місцевої економіки. - Основні принципи планування, організації та просування гастрономічних заходів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати гастрономічні фестивалі як інструмент розвитку туристичної привабливості. - Оцінювати туристичний і економічний ефект гастрономічних подій для дестинацій. - Брати участь у розробці концепції гастрономічного фестивалю або подієвого туристичного продукту. - Застосовувати комунікаційні та сервісні навички у процесі взаємодії з учасниками та відвідувачами гастрономічних подій 	15
<p>Практичне заняття 7. Гастрономія як інструмент сталого розвитку туризму</p>	<p>ПР 07, 09, 10, 14, 15, 16, 21</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Концепцію сталого розвитку туризму та місце гастрономії у її реалізації. - Вплив гастрономічного туризму на економічну, соціальну та екологічну складові сталого розвитку. 	15

	<ul style="list-style-type: none"> - Роль локальних продуктів, коротких ланцюгів постачання та традиційних технологій у сталому туризмі. - Міжнародні практики використання гастрономії як інструменту сталого розвитку туристичних дестинацій. - Значення гастрономічної спадщини для збереження культурної ідентичності територій. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати гастрономічні туристичні продукти з позицій сталого розвитку. - Оцінювати вплив гастрономічної діяльності на розвиток місцевих громад та довкілля. - Інтегрувати принципи сталого розвитку у проектування гастрономічних туристичних маршрутів і подій. - Обґрунтовувати управлінські рішення у сфері гастрономічного туризму з урахуванням економічної доцільності, соціальної відповідальності та екологічної безпеки. 	
<p>Практичне заняття 8. Інновації та цифровізація у гастрономічному туризмі</p>	<p>ПР 07, 09, 10, 12, 15, 16, 21</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основні напрями інноваційного розвитку гастрономічного туризму. - Цифрові технології та інструменти, що використовуються у гастрономічному туризмі (онлайн-платформи, мобільні застосунки, цифровий маркетинг, VR/AR, big data). - Роль цифровізації у формуванні туристичного досвіду та підвищенні якості обслуговування гастрономічних туристів. - Світові та національні практики впровадження інновацій у гастрономічному туризмі. - Етичні та безпекові аспекти використання цифрових технологій у туристичній діяльності. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати вплив інновацій та цифрових технологій на розвиток гастрономічного туризму. - Використовувати цифрові інструменти для просування гастрономічних туристичних продуктів. - Оцінювати ефективність цифрових рішень у сфері гастрономічного туризму. 	<p>15</p>

	- Обґрунтовувати управлінські рішення щодо впровадження інноваційних і цифрових технологій у туристичну діяльність з урахуванням принципів сталого розвитку.	
Самостійна робота 2. Український контекст та інновації в гастрономічному туризмі	<p>ПР 07, 09, 10, 12, 14, 16, 21</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сучасний стан розвитку гастрономічного туризму в Україні в контексті інноваційних змін. - Основні напрями інновацій у вітчизняному гастрономічному туризмі (цифрові сервіси, нові формати гастротурів, креативні простори, гастрономічні кластери). - Роль локальних продуктів, автентичної кухні та гастрономічної спадщини у формуванні інноваційних туристичних продуктів. - Державні, регіональні та громадські ініціативи підтримки інновацій у сфері гастрономічного туризму. - Виклики та перспективи впровадження інновацій в умовах сучасних соціально-економічних трансформацій. <p>Вміти:</p>	10
	<ul style="list-style-type: none"> - Аналізувати українські практики інноваційного розвитку гастрономічного туризму. - Оцінювати ефективність інноваційних рішень у гастрономічних туристичних продуктах України. - Інтегрувати цифрові та організаційні інновації у проектування гастрономічних турів і подій. - Обґрунтовувати напрями інноваційного розвитку гастрономічного туризму України з урахуванням принципів сталого розвитку та регіональної специфіки. 	
Модульна контрольна робота 2	Узагальнення знань та вмінь з усього модуля	30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота (M1 + M2)/2 × 0,7		70
Підсумковий контроль		30
Всього за курс (Навчальна робота + екзамен)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою
--------------------------------------	---------------------------------

	(екзамени / заліки)
90-100	відмінно
74-89	74-89
60-73	60-73
0-59	0-59

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

1. Електронний навчальний курс освітньої компоненти (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4217>;

2. Конспекти лекцій та їх презентації доступні на навчальному порталі НУБіП України eLearn <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4217>

10. Рекомендовані джерела інформації

Основна

1. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. М. П. Мальська, М. І. Філь, І. Г. Пандяк. 304 с. т. 2024 р.

2. Гастрономічний туризм: підручник / О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк. – Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 136 с.

3. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.

4. Брайченко О., Гримич М., Лильо І. та ін. Україна. Їжа та історія. Київ : izhak. 2021. 286 с.

5. Сфера послуг. Туризм і рекреація : словник / Укладачі С.В. Мельниченко, І.В. Ковальчук, І.П. Кудінова, С.І. Мосіюк, О.Б. Моргулець,

В.В. Самсонова, О.А. Стретович, С.Г. Качмарчик. – К. : НУБіП України, Том 1, 2025. – 545 с.

6. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина І / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К. : НУБіП України, 2026. – 411 с.

7. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина ІІ / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К. : НУБіП України, 2026. – 448 с.

Допоміжна

1. Неїленко, С., Кудінова, І., & Олюніна, С. (2026). Гастрономічний туризм як драйвер сталого розвитку регіонів: сучасні тренди, інновації та можливості для України. *Економіка та суспільство*, (85). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-85-73>.

2. Бурачек, І., Панасюк, Д., & Ярмолюк, Д. (2025). ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ ПІД ЧАС ВІЙНИ. *Економіка та суспільство*, (71). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-92>.

3. Кудінова І.П. Гастрономічний туризм актуальний тренд сьогодення // Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: Матеріали міжнародної наукової конференції 4 - 5 травня 2023 р. Ужгород, 2023. С. 23-25.

4. Неїленко С.М. Презентація гастрономічної культури в соціальних мережах. *Наукові записки Інституту журналістики* : науковий журнал. голов. ред. В. В. Різун; Інститут журналістики КНУ імені Тараса Шевченка. 2021. Т. 1 (76). С. 76-85.

5. Самілик, М., & Кубрак, О. (2021). Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії COVID-19. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв*. Серія: Туризм, 4(1), 99–107. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235157>

Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму. URL: <https://foodtravel.com.ua/>