ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з навчально-методичної роботи
_____ Ярослав ШТАНЬКО
«31» 08 2026 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	24 Сфера послуг
Спеціальність:	242 Туризм і рекреація
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Туризм і рекреація»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська
Семестр викладання	V

Івано-Франківськ
2026

РОЗРОБНИК:
Старший викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи — Павло ГОРІШЕВСЬКИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.
в. о. завідувача кафедри — Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП — Микола ДЕПУТАТ

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від «31»серпня 2026 р.

e-mail	pavlo.gorishevskyy@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua/person/pavlo-horishevskyy
Сторінка курсу в СДО	https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=4821

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни «Організація еногастрономічного туризму»

Вивчення дисципліни «Організація еногастрономічного туризму» дає можливість формування теоретичних професійних знань і практичних навичок з організації створення та просування на ринок інноваційних винних та гастрономічних турпродуктів

Мета дисципліни:. формування системи знань та практичних навичок з організації еногастрономічного туризму.

Завдання дисципліни: вивчення дисципліни забезпечує засвоєння студентами ключових знань, умінь та практичних навичок з еногастрономічного туризму, а також практичних аспектів організації та просування продуктів цього виду туризму

Предмет дисципліни –.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація еногастрономічного туризму» студенти повинні **знати:**

- категоріально-понятійний апарат дисципліни «Організація еногастрономічного туризму», в тому числі термінологію та організаційно-практичні засади організації роботи;.
- законодавчо – нормативні основи створення, реєстрації та організації роботи туристичного підприємства;
- функціонування ринку еногастрономічного туризму у світі та в Україні
- винний туризм як вид туристичної діяльності, особливості, принципи та класифікацію винного туризму, його соціально - економічне значення;
- основні регіони розвитку винного туризму у світі, їх ресурсне забезпечення
- особливості розвитку винних регіонів України, сучасні проблеми розвитку виноградарства та виноробства в державі;
- культуру споживання вина та інших алкогольних напоїв, вимоги винного етикетута еногастрономії;
- формування та уніфікації термінології в сфері гастрономічного туризму;
- вплив основних чинників на розвиток гастрономічного туризму;
- основи методики складання гастрономічних турів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація еногастрономічного туризму» студенти повинні **вміти:**

- проводити оцінку якості продуктів еногастрономічного туризму
- застосовувати практичні навички для створення конкурентоспроможних туристичних продуктів на базі спеціалізованих підприємств та об’єднаних територіальних громад;
- аналізувати туристичні ресурси регіону на предмет формування винних турів;
- розробляти програму перебування туристів у винному турі;
- розробляти маркетингову політику та систему маркетингових комунікацій дляпросування винних турів.
- визначати склад туристичної індустрії регіонів;
- розробляти гастрономічні тури по країнам світу;
- аналізувати основні чинники розвитку гастрономічного туризму;

КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ,
яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни **«Організація еногастрономічного туризму»** (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до **ОПП «Туризм і рекреація»** (2026/2027).

Шифр та назва компетентності	**Шифр та назва програмних результатів навчання**
К 15.Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності	**ПР 03**. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.
К 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	**ПР07**. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.
К 19. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів	**ПР 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
К20.Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)	**ПР 06.** Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
К21.Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту	**ПР07**. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	**3**		
Семестр	**5**		
Кількість кредитів ЄКТС	**3**		
Аудиторні навчальні заняття		**денна форма**	**заочна форма**
	лекції	**28 (в годинах)**	**6 (в годинах)**
	семінари, практичні	**28 (в годинах)**	**6 (в годинах)**
Самостійна робота		**34 (в годинах)**	**78 (в годинах)**
Форма підсумкового контролю	**залік**		

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ЕНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ»

Пререквізити	**Постреквізити**
Географія туризму	Технологія туристичної діяльності
Основи індустрії гостинності	Внутрішній туризм

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

Тема 1. Вступ до еногастрономічного туризму: поняття, сутність та класифікація
Лекція 1 (2 год.): Дефініції «гастрономічний туризм», «кулінарний туризм», «винний (енотуризм)» та «еногастрономічний туризм». Класифікація еногастрономічних турів.
Питання для самостійного вивчення Історія виникнення та етапи розвитку еногастрономічного туризму. Місце еногастрономії в системі туристичних диверсифікацій. *(література: 1,2,3, 11,12*

Тема 2. Ресурси еногастрономічного туризму
Лекція 2 (2 год.): Кулінарна та винна спадщина як складова культурного потенціалу дестинації. Поняття матеріальних (плантації, заводи, ресторани, музеї) та нематеріальних (традиції, рецептури, технології) ресурсів. Еногастрономічне районування світу та України.
Питання для самостійного вивчення Інвентаризація еногастрономічних ресурсів окремого регіону. Оцінка потенціалу для створення туристичного продукту. *(література: 1,3, 10,16)*

Тема 3. Еногастрономічні дестинації країн Старого Світу
Лекція 3 (2 год.): Моделі розвитку туризму в європейських лідерах: Франція, Італія, Іспанія, Португалія. Специфіка поєднання гастрономії та культури виноробства. Національні класифікації вин (AOC, DOCG, DO).
Питання для самостійного вивчення Винні культури світу. Кращі винні маршрути та їхній вплив на економіку країн та регіонів *(література: 10,12,16, 17, 18)*

Тема 4. Специфіка еногастрономічного туризму в країнах Нового Світу
Лекція 4 (2 год.): Особливості формування еногастрономічних центрів у США (Каліфорнія), Чилі, Аргентині, ПАР, Австралії, Новій Зеландії. Інноваційні підходи до маркетингу та сервісу в Новому Світі.
Питання для самостійного вивчення Інноваційні підходи до маркетингу та сервісу винних та гастрономічних продуктів у світі*(література: 5,7 10,11,12, 15, 16)*

Тема 5. Технологія проектування та формування еногастрономічного туру
Лекція 5 (2 год.): Етапи розробки еногастрономічного турпродукту. Логістика, розрахунок таймінгу, підбір постачальників послуг (ресторації, винарні, фермерські господарства). Калькуляція вартості туру.
Питання для самостійного вивчення Анімаційні програми в структурі еногастрономічного туристичного продукту. *(література: 3 9,10,15,17)*

Тема 6. Сільський зелений еногастротуризм та крафтове виробництво
Лекція 6 (2 год.): Поняття локаворства, фермерських ринків та концепції «Slow Food». Організація турів до крафтових виробників: сироварні, броварні, пасіки, олійниці. Сільська гостинність як фактор розвитку еногастрономії.
Питання для самостійного вивчення Аналіз провідних практик у створенні еногастрономічних турів на базі крафтових виробництв. Кращі практики локаворства у світовому туристичному бізнесі *(література: 7 9,11,12, 14, 17)*

Тема 7. Ресторанний сервіс та кейтеринг в еногастрономічному туризмі
Лекція 7 (2 год.): Роль закладів ресторанного господарства (ЗРГ) у туристичному обслуговуванні. Тематичні та концептуальні ресторани. Організація виїзного обслуговування (кейтерингу) під час турів (пікніки на виноградниках, дегустації під відкритим небом).
Питання для самостійного вивчення Розробка меню тематичних винних та гастрономічних івентів. *(література: 10,12,16, 17, 18)*

Тема 8. Основи еногастрономічного поєднання (фудпейринг)
Лекція 8 (2 год.): Правила та принципи гармонійного поєднання страв та напоїв. Класичний фудпейринг. Поняття регіонального еногастрономічного тандему. Помилки при складанні винно-гастрономічних пар.
Питання для самостійного вивчення Складання дегустаційного сету (меню) еногастрономічної вечері з обґрунтуванням вибору страв до конкретних типів вин. Кращі практики фудпейрингу у світовому туристичному бізнесі *(література: 8,9,10,12, 13, 18)*

Тема 9. Технологія організації та проведення професійних дегустацій
Лекція 9 (2 год.): Види дегустацій (горизонтальні, вертикальні, сліпі). Правила подачі напоїв (температура, послідовність, келихи). Роль сомелье, винного гіда та експерта-кавіста в екскурсійній програмі. Етикет дегустацій.
Питання для самостійного вивчення Оцінка роботи винного гіда. Етикет дегустацій Дегустаційні програми в структурі еногастрономічного туристичного продукту. *(література: 4, 9,10,14,17)*

Тема 10. Подієвий еногастрономічний туризм (MICE та фестивалі)
Лекція 10 (2 год.): Специфіка організації еногастрономічних фестивалів, ярмарків, виставок, кулінарних майстер-класів. Роль подієвого туризму у подоланні сезонності дестинацій. Світові фестивалі (Октоберфест, Божоле Нуво, фестивалі сиру та вина).
Питання для самостійного вивчення. Кращі світові концепції локального еногастрономічного фестивалю *(література: 6, 8,10,14,15)*

Тема 11. Маркетинг та брендинг еногастрономічних дестинацій
Лекція 11 (2 год.): Формування бренду території через її гастрономічну автентичність. Інструменти просування еногастрономічного турпродукту на внутрішньому та міжнародному ринках. Роль Мішлен (Michelin), 50 Best Restaurants, World Food Travel Association.
Питання для самостійного вивчення. Аналіз роботи та кращі практики Мішлен (Michelin), 50 Best Restaurants, World Food Travel Association. *(література: 5,11,15,19)*

Тема 12. Еногастрономічні маршрути України: стан та інфраструктура
Лекція 12 (2 год.): Географія виноробства України: Шабо, Закарпаття, Бессарабія, Поділля. Проект «Дороги вина та смаку України». Сучасний стан інфраструктури, проблеми нормативно-правового регулювання крафтових виробників.

Питання для самостійного вивчення. Аналіз крафтових виноробень України та їх інтеграція у наявні туристичні маршрути. *(література: 5,8,13,16)*

Тема 13. Інновації та цифрові технології в еногастротуризмі
Лекція 13 (2 год.): Діджиталізація галузі: мобільні додатки для енотуристів (напр. Vivino), VR/AR екскурсії винарнями, інтерактивні мапи смаку, QR-кодування на етикетках крафтової продукції. Віртуальні дегустації.
Питання для самостійного вивчення. Аналіз кращих інноваційних рішень у еногастрономічному туризмі світу . *(література: 15,16, 17,18)*

Тема 14. Безпека, стандартизація та тренди майбутнього в еногастротуризмі
Лекція 14 (2 год.): Стандарти безпеки харчування в туризмі (HACCP). Сталий розвиток еногастрономічного туризму (Zero Waste, екологічне виноробство, біодинамічні вина). Підсумки курсу.
Питання для самостійного вивчення. Глобальні тренди розвитку світового еногастротуризму на період до 2030 року *(література: 2, 3, 11, 12, 15, 16, 17,18)*

Зміст семінарських занять

Тема 1. Вступ до еногастрономічного туризму: поняття, сутність та класифікація

Семінар 1 (2 год.): Понятійно-термінологічний апарат еногастрономічного туризму. Обговорення сучасних наукових підходів до трактування дефініцій. Аналіз класифікаційних ознак турів.

Тема 2. Ресурси еногастрономічного туризму
Семінар 2 (2 год.): Інвентаризація еногастрономічних ресурсів окремого регіону (на вибір студента). Оцінка ресурсного потенціалу для створення туристичного продукту.

Тема 3. Еногастрономічні дестинації країн Старого Світу
Семінар 3 (2 год.): Семіотика винної культури Франції та Італії. Кейс-стаді: організація винних шляхів (Route des Vins, Strade del Vino) та їхній вплив на регіональну економіку.

Тема 4. Специфіка еногастрономічного туризму в країнах Нового Світу
Семінар 4 (2 год.): Порівняльний аналіз моделей енотуризму Старого та Нового Світу. Переваги та недоліки маркетингових стратегій (круглий стіл).

Тема 5. Технологія проектування та формування еногастрономічного туру
Семінар 5 (2 год.): Практична робота: Розробка концепції та маршруту 3-денного еногастрономічного туру. Побудова технологічної карти маршруту.

Тема 6. Сільський зелений еногастротуризм та крафтове виробництво
Семінар 6 (2 год.): Інтеграція малих крафтових виробників у туристичні маршрути. Аналіз успішних практик локаворства в Україні та світі.

Тема 7. Ресторанний сервіс та кейтеринг в еногастрономічному туризмі

Семінар 7 (2 год.): Моделювання сервісних процесів у ЗРГ під час обслуговування туристичних груп. Розробка меню тематичного гастрономічного вечора.

Тема 8. Основи еногастрономічного поєднання (фудпейринг)
Семінар 8 (2 год.): Лабораторне моделювання: Складання дегустаційного сету (меню) еногастрономічної вечері з обґрунтуванням вибору страв до конкретних типів вин.

Тема 9. Технологія організації та проведення професійних дегустацій
Семінар 9 (2 год.): Рольова гра: «Проведення дегустаційної екскурсії на винному заводі/підвалі». Оцінка роботи винного гіда.

Тема 10. Подієвий еногастрономічний туризм (MICE та фестивалі)
Семінар 10 (2 год.): Розробка концепції локального еногастрономічного фестивалю для просування конкретної демінації (індивідуальні презентації проектів).

Тема 11. Маркетинг та брендинг еногастрономічних дестинацій
Семінар 11 (2 год.): Аналіз маркетингових стратегій відомих брендів (наприклад, Пармська шинка, Бордо). Створення SMM-стратегії для просування еногастрономічного туру. Мішлен (Michelin), 50 Best Restaurants, World Food Travel Association.

Тема 12. Еногастрономічні маршрути України: стан та інфраструктура
Семінар 12 (2 год.): Критичний аналіз маршруту «Дороги вина та смаку» (окремого регіону України). Виявлення логістичних, сервісних та інфраструктурних проблем.

Тема 13. Інновації та цифрові технології в еногастротуризмі
Семінар 13 (2 год.): Проектування цифрового рішення (додатку, телеграм-бота або інтерактивної мапи) для самостійних еногастрономічних мандрівників.

Тема 14. Безпека, стандартизація та тренди майбутнього в еногастротуризмі
Семінар 14 (2 год.): Захист комплексних проєктів - еногастрономічних турів.

Зміст самостійної роботи здобувачів
Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:

Найменування видів робіт	**Розподіл годин**	
	денна форма	**заочна форма**
Самостійна робота, год, у т. ч.	**34**	**78**
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	**12**	**18**
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	**12**	**8**
Підготовка звітів з практичних робіт	**-**	**-**
Підготовка до поточного контролю	**10**	**18**
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	**34**	**34**

ПОЛІТИКА КУРСУ

Коротко, з покликанням на відповідну нормативну базу УКД, висвітлити питання

1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з «Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти». Ознайомитись з документом можна за покликанням.

2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за покликанням.

3) щодо відпрацювання пропущених занять

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу» здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав ≥35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

4) щодо дотримання академічної доброчесності

«Положення про систему забезпечення академічної доброчесності» закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

5) щодо використання штучного інтелекту

«Політика використання штучного інтелекту» визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за покликанням. «Положення про систему забезпечення академічної доброчесності» містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за покликанням.

6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої

необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анульовується без права перескладання. Ознайомитись з відповідним документом можна за посиланням. Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за покликанням.

Під час вивчення навчальної дисципліни «Безпека послуг та стандарти якості в туризмі» студентам надається можливість перерахування неформальної освіти. До прикладу, із запропонованого переліку можна пройти сертифіковані (безкоштовні) курси на освітніх платформах, відтак сертифікат, який отримали під час навчання, – є підтвердженням засвоєння студентом окремих тем, що включені у зміст дисципліни.

№ п/п	Перелік сертифікованих (безкоштовних) онлайн-курсів	Перелік тем, які можуть бути перераховані (за умови наявності сертифіката на ім'я та прізвище студента/студентки)
1.	Вступ до індустрії подорожей та туризму: Паспорт на світовий курс - Глобальне партнерство у галузі подорожей та туризму (GTTP)	Тема 1. Методологічні основи розвитку еногастрономічного туризму
2.	https://osvita.diia.gov.ua/courses/how-tourism-initiatives-change-communities Як туристичні ініціативи змінюють громади	Тема 2 Соціально - економічні передумови розвитку еногастрономічного туризму.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця в сфері J «Транспорт та послуги»

Програмний результат навчання	Метод навчання	Метод оцінювання
ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.	Лекція-вікторина, лекція-консультація, розповідь-пояснення, ілюстрація, демонстрація, семінарські заняття, самостійне проходження онлайн-курсів неформальної освіти	Усне опитування, перевірка самостійної роботи, підтвердження проходження онлайн-курсу, результати тестування на платформі

ПР 03. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.	Самостійна робота, проблемно-пошуковий метод	сертифікат про проходження курсу
ПР 06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів	Самостійна робота, проблемно-пошуковий метод, аналіз	Практичні завдання, аналіз, презентація
ПР07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.	Самостійна робота, проблемно-пошуковий метод, аналіз	Практичні завдання, аналіз, презентація

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНІ РЕСУРСИ

Для вивчення навчальної дисципліни «Організація еногастрономічного туризму» необхідно:

1. мультимедійний проектор та екран для візуалізації навчального матеріалу, демонстрації статистичних, графічних та ілюстративних матеріалів;
2. комп'ютерне обладнання та доступ до мережі Інтернет для роботи з електронними та інформаційними ресурсами, статистичними базами даних та сучасними цифровими інформаційними ресурсами;
3. навчальну, навчально-методичну та наукову літературу відповідно до змісту дисципліни;
4. інший дидактичний та навчально-методичний матеріал, необхідний для проведення лекційних, семінарських і самостійних занять.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	**Зміст**	**% від загальної оцінки**	**Бал**	
			min	**max**
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	25	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку

успішності академічної групи» на підставі чотирибальної шкали – «2»; «3»; «4»; «5». У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Критерії оцінювання:

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;
«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;
«відмінно»	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в». До підсумкового контролю допускаються студенти, які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовжнаступного навчального семестру.

За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу. Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з Шкалою оцінювання знань за ЄКТС) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю. Шкала оцінювання знань за ЄКТС: Студенти, які не з'явилися на екзамени без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку

Оцінка за національною шкалою	**Рівень досягнень, %**	**Шкала ECTS**
Національна диференційована шкала		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Про туризм : Закон України від 15 верес. 1995 р. № 324/95-ВР / Верховна Рада України. *Відомості Верховної Ради України*. 1995. № 34. Ст. 268. (із змінами та доповненнями станом на 2026 р.). URL: rada.gov.ua (дата звернення: 01.09.2026).
2. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
3. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм : навчальний посібник. Київ : Каравела, 2023. 304 с.
4. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
5. Нестерчук І. К., Шпільова Ю. В. Гастрономічний туризм: територіальна гастротуристична система : монографія. Житомир : Вид-во О. О. Євенок, 2020. 212 с.
6. Божук Т. І. Сучасні різновиди туризму : навчальний посібник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 284 с.
7. Корж Н. В., Басюк Д. І. Управління туристичними дестинаціями : підручник. Вінниця : ПП «ТД «Едельвейс і К», 2020. 344 с.
8. Давиденко І. В. Організація екскурсійної діяльності в еногастротуризмі : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2021. 190 с.
9. Ткачук Л. М. Організація готельно-ресторанного господарства для обслуговування еногастрономічних турів : навчальний посібник. Тернопіль : ТНТУ, 2023. 240 с

Додаткова література

10. Туристична галузь України під час війни: виклики, загрози, шляхи виходу з кризи : монографія / [за заг. редакцією д. е. н., проф. М. Ю. Барна]. – Львів : ЛТЕУ, 2024. – 280 с.
11. Горішевський П. А., Бірюкова О. В., Рибакова С. С. Інноваційні підходи до реалізації концепції сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі: світові практики та стратегічні орієнтири для України // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". – 2025. – № 10. https://doi.org/10.25313/2520-2294-2025-10-11569
9. Басюк Д. І. Винний туризм у Закарпатському регіоні: стан та перспективи розвитку. *Наукові праці НУХТ*. 2015. Т. 21, № 4. С. 98–105.
10. Мотузенко О. О., Липова М. О. Еногастрономічний туризм як засіб підтримки національного виробника на прикладі Одеської області. *Географія та туризм*. 2013. Вип. 24. С. 108–119.
11. Ковешніков В. С., Гармаш В. В. Еногастрономічний туризм – засіб збереження різноманітності кулінарних традицій. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. № 4. С. 32–37.
12. Антошкова Н. А. Гастрономічний туризм як драйвер розвитку регіонів. *Регіональна економіка та управління*. 2019. Вип. 3. С. 45–51.
13. Кравець О. М. Проектування бренд-маршрутів у туризмі: досвід створення «Доріг вина та смаку України». *Вісник ХНУ*. 2022. № 2. С. 112–118.
14. Мицько М. А. Закарпатська народна кухня. Ужгород : Закарпаття, 1997. 288 с.
15. Hall C. M., Sharples L., Mitchell R., Cambourne B., Macionis N. Wine Tourism Around the World: Development, management and markets. Routledge, 2004. 360 p.

16. Wolf E. Culinary Tourism: The Hidden Harvest. Kendall Hunt Publishing, 2006. 310 p.
17. Suntikul W., Jolliffe L. Gastronomy and Urban Tourism. Routledge, 2021. 224 p.
18. Всесвітня туристична організація (UNWTO) / UN Tourism : офіційний сайт. URL: un-tourism.org (дата звернення: 04.10.2026).
19. Національна туристична організація України (НТОУ) : офіційний сайт. URL: ntoukraine.org (дата звернення: 04.10.2026).
20. Дороги вина та смаку України (National Wine & Taste Roads) : офіційний сайт. URL: winetasteroads.com.ua (дата звернення: 04.10.2026).

*** - підручники наявні в бібліотеці університету**