

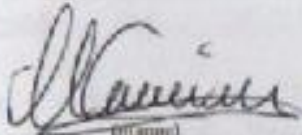
Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Інженерно-технологічний факультет  
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ**

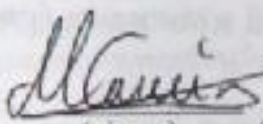
|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <b>Спеціальність</b>       | 181 «Харчові технології» |
| <b>Освітня програма</b>    | Харчові технології       |
| <b>Рівень вищої освіти</b> | Перший (бакалаврський)   |

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

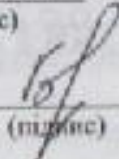
|                                                                                                      |                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів | протокол від <u>04.06.2024</u> № <u>12</u>                                                                                  |
|                                                                                                      | Завідувач кафедри  Марина САМЛИК (підпис) |

Погоджено:

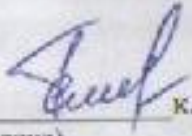
Гарант освітньої програми

 Марина САМЛИК (підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

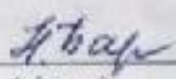
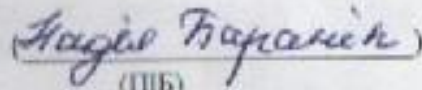
 Наталя БОЛГОВА (підпис)

Рецензія на робочу програму (додається)  
надана:

 к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ (підпис)

 к.с.-г.н., доц. Василь ТИЩЕНКО (підпис)

Методист відділу якості освіти,  
ліцензування та акредитації

 (підпис)  (ІПБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 01.07, 2024 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                                                           | 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                                     | 8 семестр, 15 тижнів                                                                                                                                                                        |                       |                   |
| 8.   | Кількість кредитів ЄКТС                                            | 5                                                                                                                                                                                           |                       |                   |
| 9.   | Загальний обсяг годин та їх розподіл <b>150</b>                    | Контактна робота (заняття)                                                                                                                                                                  |                       | Самостійна робота |
|      |                                                                    | Лекційні                                                                                                                                                                                    | Практичні/семінарські |                   |
|      |                                                                    | <b>14</b>                                                                                                                                                                                   | <b>46</b>             |                   |
|      |                                                                    |                                                                                                                                                                                             | Лабораторні           |                   |
|      |                                                                    |                                                                                                                                                                                             | -                     | <b>90</b>         |
| 10.  | Мова навчання                                                      | українська                                                                                                                                                                                  |                       |                   |
| 11.  | Викладач/Координатор освітнього компонента                         | д.т.н., доцент, 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 ( <a href="http://surl.li/khyd">http://surl.li/khyd</a> )                                                                        |                       |                   |
| 16.  | Посилання на курс                                                  | <a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5049">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5049</a>                                                                 |                       |                   |
| 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...»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ПР29                                                                                                                                                                      | ПР21 | ПР01                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                       |
| 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:<br>- <b>HARD:</b> 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 гастротуризму<br><b>SOFT:</b> ініціативність, комунікація з мешканцями громади | <a href="https://osvita.diia.gov.ua/courses/how-tourism-initiatives-change-communities">https://osvita.diia.gov.ua/courses/how-tourism-initiatives-change-communities</a> |      | 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.<br>Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми                                                                                                                                                                                             | Розподіл в межах загального бюджету часу |           |           | Рекомендована література <sup>1</sup> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Аудиторна робота                         |           | Сам. роб. |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | Лк                                       | Практичні |           |                                       |
| Модуль 1                                                                                                                                                                                                                                               |                                          |           |           |                                       |
| <b>Лекційне заняття 1. Гастрономічний туризм, як перспективний напрям розвитку туризму</b><br>1. Поняття про гастрономічний туризм.<br>2. Класифікація гастрономічного туризму.<br>3. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму               | 2                                        |           |           | [1]                                   |
| <b>Лабораторна робота №1. Розроблення концепції гастротуризму</b>                                                                                                                                                                                      |                                          | 4         |           | [2]                                   |
| <b>Питання самостійного вивчення</b><br>1. Історія та особливості становлення гастротуризму в різних регіонах світу.<br>2. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму.<br>3. Гастрономічні музеї світу.                                             |                                          |           | 30        | [3], [4]                              |
| <b>Лекційне заняття 2. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства</b><br>1. Концептуальні ресторани України.<br>2. Форми та системи обслуговування туристів<br>3. Дегустація, як складова гастрономічних турів. | 2                                        |           |           | [4]                                   |
| <b>Лабораторна робота №2. Розроблення концепції ресторану</b>                                                                                                                                                                                          |                                          | 4         |           | [2]                                   |
| <b>Лабораторна робота №3. Розроблення проєкту туру гастрономічними музеями України</b>                                                                                                                                                                 |                                          | 4         |           | [2]                                   |
| <b>Питання самостійного вивчення</b><br>1. Рекомендації щодо режиму харчування туристів країн Європи.<br>2. Режим харчування туристів країн Америки<br>3. Рекомендації щодо режиму харчування туристів країн Азії.                                     |                                          |           | 30        | [3], [4]                              |
| <b>Лекційне заняття 3. Гастрономічний бренд</b><br>1. Поняття «гастрономічний бренд», його роль у розвитку туристичної дестинації.<br>2. Гастрономічний брендинг території.<br>3. Принципи створення гастрономічного бренду                            | 2                                        |           |           | [4], [8]                              |
| <b>Лабораторна робота №4. Розроблення гастрономічного бренду Сумщини</b>                                                                                                                                                                               |                                          | 4         |           | [2]                                   |
| <b>Лабораторна робота №5. Розроблення гастрономічного дороги смаку Сумщини</b>                                                                                                                                                                         |                                          | 4         |           | [2]                                   |

| Тема.<br>Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Розподіл в межах загального бюджету часу |      |           | Рекомендована література <sup>2</sup>                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Аудиторна робота                         |      | Сам. роб. |                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Лк                                       | Лаб. |           |                                                                                                                                                                         |
| <b>Лекційне заняття 4. Рейтинг ресторанів у престижному путівнику Мішлена</b><br>1. Історія виникнення рейтингу.<br>2. Критерії оцінки та нагородження.<br>3. Ресторани представлені у путівнику Мішлена                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2                                        |      |           | [3]                                                                                                                                                                     |
| <b>Лабораторна робота №6. Розроблення гастрономічного туру ресторанами Парижу, представленими у путівнику Мішлена.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                          | 4    |           | [2]                                                                                                                                                                     |
| <b>Неформальна освіта</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                          |      |           |                                                                                                                                                                         |
| <b>Курс 1. Як туристичні ініціативи змінюють громади</b><br><b>Програма курсу:</b><br>1. Як туристичні ініціативи змінюють громади<br>2. Що таке інвестиції та як залучати додаткові кошти в громаду через туризм.<br>3. Брендинг території та його вплив на розвиток туризму в громаді.<br>4. Роль гастрономічних особливостей у залученні нових туристів у громади.<br>5. Міжмуніципальна співпраця для розвитку туризму в громадах.<br>6. Розвиток туристичного продукту з мінімальним бюджетом |                                          |      | 20        | <a href="https://osvita.dia.gov.ua/courses/how-tourism-initiatives-change-communities">https://osvita.dia.gov.ua/courses/how-tourism-initiatives-change-communities</a> |
| <b>Разом за модуль 1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8                                        | 24   | 60        |                                                                                                                                                                         |
| <b>Модуль 2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                          |      |           |                                                                                                                                                                         |
| <b>Лекційне заняття 5. Роль крафтових виробництв у розвитку гастрономічного туризму</b><br>1. Поняття про крафтове виробництво і його роль у розвитку гастрономічного туризму.<br>2. Розвиток крафтового органічного виробництва в Україні.<br>3. Локальні системи харчування                                                                                                                                                                                                                      | 2                                        |      |           | [1], [5], [6], [7], [9]                                                                                                                                                 |
| <b>Лабораторна робота №7. Розроблення проєкту дегустації крафтових сирів Сумщини</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                          | 4    |           | [2]                                                                                                                                                                     |
| <b>Лабораторна робота №8. Розроблення проєкту екскурсії на крафтове підприємство Сумщини</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                          | 4    |           | [2]                                                                                                                                                                     |
| <b>Питання самостійного вивчення</b><br>1. Історія розвитку української кухні.<br>2. Зв'язок національної кухні із релігійними святами та традиціями.<br>3. Гастрономічна спадщина Сумщини.<br>4. Гастрономічні маршрути України.<br>5. Ковчег смаку України<br>6. Культура приготування українського борщу                                                                                                                                                                                        |                                          |      | 30        | [3]                                                                                                                                                                     |

| Тема.<br>Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми                                                                                                                                                                                                                                          | Розподіл в межах загального бюджету часу |           |           | Рекомендована література <sup>3</sup> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Аудиторна робота                         |           | Сам. роб. |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Лк                                       | Лаб.      |           |                                       |
| <b>Лекційне заняття 6. Організація гастрономічних турів та фестивалів</b><br>1. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція.<br>2. Класифікація видів гастрономічних подієвих заходів.<br>3. Особливості організації гастрономічних турів<br>4. Гастрономічні тури та фестивалі України | 2                                        |           |           | [1], [10]                             |
| <i>Лабораторна робота №9. Розроблення проєкту гастрономічного туру</i>                                                                                                                                                                                                                              |                                          | 4         |           | [2]                                   |
| <i>Лабораторна робота №10. Розроблення проєкту гастрономічного фестивалю</i>                                                                                                                                                                                                                        |                                          | 4         |           | [2]                                   |
| <b>Лекційне заняття 7. Наймасштабніші гастрономічні фестивалі світу</b><br>1. Фестиваль пива Oktoberfest.<br>2. Фестиваль трюфеля Alba White Truffle Fair.<br>3. Фестиваль морепродуктів Seafood Festival.<br>4. Фестиваль морозива Gelato Festival.<br>5. Фестиваль шоколаду Salon du Chocolat     | 2                                        |           |           | [1], [10], [11], [12]                 |
| <i>Лабораторна робота №11. Розробка та презентація власного гастрономічного брендбуку</i>                                                                                                                                                                                                           |                                          | 6         |           | [2]                                   |
| <b>Разом за модуль 2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>                                 | <b>22</b> | <b>30</b> |                                       |
| <b>Разом</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>14</b>                                | <b>46</b> | <b>90</b> |                                       |

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

| ДРН                                                                                                                                                                                                           | Методи викладання<br>(робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> ) | Кіль-<br>сть<br>годин | Методи навчання (які<br>види навчальної<br>діяльності має<br>виконати <u>студент</u><br><u>самостійно</u> ) | Кіль-<br>сть<br>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                  |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| <b>Модуль 1 (50 балів):</b> |                                                                                                                                                     |                                |                                 |
| 1                           | Відпрацювання практичних робіт (4 ПР по 5 бали)                                                                                                     | 20 балів / 20%                 | протягом тижня після проведення |
| 2                           | Проміжне тестування (тест множинного вибору)                                                                                                        | 30 балів / 30%                 | 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                     |
| <b>Модуль 2 (50 балів):</b> |                                                                                                                                                     |                                |                                 |

|   |                                                 |                |                                 |
|---|-------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|
| 4 | Відпрацювання практичних робіт (3 ЛР по 5 бали) | 15 балів / 15% | протягом тижня після проведення |
| 5 | Підсумкове тестування (тест множинного вибору)  | 35 балів / 35% | 15 тиждень                      |

### 5.2.2. Критерії оцінювання

| Компонент <sup>4</sup>  | Незадовільно                                                                                                | Задовільно                                                  | Добре                                                                                | Відмінно <sup>5</sup>                                                    |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Проміжне тестування     | Тест включає 30 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал                                                     |                                                             |                                                                                      |                                                                          |
| Підсумкове тестування   | Тест включає 35 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал                                                     |                                                             |                                                                                      |                                                                          |
| Захист практичних робіт | Кожна лабораторна робота, оформлена, виконана відповідно методичних вказівок, захищена оцінюється в 5 балів |                                                             |                                                                                      |                                                                          |
|                         | 0 балів                                                                                                     | 2-3 балів                                                   | 4 бали                                                                               | 5 балів                                                                  |
|                         | 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 |

<sup>4</sup> Зазначити компонент сумативного оцінювання

<sup>5</sup> 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.