

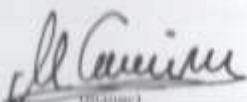
Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Спеціальність	Не обмежено
Освітня програма	Для всіх освітніх програм
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник: М. М. Самілик, д.т.н., професор., завідувач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів	протокол від 28.05 2025 № 19
	Завідувач кафедри  Марина САМЛІК (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

 Марина САМЛІК (підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

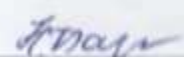
 Наталія БОЛГОВА (підпис)

Рецензія на робочу програму(додається)
надана:

 К.Т.Н., доц. Анна ГЕЛІХ (підпис)

 К.С.-Т.Н., доц. Василь ТИЩЕНКО (підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 Надія БАРАНІК (підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВК Гастрономічний туризм		
2.	Статус ОК	вибірковий		
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	«Харчові технології» / 181 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6-й рівень		
6.	ОК може бути запропонований для	ОПП «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»		
7.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр, 1-8 тиждень		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	
		30	30	
			Лабораторні	
			-	90
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	д.т.н., професор, Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів,		
11.1	Контактна інформація	324м, т. 0663786739, E-mail: maryna.samilyk@snau.edu.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	вивчення освітнього компоненту сприяє формуванню спеціальних знань кулінарних традицій світу та умінь, що передбачають отримання навичок розробки гастрономічних брендів, турів, фестивалів		
13.	Мета освітнього компонента	вивчення кулінарних традицій світу, отримання навичок розробки гастрономічних брендів, турів, фестивалів		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	передумови відсутні		
15.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)		
16.	Посилання на курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5049		
15.	Ключові слова	туризм, гастрономія, подієві заходи, гастрономічний бренд, гастрономічна дестинація, концептуальний ресторан, дегустація		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК:	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК			Як оцінюється РНД
Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	ПРН27	ПРН 21	ПРН1	
ДРН1. Здатність привертати увагу туристів до локального, автентичного, специфічного в гастрономії та примножувати моральні, культурні, наукові цінності держави через її національну кухню	+			Усний захист практичних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану інструктивну картку у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору
ДРН2. Втілювати власні ідеї в сучасній індустрії харчових технологій та ресторанного господарства через створення власного гастрономічного бренду, розробку індивідуальної системи харчування та туристичного гастрономічного маршруту.		+	+	
ДРН3. Вміти розробляти програми гастрономічних турів та фестивалів. Формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства, вести професійну дискусію		+	+	
ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ				
Як туристичні ініціативи змінюють громади				
Навички: - HARD: ведення соцмереж, вміння визначати пріоритети, менеджмент туристичних територій, оптимізація витрат, пошук ресурсів для розвитку туризму, робота з інвестиціями, робота з підрядниками, розробка логотипа, розробка туристичного бренду, співпраця з бізнесом, створення концепцій гостротуризму SOFT: ініціативність, комунікація з мешканцями громади	https://osvita.diia.gov.ua/courses/how-tourism-initiatives-change-communities		Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Гастрономічний туризм, як перспективний напрям розвитку туризму 1. Поняття про гастрономічний туризм. 2. Класифікація гастрономічного туризму. 3. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму	2			[1]
Лабораторна робота №1. Розроблення концепції гастротуризму		2		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Історія та особливості становлення гастротуризму в різних регіонах світу. 2. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму. 3. Гастрономічні музеї світу.			30	[3], [4]
Лекційне заняття 2. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства 1. Концептуальні ресторани України. 2. Форми та системи обслуговування туристів 3. Дегустація, як складова гастрономічних турів.	2			[4]
Лабораторна робота №2. Розроблення концепції ресторану		2		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Рекомендації щодо режиму харчування туристів країн Європи. 2. Режим харчування туристів країн Америки 3. Рекомендації щодо режиму харчування туристів країн Азії.			30	[3], [4]
Лекційне заняття 3. Гастрономічний бренд 1. Поняття «гастрономічний бренд», його роль у розвитку туристичної дестинації. 2. Гастрономічний брендинг території. 3. Принципи створення гастрономічного бренду	2			[4], [8]
Лабораторна робота №3. Розроблення гастрономічного бренду Сумщини		2		[2]
Лекційне заняття 4. Рейтинг ресторанів у престижному путівнику Мішлена 1. Історія виникнення рейтингу. 2. Критерії оцінки та нагородження. 3. Ресторани представлені у путівнику Мішлена	2			[3]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
Лабораторна робота №4. Розроблення гастрономічного туру ресторанами Парижу, представленими у путівнику Мішлена.		2		[2]
Лекційне заняття 5. Роль крафтових виробництв у розвитку гастрономічного туризму 1. Поняття про крафтове виробництво і його роль у розвитку гастрономічного туризму. 2. Розвиток крафтового органічного виробництва в Україні. 3. Локальні системи харчування	2			[1], [5], [6], [7], [9]
Лабораторна робота №5. Розроблення проєкту дегустації крафтових сирів Сумщини		2		[2]
Лекційне заняття 6. Організація гастрономічних турів та фестивалів 1. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція. 2. Класифікація видів гастрономічних подієвих заходів. 3. Особливості організації гастрономічних турів	2			[1], [10]
Лабораторна робота №6. Розроблення проєкту гастрономічного туру		4		[2]
Лекційне заняття 7. Наймасштабніші гастрономічні фестивалі світу 1. Фестиваль пива Oktoberfest. 2. Фестиваль трюфеля Alba White Truffle Fair. 3. Фестиваль морепродуктів Seafood Festival. 4. Фестиваль морозива Gelato Festival. 5. Фестиваль шоколаду Salon du Chocolat	2			[1], [10], [11], [12]
Лабораторна робота №7. Розроблення проєкту гастрономічного фестивалю		2		[2]
Лекційне заняття 8. Наймасштабніші гастрономічні фестивалі України 1. Фестиваль кави у Львові. 2. Національний Сорочинський Ярмарок. 3. Фестиваль національної кухні у Луцьку. 4. Свято полуниці в Одесі. 5. Фестиваль вуличної їжі у Києві.	2			
Лабораторна робота №8. Розробка та презентація власного гастрономічного брендбуку		2		[2]
Неформальна освіта				
Курс 1. Як туристичні ініціативи змінюють громади Програма курсу: 1. Як туристичні ініціативи змінюють громади			20	https://osvita.dia.gov.ua/courses/how-

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ¹	
	Аудиторна робота			Сам. роб.
	Лк	Практичні		
2. Що таке інвестиції та як залучати додаткові кошти в громаду через туризм. 3. Брендинг території та його вплив на розвиток туризму в громаді. 4. Роль гастрономічних особливостей у залученні нових туристів у громади. 5. Міжмуніципальна співпраця для розвитку туризму в громадах. 6. Розвиток туристичного продукту з мінімальним бюджетом				tourism-initiatives-change-communities
Разом за модуль 1	16	16	60	
Модуль 2				
Лекційне заняття 9. Найпопулярніші гастрономічні тури Закарпаття 1. Дегустація сиру в Нижнє Селище 2. Дегустація равликів в Нижнє Селище 3. Дегустація вина в Кідьоші 4. Дегустація сиру на буйволиній фермі Виноградів 5. Дегустація варення Ботар 6. Дегустація вина в Яноші 7. Дегустація ковбасних виробів в Нижнє Селище 8. Дегустація наливки в Пилипці 9. Дегустація чаю біля Гимби 10. Дегустація фруктових палинок в Перечині 11. Дегустація меду в Мукачеві 12. Дегустація пива в Ципі в селі Кваси	2			[1], [13]
Лабораторна робота №9. Аналіз винних дестинацій Закарпаття		2		[2]
Лекційне заняття 10. Найпопулярніші гастрономічні тури Львівщини 1. Півний Львів. 2. Львів зі смаком кави. 3. Гастрономічний “Кнайпен тур” 4. Традиції Львівської кухні	2			[1], [14]
Лабораторна робота №10. Розробити авторський гастрономічний тур Львовом		2		[2]
Лекційне заняття 11. Найпопулярніші гастрономічні тури Прикарпаття 1. Еко-ферма “Плай”. 2. Еко-ферма «Карпатські Вікінги». 3. Фермерське господарство «Еко-Карпати» 4. Еко-ферма «Organic Cheese». 5. Дегустаційна зала опільських олій, крафтового хліба, морозива та сиру (с.Чесники). 6. Овеча ферма «Дубовий кут» 7. Козяча ферма Двох Катерин	2			[1], [15]
Лабораторна робота №11. Розробити авторський гастрономічний тур Прикарпаттям		2		[2]
Лекційне заняття 12. Найпопулярніші гастрономічні тури Бессарабії 1. Фрумушика-Нова.				[1], [16]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
2. Дегустація вина «Шабо» 3. Вилково. 4. Європейська сироварня в Шабо. 5. Ресторан «Дача» в Одесі. 6. Музей коньячної справи «Шустов»				
Лабораторна робота №12. Розробити авторський гастрономічний тур Бессарабією		2		[2]
Питання самостійного вивчення 1. Історія розвитку української кухні. 2. Зв'язок національної кухні із релігійними святами та традиціями. 3. Гастрономічна спадщина Сумщини. 4. Гастрономічні маршрути України. 5. Ковчег смаку України 6. Культура приготування українського борщу			30	[3]
Лекційне заняття 13. Найпопулярніші гастрономічні тури Причорномор'я 1. Фестиваль кавуна в Голій Пристані. 2. Пересувний «Великий літній Кримський пивний фестиваль». 3. Фестиваль кримськотатарської національної кухні. 4. Шлях Херсонської юшки. 5. Виноробне господарство князя Трубецького	2			[1], [17]
Лабораторна робота №13. Розробити авторський гастрономічний тур Причорномор'я		2		[2]
Лекційне заняття 14. Найпопулярніші гастрономічні тури Слобожанщини 1. Сорочинський ярмарок 2. Дорога смаку Сумщини 3. Дорога смаку Харківщини	2			[1], [6]
Лабораторна робота №14. Розробити авторський гастрономічний тур Слобожанщини		2		[2]
Лекційне заняття 15. Найпопулярніші гастрономічні тури Центральної України 1. Київ гастрономічний 2. Дорога смаку Київщини 3. Крафтові сироварні Кіровоградщини	2			[1], [18]
Лабораторна робота №14. Розробити авторський гастрономічний тур Центральної України		2		[2]
Разом за модуль 2	14	14	30	
Разом	30	30	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u>)	Кіль- сть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)	Кіль- сть годин
ДРН1. Здатність привертати увагу туристів до локального, автентичного, специфічного в гастрономії та примножувати моральні, культурні, наукові цінності держави через її національну кухню	Лекції-презентації з демонстрацією та використанням інтерактивних технологій	14	Опрацювання конспектів лекцій та методичних рекомендацій до самостійного вивчення дисциплін.	90
ДРН2. Генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії харчових технологій та ресторанного господарства.	Практичні заняття з представленням методики виконання	46	Виконання індивідуальних завдань, представлених у інструктивних картах до виконання практичних робіт.	
ДРН3. Вміти розробляти гастрономічні бреди, програми гастрономічних турів та фестивалів. Формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства, вести професійну дискусію				

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання практичних робіт (8 ЛР по 3 бали)	24 бали / 24%	протягом тижня після проведення
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	26 балів / 26%	7 тиждень
3	Проходження курсу неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 20 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	20 балів / 20%	1-7 тиждень

Модуль 2 (50 балів):			
4	Відпрацювання практичних робіт (7 ЛР по 3 бали)	21 балів / 21%	протягом тижня після проведення
5	Підсумкове тестування (тест множинного вибору)	29 балів / 29%	15 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент ²	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ³
Проміжне тестування	Тест включає 26 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Підсумкове тестування	Тест включає 29 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Захист практичних робіт	Кожна практична робота, оформлена, виконана відповідно методичних вказівок, захищена оцінюється в 3 бали			
	0 балів	1 бал	2 бали	3 бали
	Вимоги щодо завдання не виконано	Виконана не в повному обсязі робота та завантажена в Moodle	Виконана в повному обсязі згідно інструктивної картки робота та завантажена в Moodle	Виконана в повному обсязі згідно інструктивної картки робота та захищена

5.3. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного тестування	5 тиждень
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	15 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення виконаних практичних робіт	Під час практичної роботи
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

² Зазначити компонент сумативного оцінювання

³ Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Гастрономічний туризм: Методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт / уклад. М.М. Самілик, - Суми: СНАУ, 2022. – 40 с. для студентів 2 (п.т.), 4 курсів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «Бакалавр» (Протокол №1 від 22 листопада 2022 р)
2. Гастрономічний туризм. Курс лекцій для студентів 2 (п.т.), 4 курсів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «Бакалавр» (Протокол №1 від 22 листопада 2022 р)
3. Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с.

6.2. Додаткові

4. Розвиток туризму та гостинності на Сумщині. Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія /М.М. Самілик, М.І. Носик, М.А. Ткачук. - За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирева. Харків : НТУ «ХПІ», 2025. 727 с.
5. Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998>.
6. 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>.
7. Samilyk, M. The Role of Crafts in the Development of Gastronomic Tourism. ZESZYTY NAUKOWE. 2021. tom 20, rocznik X. Num. 2. P.70-79.
8. Samilyk, M., & Paska, M. (2023). Sugar in the hospitality industry. EUREKA: Life Sciences, (3), 44-50. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002971>.
9. Осадчук І. В., Боліла С.Ю., Кириченко Н.В. Розвиток крафтового органічного сімейного фермерства – шлях до подолання безробіття на селі. Ефективна економіка. [Електронний ресурс]. – 2020. DOI: 10.32702/2307-2105-2020.4.61.
10. Campoverde-Aguirre R, Carvache-Franco M, Carvache-Franco W, Almeida-Cabrera M. Analysis of the Quality of Service in Gastronomic Festivals. Sustainability. 2022; 14(21):14605. <https://doi.org/10.3390/su142114605>
11. Ponce-Ponce, B.I. Strategic organization system of the Mistura Gastronomic Fair and its influence on gastronomic tourism as a social event, Lima 2016–2018. *USMP Acad. Repos.* 2021. Available online: <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/7765>.
12. Choo, H.; Park, D.B.; Petrick, J.F. Festival tourists' loyalty: The role of involvement in local food festivals. *J. Hosp. Tour. Manag.* 2022, 50, 57–66.
13. Гастрономічний туризм закарпаття: сучасний стан і перспективи / І. М. Годя // Географія та туризм. - 2018. - Вип. 45. - С. 78-89. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2018_45_10.

14. Львів гастрономічний. Найпопулярніші заклади серед туристів. [Електронний ресурс]. - <https://fest-tour.com.ua/lviv-gastronomicznyj-najpopulyarnishi-zaklady-sered-turystiv//>
15. Які гори Вам більше до смаку. Гастрономічні тури на Прикарпатті [Електронний ресурс]. - <https://www.0342.ua/news/2557266/aki-gori-vam-bilse-do-smaku-gastronomicni-turi-na-prikarpatti/>
16. Гастрономічні перлини бессарабського степу. [Електронний ресурс]. - <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3345806-gastronomicni-perlini-bessarabskogo-stepu.html/>
17. Мандруй Херсонщиною. [Електронний ресурс]. - <https://khoda.gov.ua/mandruj-xersonshhinoju>.
18. Гастрономічні маршрути «Доріг вина та смаку Київщини»: цікавинки Яблунівського напрямку. [Електронний ресурс]. - <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/gastronomicni-marsruti-dorig-vina-ta-smaku-kiivsini-cikavinki-ablunivskogo-napramku>.

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК Гастрономічний туризм
 Розроблену викладачем кафедри технологій та безпеки харчових продуктів
Ашмим М.М.

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ДРН (для обов'язкових ОК)	+		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		

Член проєктної групи ОПІ «Харчові технології»

Геліх А.О.
(ПІБ)

[Підпис]
(підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)	+		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	+		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	+		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	+		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	+		
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	+		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	+		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	+		
Література є актуальною	+		
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти	+		

Рецензент (викладач кафедри)

Геліх А.О.
(підпис)

доц. Тарасюк В.І.
(посл. ПІБ)

[Підпис]
(підпис)