

Укладач: Левченко Ю. В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Робоча програма навчальної дисципліни Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від « 14 » грудня 2020 року № 2

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»

спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр

_____ О. М. Горобець
підпис ініціали, прізвище

« _____ » _____ 2020 року

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»

спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр

_____ Ю. Г. Наконечна
підпис ініціали, прізвище

« _____ » _____ 2020 року

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»

спеціальності 181 Харчові технології
ступеня молодший бакалавр

_____ Ю. В. Левченко
підпис ініціали, прізвище

« _____ » _____ 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	12
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	14
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	14

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» (1 курс, II семестр)

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки: базові навчальні дисципліни: «Культура харчування», «Основи формування сировинних ресурсів», «Історія і культура України». дана навчальна дисципліна є базовою для виконання магістерських робіт
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 3;
3. Кількість модулів - 2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) - обов'язкова
5. Курс - 1
6. Семестр – 2
7. Кількість годин: – загальна кількість - 90;.
- лекції: 2 семестр - 16;.
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр - 20;
- самостійна робота: 2 семестр – 54.
- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік): 2 семестр - ПМК (залік).

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо технології приготування страв та виробів кухонь народів світу, враховуючи національні традиції та сучасні технологічні тенденції приготування страв.

Завдання навчальної дисципліни: вивчення особливостей національних кулінарних традицій та уподобань, набуття навичок щодо складання меню з врахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн світу, а також вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні традиції.

Таблиця 3. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
2.	ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	
3.	ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і	РН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя	

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма розроблена на підставі навчальної програми навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм», затвердженої Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «18» вересня 2019 року № 8.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль 1. КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ КРАЇН ЄВРОПИ			
<p>Тема 1 ВСТУП. ІСТОРИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ВИНИКНЕННЯ КУХОНЬ НАРОДІВ СВІТУ Лекція. Кулінарна етнологія: поняття та стадії розвитку</p> <p>1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарна етнологія» 2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів. 3. Системи і типи харчування народів зарубіжних країн</p>	<p><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</i></p>	<p>Завдання. Знайти в Інтернеті яку інформацію потрібно знати адміністраторам при обслуговуванні в ресторані іноземців з різних країн. Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.</p>	<p>1, 9</p>
<p>Тема 2. Лекція. Характерні особливості кухонь Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія, Словаччина, Румунія).</p> <p>1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн 2. Принципи харчування народів Центральної Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування. 3. Основні кулінарні прийоми, які застосовують у приготуванні страв цих</p>	<p><i>Лабораторне заняття 1.</i></p> <p>Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Назвіть основні види супів, які споживають у різних країнах світу. 2. Специфіка асортименту продуктів харчування, які використовують для приготування супів в різних країнах. 3. Способи кулінарної обробки сировини в різних країнах для приготування супів.</p>	<p>1. Використовуючи різні інформаційні джерела дати характеристику кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. 2. Підготувати інформацію щодо використання риби і приготування страв із неї для туристів з різних країн. 3. Надати перелік страв німецької кухні до складу</p>	<p>9, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 23</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
країн	4. Назвіть види традиційної сировини для приготування супів у тайській кухні. 5. Описати вимоги до якості супів.	яких входить пиво. 4. Дати характеристику кулінарних традицій і їх відмінність в різних регіонах Німеччини.	
Тема 3. Лекція. Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія) та Скандинавських країн (Норвегія, Фінляндія, Швеція, Данія). 1. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей 2. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Північної Європи 3. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.	<i>Лабораторне заняття 2.</i> Технологія приготування страв із м'яса у різних країнах світу. <i>Запитання для обговорення</i> 1. Назвіть основні частини туші і охарактеризуйте способи теплової обробки для кожної із них. 2. Дайте характеристику основним способам теплової обробки м'яса у європейських кухнях. 3. Охарактеризувати найвідоміші способи теплової обробки для страв із м'яса в кухні Азії. 4. Назвіть найвідоміші способи нетеплової обробки м'яса, які використовуються у світовій практиці. 5. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до страв із м'яса.	Порівняти характерні особливості кухонь народів Австрії, Англії, Шотландії та Бельгії. Скласти термінологічний словник страв кухонь Скандинавських країн. Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Англії і Шотландії. Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Ірландії та Уельсу, Фінляндії, Норвегії та Данії	6, 7, 10, 12, 25, 26, 27
Тема 4. Лекція. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Середземноморських країн (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Кіпр) 1. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції 2. Загальні та відмінні риси	<i>Лабораторне заняття 3.</i> Використання рису та макаронних виробів у стравах у різних країнах світу <i>Запитання для обговорення</i> 1. Вимоги безпеки, яких потрібно дотримуватися під час приготування суші 2. Консистенція (густота) соусу «Бешамель», відношення молока і борошна для його	Використовуючи різні інформаційні джерела скласти таблицю відмінних особливостей подавання і оформлення страв у Центральних Європейських країнах. Підготувати мультимедійну	10, 13, 17

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії</p> <p>3. Національні особливості асортименту та технології страв Греції та Кіпру</p>	<p>приготування. Технологічні аспекти приготування.</p> <p>3. Загальноприйняті у кулінарії правила запікання страв.</p> <p>4. Зміни, що відбуваються під час варінні макаронів.</p> <p>5. Охарактеризувати види рису, які використовують у різних країнах світу.</p> <p>6. Назвіть основні способи теплової обробки рису, що використовують у країнах Азії, їх особливості.</p> <p>7. Особливості складу макаронних виробів в різних країнах світу.</p> <p>8. Спільні та відмінні риси у приготуванні страв із рису у кухнях Європи та Азії.</p> <p>9. Описати вимоги до якості страв із рису та макаронних виробів.</p>	<p>презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Іспанії, Португалії та Кіпру.</p> <p>Скласти термінологічний словник страв кухонь Південної Європи.</p>	
<p>Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРІЇ ТА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ АЗІЇ ТА АМЕРИКИ ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ.</p>			
<p>Тема 5. Лекція. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</p> <p>1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю</p> <p>2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної оброблення сировини японської кухні</p> <p>3. Особливості, традиційні страви і рекомендації по меню для туристів з Індії.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 4.</i> Європейські десерти</p> <p>1. Загальна характеристика десертів, які пропонуються споживачам у європейських країнах.</p> <p>2. Назвіть найбільш популярні солодкі страви американського континенту.</p> <p>3. Особливості азіатських десертів.</p> <p>4. Перерахуйте желеподібні речовини, які використовують для приготування солодких страв</p> <p>5. Назвіть фактори, які впливають на</p>	<p>Підготувати інформацію щодо обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку.</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї</p> <p>Підготувати реферат щодо основних особливостей</p>	<p>6, 7, 8, 17, 20, 21</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	збитість білків, його вплив на консистенцію крему. 6. Поясніть процес набрякання желатину у холодній воді, збільшення його об'єму. 7. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до десертів.	національних кухонь країн Малої Азії	
<p>Тема 6. Лекція. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</p> <p>1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки. 2. Особливості сировинного набору, способів оброблення сировини, асортименту та технології національних страв США. 3. Характеристика та особливості національної кухні Канади</p>	<p>Лабораторне заняття 5. Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії</p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів. 2. Технологічні аспекти приготування виробів із дріжджового тіста у різних країнах світу. 3. Основні види прісного тіста, які використовуються в європейській кухні. 4. Європейський гастрономічний досвід використання різних наповнювачів та начинок для борошняних кондитерських виробів. 5. Описати вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела навести відмінні особливості технологічних прийомів та способів обробки, поєднання продуктів у мексиканській кухні. Історичне формування традицій мексиканської кухні. Особливості кухні, традиційних страв і рекомендацій до меню для відвідувачів з Перу, Уругваю. Основні фактори, які визначають особливості кухонь. Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі.</p>	9, 10, 11, 23, 28
<p>Тема 7. Лекція. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>1. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p>	<p><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</i></p>	<p>Історія виникнення гастрономічного туризму. Характеристика течій гастрономічного туризму. Вплив процесів глобалізації на</p>	1, 2, 3, 4, 5, 12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
2. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму. 3. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму		розвиток гастрономічного туризму. Правила дегустації та культури споживання різних страв та напоїв. Технологія організації гастрономічних турів з урахуванням вимог чинних нормативних документів	
Тема 8. Лекція. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів. 1. Застосовування підходів у сфері гастрономічного туризму. 2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст 3. Інструменти для побудови і просування гастрономічних маршрутів	<i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</i>	Функції партнерів та постачальників послуг туроператорів. Види реклами в туризмі. Особливості складання туру. Міжнародні еногастрономічні фестивалі.	1, 2, 3, 9, 16

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекцій, практичних занять, перевірки виконання самостійних завдань та має на меті визначення рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються усне опитування студентів з питань, пов'язаних із засвоєння матеріалу попередніх лекцій та дискусійного обговорення проблемних питань з теми лекції.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, поточної модульної роботи.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ КРАЇН ЄВРОПИ		
<i>Тема 1.</i> Вступ. Історичні передумови виникнення кухонь народів світу	Відвідування занять Тестування	4 4
<i>Тема 2.</i> Характерні особливості кухонь Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія, Словаччина, Румунія).	Підготовка до аудиторних занять: - лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом); - лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу).	8
<i>Тема 3.</i> Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія) та	Виконання навчальних завдань	14 10

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Скандинавських країн (Норвегія, Фінляндія, Швеція, Данія). Тема 4. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Середземноморських країн (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Кіпр)		
Поточна модульна робота		20
	Разом	60
Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРІЇ ТА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ АЗІЇ ТА АМЕРИКИ. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ		
Тема 5. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)	Відвідування занять	4
Тема 6. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)	Тестування	4
Тема 7. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території	Підготовка до аудиторних занять: - лекційних (ознайомлення з роздатковим матеріалом); - лабораторних (вивчення необхідного теоретичного матеріалу).	8
Тема 8. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.	Виконання навчальних завдань	14
		10
	Разом	40
Всього поточний контроль		100
Підсумковий контроль (залік)		
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 1 семестрі (2 курс) та 2 семестрі (1 курс) у формі заліку. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 6).

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	2,0
	2. Участь у наукових студентських конференціях	3,0

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчально-методичний посібник для дистанційного навчання з дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми «Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології», 2019 р.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

Розділ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ **Основні**

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. №2.
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стантартизація полуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-95 «Общественное питание. Кулинария продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.
9. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
10. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. – Харків: Віват, 2014. 192 с.
11. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. К.: Атика, 2005. 216 с
12. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311 с.
13. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.
14. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. Запоріжжя: ЛПКС, 2014. 220с.
15. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.

Додаткові

1. Кукліна Т.С. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу: Колективна монографія / Т.С.Кукліна, О.М.Корнієнко. Херсон: ХНТУ, 2015. 330 с.
2. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. 2015. № 5. С. 78-83.
3. Иванов С.В. Винный туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Иванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янецьПодільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.
5. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.
6. Архипов, В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира: Учебное пособие / В.В. Архипов. К.: Центр учебной литературы, 2016. 234 с.
7. Вольтер, А. Мировая кухня. Золотая энциклопедия / А. Вольтер, Х. Тойнер. М.: АСТ Астрель, 2003. 320 с.

Інтернет-ресурси

<http://www.cooking.ru>
<http://www.chiken.kiev.ua>
<http://www.restaurator.ru>
<http://www.ukrbiz.net>
<http://www.pantagruel.com.ua>