

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ»



Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	Туризм
Загальний обсяг	4 кредити ЄКТС
Тривалість викладання	7-8 чверті 2024-2025 н.р.
Обсяг навчальних занять	120 год.
у т.ч. аудиторні заняття	5 год/тиждень
лекції	2 години
практичні	3 години
Мова викладання	українська

Кафедра, що викладає: Туризму та економіки підприємства

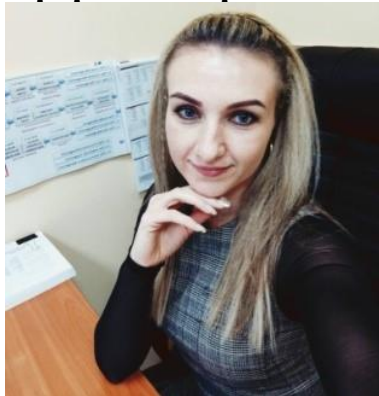
Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:

<https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=5447>

Консультації: за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

Онлайн-консультації: Microsoft Teams – команда «Гастрономічний туризм»

Інформація про викладача:



Бондаренко Людмила Анатоліївна,
кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та економіки
підприємства

Персональна сторінка:

<https://ep.nmu.org.ua/ua/teachers/bondarenko.php>

E-mail: bondarenko.l.a@nmu.one

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Гастрономічний туризм» належить до переліку вибіркових навчальних дисциплін, яка пропонується для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальностями 242 Туризм і рекреація НТУ «Дніпровська політехніка».

Гастрономічний туризм спрямований на отримання поглиблених знань щодо формування гастрономічного бренду країн, міст, регіонів як креативної

індустрії, способів подачі страв та організації харчування закордонних туристів в Україні.

Цей курс побудовано на засадах студентоцентрованого підходу (Student-Centered Approach), який розглядає здобувача вищої освіти як суб'єкта з власними унікальними інтересами, потребами і досвідом, спроможного бути самостійним і відповідальним учасником освітнього процесу.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Завдання курсу:

- формування теоретичних знань про гастрономічний туризм як окремий вид туризму, його поняття, класифікацію, функції та чинники розвитку;
- ознайомлення з особливостями просторової організації гастрономічного туризму в Україні та світі, роллю гастрономічних фестивалів, музеїв та дегустацій у розвитку туристичних маршрутів;
- вивчення національних кулінарних традицій України та їхнього впливу на розвиток гастрономічного туризму в регіонах;
- аналіз потенціалу гастрономічного туризму в різних країнах Європи та Азії, виявлення регіональних особливостей та перспектив розвитку;
- засвоєння методики організації гастрономічних турів, планування туристичних маршрутів та оцінка їхньої привабливості;
- вивчення сучасних гастрономічних трендів та їхнього впливу на формування туристичних продуктів;
- отримання практичних навичок приготування страв різних народів світу, використання традиційних інгредієнтів та технологій;
- розробка концепцій розвитку гастрономічного туризму в Україні, враховуючи міжнародний досвід та принципи сталого розвитку.

3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Реалізація поставлених завдань дозволяє забезпечити наступні дисциплінарні результати навчання:

- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття гастрономічного туризму, його класифікацію, функції та основні чинники розвитку;
- здатність аналізувати особливості просторового розвитку гастрономічного туризму в Україні та світі, визначати роль гастрономічних фестивалів, музеїв та дегустацій у туристичних маршрутах;

- вміти організовувати та розробляти гастрономічні тури, скласти гастрономічні маршрути та оцінювати їх привабливість для різних категорій туристів;

- знати національні кулінарні традиції України, їх регіональні особливості та вплив на формування туристичних продуктів;

- володіти практичними навичками приготування гастрономічних страв різних народів світу, аналізувати сучасні гастрономічні тренди та їх вплив на туристичну сферу.

4. СТРУКТУРА КУРСУ

Лекції

Тема 1. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ОКРЕМИЙ ВИД ТУРИЗМУ: ПОНЯТТЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ, ФУНКЦІЇ.

1.1. Гастрономічний туризм: дефініція поняття, класифікація.

1.2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності.

1.3. Чинники розвитку гастрономічного туризму.

Тема 2. ОСОБЛИВОСТІ СТРУКТУРНО-ПРОСТОРОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСНОВНИХ ТИПІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.

2.1. Особливості просторового розвитку основних типів гастрономічного туризму в Україні та світі.

2.2. Гастрономічні фестивалі в Україні та за кордоном.

2.3. Гастрономічні музеї України та за кордоном.

2.4. Дегустація, як складова гастрономічних турів.

Тема 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ.

3.1. Типи гастрономічних турів та їх організація в Україні та за кордоном.

3.2. Гастрономічні туристичні маршрути в Україні.

Тема 4. НАЦІОНАЛЬНІ КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ У ГАСТРОНОМІЧНОМУ ТУРИЗМІ УКРАЇНИ.

4.1. Гастрономічні особливості розвитку туризму Західної України та Полісся.

4.2. Гастрономічні особливості розвитку туризму Центральної України та Полтавщини.

4.3. Гастрономічні особливості розвитку туризму Нижнього Подніпров'я та Східної України.

4.4. Гастрономічні особливості розвитку туризму Південної України.

Тема 5. ПОТЕНЦІАЛ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У КРАЇНАХ ЄВРОПИ

5.1. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Західної Європи.

- 5.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Північної Європи.
- 5.3. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південної Європи.
- 5.4. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Європи.

Тема 6. ПОТЕНЦІАЛ ТА РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У КРАЇНАХ АЗІЇ.

- 6.1. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південно-Західної Азії.
- 6.2. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Південної та Південно-Східної Азії
- 6.3. Потенціал розвитку гастрономічного туризму у країнах Східної Азії.

Тема 7. ДОСВІД ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У СВІТІ ТА В УКРАЇНІ.

- 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.

Тема 8. РЕЛІГІЯ І ГАСТРОНОМІЧНІ ЗВИЧКИ

- 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.

Тема 9. ГАСТРОНОМІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ У ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ

- 9.1. Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансйон, повний пансйон, all inclusive).
- 9.2. Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети).
- 9.3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв, напоїв, виногорілчаних виробів.

Практичні заняття

Тема 1. Взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних народів світу.

Тема 2. Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії.

Тема 3. Основні засади технології організації гастрономічних турів.

Тема 4. Медовий (апїтуризм) гастрономічний туризм. Кавовий гастрономічний туризм.

Тема 5. Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу.

Тема 6. Використання рису та макаронних виробів в стравах у різних країнах світу.

Тема 7. Особливості сучасних гастрономічних трендів.

Тема 8. Традиційна пасхальна їжа в різних країнах світу.

Тема 9. Організація обслуговування туристів у ресторанах. Правила подавання страв та напоїв.

Інформація для здобувачів заочної форми навчання. На сайті НТУ «ДП» розміщено графік навчального процесу. Протягом року передбачено заняття з викладачем відповідно до розкладу: 6 год. лекційних занять, 4 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Здобувачі заочної форми навчання виконують передбачені робочою програмою дисципліни контрольні роботи, подають їх на кафедри на початку сесії, обов'язково до проведення контрольних заходів з дисципліни. Під час сесії здобувачі виконують практичні та тестові завдання. Умови завдань розміщено на сторінці курсу на платформі Moodle та в Microsoft 365. Форма контролю – диференційований залік.

5. ТЕХНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ТА/АБО ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований 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.

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/bgrpuz>. 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

Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань за умови, якщо набрана кількість балів з поточного контролю та самостійної роботи складатиме не менше 60 балів.

Поточна успішність складається з успішності за одну контрольну роботу (максимально оцінюється у 40 балів), оцінок за роботу на практичних заняттях (оцінюється 8 занять по 5 балів, максимальна здобувач може отримати 40 балів) та оцінок за виконання самостійної роботи (2 презентації, які захищаються на практичних заняттях, де кожна оцінюється максимально по 10 балів). Отримані бали за контрольну роботу, практичні заняття та виконання самостійної роботи (індивідуального завдання) додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач може набрати 100 балів.

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Визначення сумарного результату поточних контролів. У випадку коли здобувач отримав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку – складається залік у вигляді комплексної контрольної роботи, яка містить 20 тестів (вірна відповідь 1,5 бал) та 2 питання теоретичного спрямування, кожне з яких оцінюється по 35 балів за умови повного розкриття тематичного спрямування. Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100 балів
Практичні заняття	Дискусії, обговорення, де відпрацьовуються навички критичного мислення та аналізу, комплексного вирішення проблем, з використанням індивідуального та креативного підходу. Відбувається вирішення тестових завдань та дискусії-обговорення. Максимально оцінюються у 40 балів (8 занять × 5 балів).
Самостійна робота	Кожен здобувач повинен/на підготувати по 2 презентації, які необхідно захистити на практичних заняттях. Кожна

(індивідуальне завдання)	презентація оцінюється по 10 балів. Максимально оцінюється в 20 балів (2 презентації × 10 балів).
Контрольні заходи	Максимально оцінюються у 40 балів (1 контрольна робота).

6.3. Критерії

6.3.1. Критерії оцінювання *практичного заняття*:

Кожне практичне завдання оцінюється за двома складовими: тестові завдання та участь у дискусіях.

Тестові завдання складаються з 6 тестів, де є одна правильна відповідь. За умови вірного вирішення одного тестового завдання здобувач отримує 0,5 балів. Максимальна кількість набраних балів за тестові завдання – 3 бали.

Участь у дискусіях максимально оцінюється в 2 бали, де:

2 бали – студент/ка висловлює всю інформацію чітко, точно. Всі аргументи були доречними, вагомими, логічно сформовані. Кожна думка була добре підтверджена відповідними фактами/статистикою/прикладми. Студент/ка постійно і послідовно використовував/ла жести, зоровий контакт, тон голосу та рівень ентузіазму таким чином, щоб утримати увагу аудиторії.

1,5 бала – студент/ка висловлює більшість інформації чітко, точно. Більшість аргументів були доречними, вагомими. Кожна думка була підтверджена відповідними фактами/статистикою/прикладми. Студент/ка використовував/ла жести, зоровий контакт, тон голосу та рівень ентузіазму таким чином, щоб утримати увагу аудиторії.

1 бал – студент/ка висловлює більшість інформації чітко, проте інформація була не ретельно підбраною. Аргументи були доречними. Кожна думка була підтверджена відповідними фактами/статистикою/прикладми, проте актуальність деяких з них була сумнівною. Студент/ка іноді використовував/ла жести, зоровий контакт, тон голосу та рівень ентузіазму таким чином, щоб утримати увагу аудиторії.

0,5 балів – студент/ка не орієнтується в темі, аргументи не наводить, думки не підтверджуються відповідними фактами/статистикою/прикладми. Студент/ка іноді використовував/ла жести, зоровий контакт, тон голосу та рівень ентузіазму таким чином, щоб утримати увагу аудиторії.

0 балів: небажання брати участь в дискусії, відсутність достатніх знань про 7 предмет обговорення.

6.3.2. Критерії оцінювання *самостійної роботи (індивідуального завдання)*:

Оцінювання самостійної роботи (індивідуального завдання) відбувається через захист презентацій на практичних заняттях, причому:

9-10 балів – студент/ка демонструє повне розуміння теми; може точно відповісти на всі запитання однокласників щодо даної теми; ділиться думками з іншими учасниками групи; говорить чітко впродовж 95-100% всього часу,

використовує закінчення речення і не використовує слова помилково; застосовує відповідну лексику для аудиторії, розширює словниковий запас аудиторії, використовує нові слова для більшості слухачів; уважно слухає одногрупників, детально відповідає на всі питання форми оцінювання і завжди дає оцінки на основі презентації, а не інших факторів;

7-8 балів – студент/ка демонструє розуміння теми; відповідає на більшість запитань одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло впродовж 80-90% всього часу, використовує закінчення речення і не використовує слова помилково; застосовує відповідну лексику для аудиторії, розширює словниковий запас аудиторії; слухає одногрупників, відповідає майже всі питання форми оцінювання та інколи дає оцінки на основі презентації, а не інших факторів;

5-6 балів - студент/ка демонструє розуміння теми; відповідає на деякі запитання одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує деякі терміни, використовує слова помилково; слухає одногрупників, інколи ставить уточнюючі питання;

3-4 бали – студент/ка не демонструє розуміння теми; відповідає на деякі запитання одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує деякі терміни, використовує слова помилково; слухає одногрупників, уточнюючі питання не ставить;

1-2 бали - студент/ка демонструє розуміння теми, однак, не відповідає на жодні запитання одногрупників щодо даної теми; говорить не зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує терміни, використовує слова помилково; слухає одногрупників, уточнюючі питання не ставить.

6.3.3. Критерії оцінювання *письмової контрольної роботи*:

Контрольна робота містить: 20 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, правильна відповідь оцінюється у 1 бал та 2 відкритих питання, де правильна відповідь оцінюється в 10 балів, причому:

9-10 балів – високий рівень викладення текстової відповіді, що відповідає предмету поставленого питання, зроблено власний висновок щодо проблематики поставленого запитання; відсутність помилок в граматиці та/або орфографії;

7-8 балів – середній рівень викладення текстової відповіді, що відповідає предмету поставленого питання, зроблено власний висновок щодо проблематики поставленого запитання; відсутність помилок в граматиці та/або орфографії;

5-6 балів – наявність текстової відповіді, яка відповідає предмету поставленого питання, однак власна думка не висловлена, містить граматичні та орфографічні помилки;

3-4 бали - наявність текстової відповіді, яка не в повній мірі відповідає предмету поставленого питання, виявлення запозиченого матеріалу з мережі Інтернет та/або з інших джерел, містить суттєві граматичні та орфографічні помилки, які ускладнюють розуміння тексту або викривляють зміст повідомлення;

1-2 бали – наявність текстової відповіді, яка не відповідає предмету поставленого питання, виявлення списаного матеріалу з мережі Інтернет та/або

з інших джерел, містить суттєві граматичні та орфографічні помилки, які ускладнюють розуміння тексту або викривляють зміст повідомлення.

7. ПОЛІТИКА КУРСУ

7.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується «Положенням про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті «Дніпровська політехніка»», <https://cutt.ly/mERLa5A>, Кодекс академічної доброчесності Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», <https://cutt.ly/vERLfxF>. У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

7.2. Комунікаційна політика.

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка один раз на день (щодня) поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Протягом самостійної роботи обов'язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом «Гастрономічний туризм».

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту.

7.3. Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

7.4. Відвідування занять

Для здобувачів вищої освіти денної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в університетських заходах, відрядження, які необхідно підтверджувати документами у разі тривалої (два тижні) відсутності. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту. Якщо здобувач вищої освіти захворів, ми рекомендуємо залишатися вдома і навчатися за допомогою дистанційної платформи. Здобувачу вищої освіти, чий стан здоров'я є незадовільним і може

вплинути на здоров'я інших здобувачів вищої освіти, буде пропонуватися залишити заняття (така відсутність вважатиметься пропуском з причини хвороби). Практичні заняття не проводяться повторно, ці оцінки неможливо отримати під час консультації. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись дистанційно – в онлайн-формі, за погодженням з викладачем.

7.5. Політика щодо оскарження оцінювання.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

7.6. Бонуси.

Здобувачі вищої освіти, які регулярно відвідували лекції та практичні заняття (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та приймають участь у конференціях, конкурсах тощо отримують додатково 5 балів до підсумкової оцінки.

7.7. Участь в анкетуванні.

Наприкінці вивчення курсу та перед початком сесії здобувачу вищої освіти буде запропоновано анонімно заповнити електронні анкети, які дозволять оцінити дієвість застосованих методів викладання та врахувати ваші пропозиції стосовно покращення змісту навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм».

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

1. Вербальні (розповідь з елементами бесіди, бесіда, дискусії на заняттях, пояснення, лекція);
2. Візуалізації (демонстрація за допомогою мультимедійного обладнання різноманітних графічних матеріалів: графіків, діаграм, таблиць; робота із відеоматеріалами);
3. Загальнонаукові методи (дедуктивний, індуктивний, синтез, аналіз);
4. Бінарні методи (словесно-інформаційний, словесно-проблемний, словесно-дослідницький);
5. Кейс-метод (вирішення ситуацій, розв'язання завдань тощо).

9. 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
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: ЛПКС. 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.