

Кафедра туризму та економіки підприємства

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

завідувач кафедри туризму  
та економіки підприємства

Людмила БЕЗУГЛА

«20» жовтня 2023 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»**

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	Туризм
Спеціалізації	-
Статус	Вибіркова
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС (120 годин)
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік
Термін викладання	4-й семестр, (7-8 чверті)
Мова викладання	українська

Викладач: к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та економіки підприємства  
Бондаренко Л.А.

Пролонговано: на 20\_\_/20\_\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_»\_\_ 20\_\_ р.  
(підпис, ПІБ, дата)

на 20\_\_/20\_\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_»\_\_ 20\_\_ р.  
(підпис, ПІБ, дата)

Дніпро  
НТУ «Дніпровська політехніка»  
2023

Робоча програма навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Туризм». Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. Д.: НТУ «ДП», 2023. 13 с.

Розробниця: к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та економіки підприємства Бондаренко Людмила Анатоліївна

Робоча програма регламентує:

- мету дисципліни;
- дисциплінарні результати навчання, сформовані на основі трансформації очікуваних результатів навчання освітньої програми;
- базові дисципліни;
- обсяг і розподіл за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять;
- програму дисципліни (тематичний план за видами навчальних занять);
- алгоритм оцінювання рівня досягнення дисциплінарних результатів навчання (шкали, засоби, процедури та критерії оцінювання);
- інструменти, обладнання та програмне забезпечення;
- рекомендовані джерела інформації.

Робоча програма призначена для реалізації компетентнісного підходу під час планування освітнього процесу, викладання дисципліни, підготовки здобувачів до контрольних заходів, контролю провадження освітньої діяльності, внутрішнього та зовнішнього контролю забезпечення якості вищої освіти, акредитації освітніх програм у межах спеціальності.

Погоджено рішенням науково-методичної комісії спеціальності 242 Туризм і рекреація (протокол №2 від 20.10.2023 р.).

## ЗМІСТ

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	4
2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ .....	4
3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ .....	4
4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ .....	5
5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ .....	5
6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ .....	6
6.1. Шкали.....	7
6.2. Засоби та процедури .....	7
6.3. Критерії .....	8
7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ .....	11
8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ.....	11

## 1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета дисципліни** – формування у здобувачів вищої освіти професійних компетенцій, які забезпечують здатність до організації та проведення гастрономічних турів.

Реалізація мети вимагає трансформації програмних результатів навчання в дисциплінарні.

## 2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Шифр ПР	Дисциплінарні результати навчання (ДРН)	
	Шифр ДРН	Зміст
ДРН1	ДРН1.1	знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття гастрономічного туризму, його класифікацію, функції та основні чинники розвитку.
ДРН2	ДРН2.1	здатність аналізувати особливості просторового розвитку гастрономічного туризму в Україні та світі, визначати роль гастрономічних фестивалів, музеїв та дегустацій у туристичних маршрутах.
ДРН3	ДРН3.1	вміти організовувати та розробляти гастрономічні тури, складати гастрономічні маршрути та оцінювати їх привабливість для різних категорій туристів.
ДРН4	ДРН4.1	знати національні кулінарні традиції України, їх регіональні особливості та вплив на формування туристичних продуктів.
ДРН5	ДРН5.1	володіти практичними навичками приготування гастрономічних страв різних народів світу, аналізувати сучасні гастрономічні тренди та їх вплив на туристичну сферу.

## 3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна викладається в 4-му семестрі (7-8 чверті) відповідно до навчального плану, є вибірковою, тому додаткових вимог до базових дисциплін не встановлюється.

## 4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Вид навчальних занять	Розподіл за формами навчання, години					
	денна			заочна		
	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота
лекційні	68	34	34	68	6	62
практичні	52	26	26	52	4	48
<b>РАЗОМ</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>110</b>

## 5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Шифри ПР	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	<b>ЛЕКЦІЇ</b>	<b>68</b>
ДРН1.1 ДРН2.1	<p><b>Тема 1. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ОКРЕМИЙ ВИД ТУРИЗМУ: ПОНЯТТЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ, ФУНКЦІЇ.</b></p> <p>1.1. Гастрономічний туризм: дефініція поняття, класифікація.</p> <p>1.2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності.</p> <p>1.3. Чинники розвитку гастрономічного туризму.</p>	7
ДРН1.1 ДРН2.1	<p><b>Тема 2. ОСОБЛИВОСТІ СТРУКТУРНО-ПРОСТОРОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСНОВНИХ ТИПІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.</b></p> <p>2.1. Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні та світі.</p> <p>2.2. Гастрономічні фестивалі в Україні та за кордоном.</p> <p>2.3. Гастрономічні музеї України та за кордоном.</p> <p>2.4. Дегустація, як складова гастрономічних турів.</p>	8
ДРН2.1 ДРН3.1	<p><b>Тема 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ.</b></p> <p>3.1. Типи гастрономічних турів та їх організація в Україні та за кордоном.</p> <p>3.2. Гастрономічні туристичні маршрути в Україні.</p>	8
ДРН2.1 ДРН3.1	<p><b>Тема 4. НАЦІОНАЛЬНІ КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ У ГАСТРОНОМІЧНОМУ ТУРИЗМІ УКРАЇНИ.</b></p> <p>4.1. Гастрономічні особливості розвитку туризму Західної України та Полісся.</p> <p>4.2. Гастрономічні особливості розвитку туризму Центральної України та Полтавщини.</p> <p>4.3. Гастрономічні особливості розвитку туризму Нижнього Подніпров'я та Східної України.</p> <p>4.4. Гастрономічні особливості розвитку туризму Південної України.</p>	8
ДРН2.1 ДРН3.1 ДРН5.1	<p><b>Тема 5. ПОТЕНЦІАЛ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У КРАЇНАХ ЄВРОПИ</b></p> <p>5.1. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Західної Європи.</p> <p>5.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Північної Європи.</p> <p>5.3. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південної Європи.</p> <p>5.4. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Європи.</p>	8
ДРН3.1 ДРН5.1	<p><b>Тема 6. ПОТЕНЦІАЛ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У КРАЇНАХ АЗІЇ.</b></p> <p>6.1. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південно-Західної Азії.</p>	8

Шифри ПР	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	6.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південної та Південно-Східної Азії 6.3. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Азії.	
ДРН4.1	<b>Тема 7. ДОСВІД ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У СВІТІ ТА В УКРАЇНІ.</b> 7.1. Закордонний та національний досвід розвитку гастрономічного туризму в Україні. 7.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму в Україні. 7.3. Концепції розвитку гастрономічного туризму в Україні на засадах сталого розвитку до 2026 року.	7
ДРН4.1 ДРН5.1	<b>Тема 8. РЕЛІГІЯ І ГАСТРОНОМІЧНІ ЗВИЧКИ</b> 8.1. Релігійна історія харчування. 8.2. Східні релігії та їх основні вчення щодо харчування. 8.3. Закони харчування: їжа для душі. 8.4. Християнство і звички у харчуванні. 8.5. Харчові заборони в ісламі.	7
ДРН4.1 ДРН5.1	<b>Тема 9. ГАСТРОНОМІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ У ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ</b> 9.1. Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive). 9.2. Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкет). 9.3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, вино-горілчаних виробів.	7
	<b>ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ</b>	<b>52</b>
ДРН1.1 ДРН2.1 ДРН3.1 ДРН4.1 ДРН5.1	Тема 1. Взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу.	5
	Тема 2. Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії.	6
	Тема 3. Основні засади технології організації гастрономічних турів.	5
	Тема 4. Медовий (апітуризм) гастрономічний туризм. Кавовий гастрономічний туризм.	6
	Тема 5. Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу.	6
	Тема 6. Використання рису та макаронних виробів в стравах у різних країнах світу.	6
	Тема 7. Особливості сучасних гастрономічних трендів.	6
	Тема 8. Традиційна пасхальна їжа в різних країнах світу.	6
	Тема 9. Організація обслуговування туристів у ресторанах. Правила подавання страв та напоїв.	6
<b>РАЗОМ</b>		<b>120</b>

## 6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», <http://surl.li/bgruz>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувачів за дисципліною.

### **6.1. Шкали**

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

#### **Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»**

Рейтингова	Інституційна
90...100	відмінно / Excellent
74...89	добре / Good
60...73	задовільно / Satisfactory
0...59	незадовільно / Fail

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесу НТУ «ДП».

### **6.2. Засоби та процедури**

Зміст засобів діагностики спрямовано на контроль рівня сформованості знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності та автономії здобувачів за вимогами НРК до 6-го кваліфікаційного рівня під час демонстрації регламентованих робочою програмою результатів навчання.

Здобувачі на контрольних заходах мають виконувати завдання, орієнтовані на демонстрацію дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики, що надаються здобувачам на контрольних заходах у вигляді завдань для поточного та підсумкового контролю, формуються шляхом конкретизації вихідних даних та способу демонстрації дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики (контрольні завдання) для поточного та підсумкового контролю дисципліни затверджуються кафедрою.

Види засобів діагностики та процедур оцінювання для поточного та підсумкового контролю дисципліни подано нижче.

#### ***Засоби діагностики та процедури оцінювання***

<b>ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ</b>	<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ</b>
--------------------------	-----------------------------

навчальне заняття	засоби діагностики	процедури	засоби діагностики	процедури
лекції	контрольні завдання	виконання завдань під час лекцій	комплексна контрольна робота (ККР)	визначення сумарного результату поточних контролів
практичні	контрольні завдання	виконання завдань під час практичних занять		залік
	індивідуальне завдання	виконання завдань під час самостійної роботи		

Під час поточного контролю лекційні заняття оцінюються шляхом визначення якості виконання контрольних конкретизованих завдань. Практичні заняття оцінюються якістю виконання контрольних та індивідуальних завдань.

За наявності рівня результатів поточних контролів з усіх видів навчальних занять не менше 60 балів, підсумковий контроль здійснюється без участі студента шляхом визначення сумарного результату поточних оцінок.

Незалежно від результатів поточного контролю кожен студент під час заліку має право виконувати ККР, яка містить завдання, що охоплюють ключові дисциплінарні результати навчання.

Кількість конкретизованих завдань ККР повинна відповідати відведеному часу на виконання. Кількість варіантів ККР має забезпечити індивідуалізацію завдання.

Значення оцінки за виконання ККР визначається середньою оцінкою складових (конкретизованих завдань) і є остаточним.

### 6.3. Критерії

Реальні результати навчання студента ідентифікуються та вимірюються відносно очікуваних під час контрольних заходів за допомогою критеріїв, що описують дії студента для демонстрації досягнення результатів навчання.

Для оцінювання виконання контрольних завдань під час поточного контролю лекційних і практичних занять в якості критерію використовується коефіцієнт засвоєння, що автоматично адаптує показник оцінки до рейтингової шкали:

$$O_i = 100 a/m,$$

де,  $a$  – число правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій відповідно до еталону рішення;  $m$  – загальна кількість запитань або суттєвих операцій еталону.

Індивідуальні завдання та комплексні контрольні роботи оцінюються експертно за допомогою критеріїв, що характеризують співвідношення вимог до рівня компетентностей і показників оцінки за рейтинговою шкалою.

Зміст критеріїв спирається на компетентнісні характеристики, визначені НРК для другого (магістерського) рівня вищої освіти (подано нижче).

### *Загальні критерії досягнення результатів навчання для*



### **6-го кваліфікаційного рівня за НРК**

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
<b>Знання</b>		
- спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність: – спеціалізованих концептуальних знань на рівні новітніх досягнень; – критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей	95-100
	Відповідь містить не грубі помилки або описки	90-94
	Відповідь правильна, але має певні неточності	85-89
	Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована	80-84
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	74-79
	Відповідь фрагментарна	70-73
	Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення	65-69
	Рівень знань мінімально задовільний	60-64
	Рівень знань незадовільний	<60
<b>Уміння/навички</b>		
- спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур; - здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах; - здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної	Відповідь характеризує уміння: – виявляти проблеми; – формулювати гіпотези; – розв'язувати проблеми; – оновлювати знання; – інтегрувати знання; – провадити інноваційну діяльність; – провадити наукову діяльність	95-100
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності з не грубими помилками	90-94
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги	85-89
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог	80-84
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог	74-79
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог	70-73
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком	65-69
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями	60-64

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
та етичної відповідальності	Рівень умінь/навичок незадовільний	<60
<b>Комунікація</b>		
- зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	Зрозумілість відповіді (доповіді). <i>Мова:</i> правильна; чиста; ясна; точна; логічна; виразна; лаконічна. <i>Комунікаційна стратегія:</i> – послідовний і несуперечливий розвиток думки; – наявність логічних власних суджень; – доречна аргументації та її відповідність відстоюваним положенням; – правильна структура відповіді (доповіді); – правильність відповідей на запитання; – доречна техніка відповідей на запитання; – здатність робити висновки та формулювати пропозиції; – використання іноземних мов у професійній діяльності	95-100
	Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами	90-94
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п'ять вимог)	74-79
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог)	70-73
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев'ять вимог)	65-69
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог)	60-64
	Рівень комунікації незадовільний	<60
<b>Відповідальність і автономія</b>		
- управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів; - відповідальність за внесок до	Відмінне володіння компетенціями: – використання принципів та методів організації діяльності команди; – ефективний розподіл повноважень в структурі команди; – підтримка врівноважених стосунків з членами команди (відповідальність за взаємовідносини); – стресовитривалість; – саморегуляція; – трудова активність в екстремальних ситуаціях; – високий рівень особистого ставлення до справи;	95-100

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів; - здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії	– володіння всіма видами навчальної діяльності; – належний рівень фундаментальних знань; – належний рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок	
	Упевнене володіння компетенціями відповідальності і автономії з незначними хибами	90-94
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано дві вимоги)	85-89
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано три вимоги)	80-84
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано чотири вимоги)	74-79
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано п'ять вимог)	70-73
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано шість вимог)	65-69
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (рівень фрагментарний)	60-64
Рівень відповідальності і автономії незадовільний	<60	

## 7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інсталюваний на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти (student.i.p.@nmu.one) на Office365.

## 8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Закон України «Про туризм» в редакції від 2003 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua>
2. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/npas/249826501>
3. Офіційний сайт Державної служби туризму і курортів України. URL: [www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua)
4. Бондаренко Л.А. Внутрішній туризм в Україні: проблеми та перспективи подальшого розвитку. *Applied and fundamental scientific research. Abstracts of XIX International Scientific and Practical Conference*. Brussels, Belgium. 08-09.04. 2021. P.275–277.
5. Бондаренко Л.А. Інструменти підвищення якості туристичних послуг в умовах конкуренції. *Вісник харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. № 13, 2021. С. 233– 240.

6. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
7. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
8. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Географія та туризм*. Вип. 14. 2011. С. 100–115.
9. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. *Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки*. 2017. Вип. 6. С. 193–199.
10. Кукліна Т. С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. Запоріжжя: ЛППС. 2014. 220 с.
11. Бондаренко Л.А. Туризм як пріоритетний напрям соціально-економічного розвитку територій України в умовах євроінтеграції: монографія. М-во освіти і науки України. Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». Дніпро «АРТО ПРИНТ». 2024. 242 с.
12. Кифяк, В.Ф. Організація туризму: Навч. посібник. Реком. МОНУ для студ. ВНЗ. Чернівці: Книги-XXI. 2011. 344 с.
13. Любіцева О.О. Методика розробки турів : Навчальний посібник для студ. ВНЗ з фахової підготовки менеджерів туризму. К : «Альтерпрес». 2003. 104 с.
14. 10. Бондаренко Л.А, Фірсов В.І. Інноваційні підходи в технології діяльності туристичних підприємств при формуванні конкурентоспроможного продукту: ризики та можливості. *Економіка та суспільство*. № 69. 2024 р.
15. 12. Фастовець О.О. Організація транспортних подорожей та перевезень туристів : Навч. посібник. К : ФПУ. 2007. 233 с.

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«Гастрономічний туризм»  
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
зі спеціальностей 242 Туризм і рекреація

Розробниця:  
Бондаренко Людмила Анатоліївна

В редакції авторки

Електронний ресурс

Видано  
у Національному технічному університеті  
«Дніпровська політехніка».  
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842  
49005, м. Дніпро, просп. Дмитра Яворницького, 19.