

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації**

**СИЛАБУС**  
**вибіркового освітнього компонента**

**ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ**

**підготовки**      магістра

Луцьк – 2025

**Силабус освітнього компонента «ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»**  
підготовки магістра

**Розробник:** Пасічник М.П., доцент кафедри готельно-ресторанної справи,  
туризму і рекреації, доктор філософії

**Погоджено**

Гарант освітньо-професійної програми



доц. Лисюк Т.В.

**Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри**  
**готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації**  
протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

## I. Опис освітнього компонента «Організація барної справи»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма здобуття освіти	Галузь знань: J Транспорт та послуги Спеціальність: J3 Туризм та рекреація Освітньо-професійна програма: Туризм Освітній рівень: другий (магістерський)	<b>Вибірковий</b>
Кількість годин/кредитів 120/4		<b>Рік навчання – 2</b>
ІНДЗ: немає		<b>Семестр – 3</b>
		<b>Лекції – 10 год.</b>
		<b>Практичні – 14 год.</b>
		<b>Самостійна робота – 88 год.</b>
		<b>Консультації – 8 год.</b>
<b>Мова навчання</b>	<b>Форма контролю: залік</b>	
	українська	

## II. Інформація про викладача

*Викладач:* Пасічник Михайло Петрович

*Науковий ступінь:* доктор філософії (PhD)

*Посада:* доцент кафедри готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

*Контактна інформація:* [pasichnyk.mykhailo@vnu.edu.ua](mailto:pasichnyk.mykhailo@vnu.edu.ua)

*Дні занять:* згідно графіку (<https://ps.vnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi>)

## III. Опис освітнього компонента

**1. Анотація курсу.** Силабус вибіркового освітнього компонента «Гастрономічний туризм» складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Освітній компонент спрямований на формування у здобувачів освіти системного бачення гастрономічного туризму як складової туристичної індустрії та інструменту регіонального розвитку. Курс розкриває теоретичні засади, світовий досвід і практичні механізми створення, просування та управління гастрономічними туристичними продуктами.

У процесі вивчення дисципліни здобувачі освіти опановують методи аналізу гастрономічного потенціалу територій, розроблення гастрономічних маршрутів, фестивалів і подій, брендинг гастрономічних дестинацій, а також інструменти інтеграції гастрономії у стратегії сталого туризму. Особлива увага приділяється аналітичному, проєктному та управлінському аспектам гастрономічного туризму.

**2. Мета і завдання освітнього компонента.** Мета освітнього компонента – формування у здобувачів освіти здатності до стратегічного аналізу, проєктування та управління гастрономічними туристичними продуктами з урахуванням міжнародного досвіду, конкурентних переваг територій і принципів сталого розвитку туризму. Завдання освітнього компонента:

- дослідження теоретичних засад та еволюції гастрономічного туризму;
- аналіз світових моделей розвитку гастрономічного туризму;
- вивчення гастрономічної спадщини як туристичного ресурсу;
- формування навичок оцінювання гастрономічного потенціалу регіонів;
- опанування методів розроблення гастрономічних маршрутів і туристичних продуктів;
- вивчення механізмів організації гастрономічних подій (фестивалі, ярмарки, дегустації);
- аналіз інструментів брендингу та маркетингу гастрономічних дестинацій;
- розвиток здатності інтегрувати гастрономічний туризм у регіональні та національні туристичні стратегії.

**3. Soft skills.** У процесі вивчення освітнього компонента у здобувачів освіти формуються такі soft skills:

- стратегічне та системне мислення;
- аналітичні та дослідницькі навички;
- проєктний менеджмент;
- міжкультурна комунікація;
- креативність і дизайн туристичних продуктів;
- навички публічних презентацій і аргументації;
- робота в команді та лідерство;
- здатність приймати управлінські рішення.

#### 4. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Форма контролю* / Бали
1	2	3	4	5	6	7
<i>Змістовий модуль 1. Поняття про гастротуризм</i>						
Тема 1. Гастрономія як елемент привабливості територій для туристів	16	2	2	12	–	УО, ДС / 15
Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму	15	1	2	12	–	УО, ДС / 15
Тема 3. Правила гастрономічної подорожі	17	1	2	12	2	УО, ДС / 15
Разом за модулем 1	48	4	6	36	2	45
<i>Змістовий модуль 2. Організація гастрономічних подорожей</i>						
Тема 4. Винний та пивний гастрономічний туризм	17	2	2	12	1	УО, ДС / 10
Тема 5. Медовий (апітуризм) гастрономічний туризм	16	1	2	12	1	УО, ДС / 10
Тема 6. Кавовий гастрономічний туризм	17	1	2	12	2	УО, ДС / 10

1	2	3	4	5	6	7
Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів. Дестинації України та світу	22	2	2	16	2	РМГ, ДП / 25
Разом за модулем 2	72	6	8	52	6	55
<b>Всього годин / Балів</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>88</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

**\*Форми контролю:** ДС – дискусія; РМГ – робота в малих групах; УО – усне опитування; ДП – доповідь з презентацією.

**5. Завдання для самостійного опрацювання.** Самостійна робота здобувачів освіти другого (магістерського) рівня має аналітичний, дослідницький та проектно-орієнтований характер і спрямована на формування здатності до стратегічного планування та управління гастрономічними туристичними продуктами. Завдання передбачають застосування міждисциплінарного підходу, аналіз міжнародного досвіду та розроблення власних управлінських рішень у сфері гастрономічного туризму.

Основні напрями самостійного опрацювання:

*1. Аналітико-дослідницький блок.* Здобувач освіти:

- аналізує сучасні концепції розвитку гастрономічного туризму у світі;
- інтерпретує вплив гастрономічної спадщини на формування туристичної привабливості регіонів;
- здійснює порівняльний аналіз міжнародних кейсів гастрономічних дестинацій;
- оцінює роль локальних продуктів і традиційних виробників у розвитку туристичних кластерів.

*2. Стратегічно-проектний блок.* Здобувач освіти:

- моделює концепцію гастрономічного туристичного маршруту або гастрономічного туру;
- розробляє структуру гастрономічного туристичного продукту (цільова аудиторія, маршрут, програма, гастрономічні активності);
- обґрунтовує використання гастрономічних фестивалів як інструменту розвитку територій;
- проектує концепцію гастрономічної події або тематичного фестивалю;
- формує пропозиції щодо інтеграції гастрономічного туризму у регіональні туристичні стратегії.

*3. Маркетингово-брендинговий блок.* Здобувач освіти:

- аналізує інструменти брендингу гастрономічних дестинацій;
- оцінює конкурентні переваги гастрономічних регіонів;
- розробляє концепцію позиціонування гастрономічного туристичного продукту;
- здійснює аналіз гастрономічного бренду території з використанням

сучасних маркетингових підходів.

*4. Практико-орієнтований (управлінський) блок.* Здобувач освіти:

- проводить SWOT-аналіз гастрономічного потенціалу обраного регіону;
- оцінює економічний та соціокультурний ефект гастрономічного туризму;
- розробляє рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму на локальному рівні;
- готує аналітичні звіти, презентації або концептуальні проекти.

Очікуваний результат самостійної роботи: здобувач освіти демонструє здатність аналізувати глобальні та локальні тенденції гастрономічного туризму, проектувати туристичні продукти, обґрунтовувати стратегічні рішення та презентувати власні концепції розвитку гастрономічних дестинацій.

#### **IV. Політика оцінювання**

*Політика викладача щодо здобувача освіти.* Відвідування аудиторних занять є обов'язковим. Здобувачі освіти зобов'язані регулярно відвідувати заняття, активно брати участь у навчальній діяльності, виконувати передбачені програмою практичні та самостійні завдання.

Пропуски занять без поважних причин негативно впливають на результати поточного контролю. У разі пропуску занять з поважних причин (хвороба, участь у наукових або освітніх заходах, відрядження тощо) здобувач має право на відпрацювання матеріалу відповідно до графіка консультацій викладача.

*Політика щодо академічної доброчесності.* Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися принципів академічної доброчесності під час виконання всіх видів навчальної та наукової роботи.

Забороняється плагіат, самоплагіат, фабрикація та фальсифікація результатів, списування, а також використання несанкціонованих джерел і засобів під час контролю знань.

Вимоги до академічної доброчесності визначаються такими нормативними документами Волинського національного університету імені Лесі Українки:

- Кодексом академічної доброчесності ВНУ імені Лесі Українки (<https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>);

- Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в науковій та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти, докторантів, науково-педагогічних і наукових працівників ВНУ імені Лесі Українки (<https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/Polozhennya-pro-plagiat-gruden-24.pdf>).

Порушення принципів академічної доброчесності є підставою для анулювання результатів відповідного виду роботи та застосування заходів

академічної відповідальності згідно з чинними нормативними документами університету.

*Політика щодо дедлайнів та перескладання.* Терміни виконання та подання практичних, індивідуальних і самостійних робіт визначаються викладачем та доводяться до відома здобувачів на початку вивчення дисципліни або розміщуються на освітній платформі курсу. Роботи, подані після встановлених термінів без поважних причин, оцінюються зі зниженням балів.

У разі наявності поважних причин (хвороба, участь у конференціях, освітніх заходах тощо) терміни можуть бути переглянуті за погодженням із викладачем. Перескладання модульного контролю допускається відповідно до правил університету та графіку, затвердженого кафедрою.

*Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті.* Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання, здобутих у формальній, неформальній та інформальній освіті (онлайн-курси, тренінги, сертифікаційні програми, участь у професійних заходах тощо), відповідно до чинних нормативних документів університету. У навчальному процесі заохочується використання відкритих онлайн-курсів на українських та міжнародних платформах, зокрема: Genius Space, Coursera for Campus, EdEra, Prometheus та ін.

Дистанційний курс може бути запропонований та погоджений із викладачем як форма самостійної підготовки студента. У такому випадку викладач враховує терміни проходження курсу та навчальне навантаження здобувача і визначає можливість нарахування додаткових балів.

Зарахування результатів проходження онлайн-курсу можливе виключно за умови пред'явлення відповідного сертифіката.

*Можливість отримання додаткових (бонусних) балів.* Здобувачі освіти можуть отримати додаткові (бонусні) бали за:

- проходження сертифікованих онлайн-курсів з тематики готельно-ресторанного господарства;
- участь у науково-практичних конференціях, семінарах, тренінгах;
- підготовку наукових публікацій, тез доповідей;
- участь у проєктній та дослідницькій діяльності, пов'язаній із тематикою дисципліни;
- перемозі в Олімпіадах та Конкурсах зі спеціальності;

Нарахування додаткових балів здійснюється за погодженням із викладачем та за наявності документального підтвердження результатів.

## **V. Підсумковий контроль**

Форма підсумкового контролю – залік. Залік викладач виставляє за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми. У дату складання

заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів). У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості в усній формі. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання, анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості – 100.

*Перелік питань до заліку (1–25 теоретичний блок;  
26–50 професійно-орієнтований блок)*

1. Поняття гастрономічного туризму та його місце у структурі сучасної туристичної індустрії.
2. Етапи становлення гастрономічного туризму у світі.
3. Основні види та форми гастрономічного туризму.
4. Гастрономічна спадщина як туристичний ресурс.
5. Вплив локальної кухні на формування туристичної привабливості територій.
6. Світові моделі розвитку гастрономічних дестинацій.
7. Роль гастрономічних кластерів у розвитку туризму.
8. Гастрономічний туризм у системі сталого розвитку територій.
9. Культурні та соціальні аспекти гастрономічного туризму.
10. Роль локальних продуктів і фермерських господарств у гастротуризмі.
11. Гастрономічні фестивалі як інструмент розвитку туристичних дестинацій.
12. Подієвий туризм у контексті гастрономії.
13. Брендинг гастрономічних територій.
14. Маркетингові стратегії просування гастрономічного туризму.
15. Гастрономічні маршрути: сутність і класифікація.
16. Інструменти формування гастрономічного туристичного продукту.
17. Гастрономічні тренди у світовому туризмі.
18. Роль гастрономічного туризму у розвитку регіональної економіки.
19. Взаємодія ресторанного бізнесу і туристичної індустрії.
20. Гастрономічна ідентичність регіону як чинник конкурентоспроможності.
21. Роль міжнародних організацій у розвитку гастрономічного туризму.
22. Інновації у гастрономічному туризмі.
23. Цифрові технології у просуванні гастрономічних маршрутів.
24. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.
25. Виклики та ризики розвитку гастрономічного туризму.
26. Розробити інноваційну гастрономічну подію для підвищення туристичної привабливості регіону.
27. Проаналізувати гастрономічний потенціал обраного регіону.
28. Провести SWOT-аналіз гастрономічної дестинації.
29. Розробити концепцію гастрономічного туристичного маршруту.

30. Скласти структуру гастрономічного туру для певної цільової аудиторії.
31. Обґрунтувати вибір локальних продуктів для гастрономічного маршруту.
32. Запропонувати концепцію гастрономічного фестивалю.
33. Розробити програму гастрономічної події для туристів.
34. Сформувати приклад гастрономічного бренду території.
35. Визначити маркетингову стратегію просування гастротуру.
36. Розробити позиціонування гастрономічної дестинації на туристичному ринку.
37. Проаналізувати міжнародний кейс успішного гастрономічного маршруту.
38. Розробити концепцію співпраці ресторану та туристичної компанії.
39. Обґрунтувати використання гастрономічної спадщини у розвитку туризму.
40. Запропонувати модель інтеграції гастротуризму у регіональну стратегію розвитку.
41. Розробити приклад тематичного гастрономічного туру (винний, сирний, street-food тощо).
42. Оцінити економічний ефект гастрономічного фестивалю для регіону.
43. Скласти концепцію дегустаційної програми для туристів.
44. Запропонувати інноваційний гастрономічний туристичний продукт.
45. Розробити структуру презентації гастрономічної дестинації для іноземних туристів.
46. Проаналізувати ризики реалізації гастрономічного туристичного проєкту.
47. Запропонувати стратегію просування гастротуризму через соціальні мережі.
48. Розробити концепцію гастрономічного маршруту для Волині або іншого регіону України.
49. Обґрунтувати інтеграцію гастротуризму у сталий розвиток територій.
50. Скласти концепцію fusion-гастрономічного туру.

#### **Шкала оцінювання**

<b>Оцінка в балах</b>	<b>Лінгвістична оцінка</b>
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

## VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

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

Льїн Л., Пасічник М. Адаптація ресторанного бізнесу Волинської області до умов воєнного стану. *Війна та туризм : матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 11 листопада 2022 р.) К. : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 140–142.

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.

Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення: 11.07.2025).

Костиря І.О., Білецька О.О. Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. *Питання культурології*. 2021. № (38). С. 301–313. DOI: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>

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

Лепкий М.І., Левчук О.І. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 3 (13). С. 62–68. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.10](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.10)

Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11

Мальська М.П., Філь М.І., Пандяк І.Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021, 304 с.

Матвійчук Л., Чепурда Л., Чепурда Г. Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2022. № 2 (6). С. 9–14. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(6\).2022.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(6).2022.2)

Нестерчук І. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. Науковий вісник Херсонського державного університету. *Серія: Географічні науки*. 2017. № 6. С. 193–199.

Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. № 1 (6). С. 15–20.

Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <http://www.worldfoodtravel.org> (дата звернення: 12.05.2025)

Підгірна В.Н., Єремія Г.І., Хникіна М.В. Аналіз тенденцій гастрономічного туризму: міжнародний досвід та Україна. *Економіка та суспільство*. 2022. № 37.

Рубіш М.А., Чорній М.В., Зеленська Л.В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка»*. 2020. Випуск 1 (13). С. 61–66.

Саркісян Г.О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. *Український журнал прикладної економіки*. 2020. № 5 (1). С. 312–320.

Фесенко Г.О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. № 5. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5\\_2021/202](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202)