

## СИЛАБУС навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм»

### ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)
<b>Код і найменування спеціальності</b>	242 Туризм
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма Туризм
<b>Курс, семестр</b>	4 курс, 1 семестр
<b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0; Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
<b>Мова (-и) викладання</b>	Державна
<b>Навчально-науковий інститут /факультет, кафедра</b>	Обліку та фінансів Фінансів, фінансів, банківської справи та страхування
<b>Контактні дані розробника (-ів)</b>	Рудич Алла Іванівна, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри фінансів, банківської справи та страхування email: alla.rudych@pdau.edu.ua телефон: +38 093 967 61 77 сторінка викладача: <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/rudych-alla-ivanivna">https://www.pdau.edu.ua/people/rudych-alla-ivanivna</a>

### МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Перелік дисциплін, які передують вивченню відповідно до компонентів освітньо-професійної програми Туризм: Основи туризмознавства, Історія та культура України, Економіка туризму, Туристичне країнознавство, Туристичне краєзнавство.
<b>Компетентності</b>	загальні: ЗК2. 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. ЗК3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. спеціальні (фахові, предметні): ФК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів. ФК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем. ФК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію,

	<p>уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал. ФК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести презентаційну роботу.</p>
<b>Програмні результати навчання</b>	<p>ПР3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ. ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. ПР7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.</p>
<b>РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)</b>	
<p>Опанування соціальних навичок, що забезпечуються навчальною дисципліною: навички комунікації та лідерства; здатність брати на себе відповідальність і працювати в критичних умовах; здатність працювати в команді, вміння залагоджувати конфлікти; управляти своїм часом, розуміння важливості дедлайнів; здатність логічно і системно мислити; здатність до саморозвитку та оволодіння сучасними знаннями</p>	
<b>МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
<p>Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти систематизованих знань про гастрономічний туризм його види, об'єкти, значення в розвитку країни, регіону та туристичної дестинації; вміння аналізувати гастрономічні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу; набуття професійних компетентностей аналізу та популяризації гастрономічних об'єктів, брендів, країн, регіонів, населених пунктів і перспектив їх розвитку.</p>	
<b>ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
<p>Тема 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності. Тема 2. Класифікація та об'єкти гастрономічного туризму. Тема 3. Гастрономічний брендинг туристської дестинації. Тема 4. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи. Тема 5. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії. Тема 6. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Америки. Тема 7. Розвиток гастрономічного туризму в Україні. Тема 8. Гастрономічний туризм Полтавщини.</p>	
<b>МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ</b>	
<p>Словесні методи (лекція, пояснення). Наочні методи (демонстрування, спостереження). Практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою). Методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчальної дисципліни, заохочення і відповідальність за порушення правил, оперативний контроль). Інтерактивні методи (дискусії, розроблення і презентація робіт). Комп'ютерні, мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). Методи усного контролю (бесіда, доповідь). Методи письмового контролю (контрольна робота, самостійна робота).</p>	
<b>ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ</b>	
<b>Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання</b>	<p>Наведені у Додатку до силабусу</p>

## ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

<b>- ЩОДО ТЕРМІНІВ ВИКОНАННЯ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ</b>	Практичні завдання виконуються і оцінюються під час проведення практичних занять; завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної дисципліни; перескладання видів робіт відбувається відповідно до діючих норматив-них документів
<b>- ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ</b>	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми по-требами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>
<b>- ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ ЗАНЯТЬ</b>	Здобувачі вищої освіти, які навчаються в Полтавському державному аграрному університеті дотримуючись положень Статуту ПДАУ та норм Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ зобов'язані бути присутніми на заняттях і не пропускати їх без поважної причини (лікарняний, вагітність і пологи, тощо). Наприкінці семестру здобувач вищої освіти має можливість в АСУ пройти опитування і висловити свою думку щодо вражень від вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм».
<b>- ЩОДО ЗАРАХУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НЕФОРМАЛЬНОЇ / ІНФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ</b>	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, ВУМ online, EdEra, Українська академія лідерства, Інша Освіта тощо. Особливості неформального / інформального навчання та процедури перезарахування їх як освітнього компоненту або частини освітнього компоненту регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Документи стосовно неформальної/ін-формальної освіти наведені на сторінці НЕФОРМАЛЬНА/ІНФОРМАЛЬНА ОСВІТА ПДАУ: <a href="http://www.pdau.edu.ua/content/neformalna-informalnaosvita">www.pdau.edu.ua/content/neformalna-informalnaosvita</a> .
<b>- ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ</b>	Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження отриманих результатів оцінювання, процедура якого регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyvannya2023.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyvannya2023.pdf</a> .

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основні

1. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник. Одеса : ОЛДІ-

ПЛЮС, 2021. 136 с. URL : <https://dspace.onua.edu.ua/server/api/core/bitstreams/fb992cdc-d557-4e41-93e8-35fa6429826d/content>.

2. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г., Гастрономічний туризм : навч. посібн. Київ : Каравелла, 2021. 304 с. URL : <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/hastronomichnyu-turyzm.pdf>.

3. Гастрономічний туризм. Курс лекцій. / укл. Гладчук О.П. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2022. 99 с. URL : <https://efaidnbmnnnibrsajpcgiclfindmkaj/https://www.tkfk.te.ua/wp-content/uploads/2024/02/Гладчук-О.П.-Гастрономічний-туризм.pdf>.

4. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. Навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. Харків : Світ книг, 2020. 288 с.

5. Островська Г. Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018. 162 с.

6. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навч. посібник. Дніпро: ДГУ. 2023. 348 с. URL : <http://info.dgu.edu.ua/handle/123456789/551>.

#### Допоміжні

1. Дулька О., Громова А. Значення гастротуризму як складової HoReCa у післявоєнному відновленні України. *Development Service Industry Management*. 2024. № 4, С. 66–70. DOI : [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8\(11\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8(11)).

2. Коротун О. П. Оцінювання стратегічних орієнтирів розвитку туристичної галузі країни в період економічної нестабільності. *Інтелект XXI*. 2020. № 6. С. 51–57. URL : [http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2020/2020\\_6/11.pdf](http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2020/2020_6/11.pdf).

3. Кушнірук Г.В. та ін. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія, за наук. ред. проф. Матвійчук Л. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2017. 450 с. URL : [https://lib.lntu.edu.ua/sites/default/files/2021-03/monograf\\_%202017.pdf](https://lib.lntu.edu.ua/sites/default/files/2021-03/monograf_%202017.pdf).

4. Кушнірук Г.В. та ін. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія, за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М. Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. 189 с. URL : [https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3299/2/%D0%91%D1%94%D0%BB%D1%8F%D1%94%D0%B2%D0%B0\\_%D0%93%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BD.pdf](https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3299/2/%D0%91%D1%94%D0%BB%D1%8F%D1%94%D0%B2%D0%B0_%D0%93%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BD.pdf).

5. Лепкий М.І., Левчук О.І. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. № 3 (13) 2024. С. 62 – 69. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.10](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.10).

6. Мальська М. П. 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. 232 с.

7. Нікітчук Ю. О. Гастрономічний туризм як складова регіонального туризму (на прикладі Хмельницької області). *Конструктивна географія та раціональне використання природних ресурсів*. Вип. 1(1). 2021. С. 4-14.

8. Панова, І.О., Журавчак, Я.З. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна*, №13, 2021. С. 196-208.

9. Паска М., Графська О., Кулик О. Індустрія туризму у структурі національної економіки: інституційні аспекти та концептуальні основи. *Економіка та суспільство*, 2024. (62). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-76>.

**Реквізити  
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри фінансів, банківської справи та страхування, протокол від 13 січня 2025 р. № 11.

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ  
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	виконання завдань на практичних заняттях	аудиторна контрольна робота	виконання завдань самостійної роботи		
			презентація	ведення глосарію	
Тема 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності.	5		15	2	7
Тема 2. Класифікація та об'єкти гастрономічного туризму.	5			2	7
Тема 3. Гастрономічний брендинг туристської дестинації.	5			2	7
Тема 4. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Європи.	5			2	22
Тема 5. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Азії.	5		15	2	7
Тема 6. Розвиток гастрономічного туризму в країнах Америки.	5			2	7
Тема 7. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.	5			2	7
Тема 8. Гастрономічний туризм Полтавщини.	5			2	22
Аудиторна контрольна робота	–	14	–	–	14
<b>Разом</b>	<b>40</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>100</b>

*Виконання завдань на практичних заняттях (за одну тему)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Здобувач вищої освіти отримує бали за пояснені на практичних заняттях завдання-ситуації, шляхом багатоваріантного підходу та належного їх оформлення, що свідчить про високий рівень навичок та розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму та окремих його форм і видів; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації, аналізу та систематизації гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Виконані роботи демонструють високий рівень програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
4	Здобувач вищої освіти отримує за виконані на практичних заняттях завдання-ситуації за наявних неточностей, що свідчить про добрий рівень розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації та аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні

Кількість балів	Критерії оцінювання
	потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; розробляти та просувати туристичний продукт. Виявлено добре розуміння професійних завдань та вміння застосовувати програмні результати в професійних ситуаціях.
3	Здобувач вищої освіти отримує за пояснені на практичних заняттях завдання-ситуації, але мають місце методичні помилки, неточності, узагальнення, що свідчить про задовільний рівень розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації і аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; розробляти та просувати туристичний продукт. Проявлено задовільне виконання практичних завдань та вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
2	Здобувач вищої освіти отримує у випадку не вірно оформлених завдань-ситуацій, що свідчить про відсутність знань і розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; відсутність навичок моніторингу, інтерпретації і аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів, що демонструє низький рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів.
0-1	Здобувач вищої освіти отримує у випадку не вірно оформлених завдань-ситуацій або їх відсутність, не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

*Аудиторна контрольна робота\**

Кількість балів	Критерії оцінювання
13-14	Теоретичні питання містять повну змістовну відповідь, визначено основні категорії, їх сутність та значення. Пояснення ситуаційного завдання виконано без помилок. Проявлений відмінний рівень знань теоретичної підготовки та правильна інтерпретація визначень та категорій, розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму та окремих його форм і видів; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації, аналізу і систематизації гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Здобувач демонструє високу оцінку програмних результатів, вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
10-12	Завдання в цілому виконано успішно. Ситуаційні завдання виконані без помилок або з незначними неточностями, у поясненнях допущені неточності або незначні помилки. Проявлений належний рівень розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації і аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи організації та технології обслуговування туристів; розробляти та

Кількість балів	Критерії оцінювання
	просувати туристичний продукт. Здобувач демонструє добрий рівень програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
7-9	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені помилки у завданнях та/або висновках. Проявлений достатній рівень розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу і аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати на практиці принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; розробляти та просувати турпродукт. Здобувач демонструє відносно посередній рівень програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
4-6	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені принципові помилки у завданнях та/або висновках системного, теоретичного, методичного характеру. Проявлений низький рівень теоретичної підготовки та правильності інтерпретувати категорії, принципи і технології організації роботи суб'єкта туристичної індустрії, застосування у практичній діяльності принципів і методів організації та технології обслуговування туристів, тим самим демонструє задовільну оцінку програмних результатів в професійних ситуаціях.
1-3	Розрахунки виконані частково, допущені помилки системного, теоретичного, методичного характеру. Відсутнє володіння інструментарієм категорій, не розуміння принципів організації роботи суб'єкта туристичної індустрії, методів технології обслуговування туристів. Здобувач вищої освіти демонструє не задовільну оцінку знань і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.
0	Відсутність виконаного контрольного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

\* максимальна кількість балів 14 (2 теоретичні питання по 4 бали, практична ситуація – 6 балів), бали виставляються окремою позицією після написання контрольної роботи.

### Мультимедійна презентація

Кількість балів	Критерії оцінювання
13-15	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли презентація відповідає поставленим критеріям щодо змісту та оформлення. Студент захистив роботу шляхом відповіді на окремі питання, що свідчить про відмінний рівень знань теоретичної підготовки та правильна інтерпретація визначень та категорій, розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму та окремих його форм і видів; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації, аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Матеріал демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.

10-12	Презентація в цілому виконана дуже добре. Матеріал не містить помилок, проте мають місце незначні неточності. Проявлений належний рівень розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації і аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи організації та технології обслуговування туристів; розробляти та просувати туристичний продукт. Здобувач демонструє добрий рівень програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
7-9	Здобувач вищої освіти отримує у випадку позитивного захисту презентаційної роботи, в якій присутні недоліки в оформленні роботи, що свідчить про достатній добрий рівень розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації і аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи організації та технології обслуговування туристів; розробляти та просувати туристичний продукт. Матеріал презентації демонструє достатньо добрий рівень програмних результатів і вміння застосовувати їх професійних ситуаціях.
4-6	Здобувач вищої освіти демонструє, у випадку задовільного захисту презентації, неповні відповіді на питання, помилки або не розуміння основних визначень і категорій. Така ситуація свідчить про задовільний базовий знань і розумінь основ пріоритетів розвитку туризму; принципів, процесів і технологій організації роботи туристичної індустрії; здатність моніторингу і аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал. Показаний рівень компетенцій сфери гастрономічного туризму, демонструє задовільну оцінку компетенцій та програмних результатів навчання і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
1-3	Здобувач вищої освіти отримує у випадку не належно оформленої презентаційної роботи або повної невідповідності тематики роботи вимогам за змістом і оформленням, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.
0	Здобувач вищої освіти отримує у випадку відсутності презентаційної роботи, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

### *Глосарій*

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Наявний глосарій, розкриває основні категорії усіх тем дисципліни. Матеріал поданий з виділенням і систематизацією головного, розкриттям сутності предмета, виконано не менш ніж 80 % матеріалу поставлених питань теми. Зміст глосарію свідчить про розуміння і використання на практиці базових понять з гастрономічного туризму, теоретичної підготовки та правильної інтерпретації категорій, розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму та окремих його форм і видів; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації, аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Спостерігається вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.

Кількість балів	Критерії оцінювання
1	<p>Наявний стислий глосарій, що розкриває основні категорії усіх тем дисципліни. Матеріал поданий з виділенням і систематизацією головного, розкриттям сутності предмета, виконано не менш ніж 50 % матеріалу поставлених питань теми. Зміст глосарію свідчить про розуміння і використання на практиці базових понять з гастрономічного туризму, теоретичної підготовки та правильної інтерпретації категорій, розуміння основних форм і видів туризму; сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму та окремих його форм і видів; принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії; здатність моніторингу, інтерпретації, аналізу гастрономічної інформації, уміння презентувати туристичний матеріал; визначати індивідуальні туристичні потреби; застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Спостерігається вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.</p>
0	<p>Відсутній глосарій, не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.</p>