

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО

Навчально-науковий інститут
неперервної освіти і туризму
«27» травня 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність 242 «Туризм»

Освітня програма «Туризм»

ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник: доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму,
к.т.н., доцент Сергій НЕІЛЕНКО

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни

Дисципліна "Гастрономічний туризм" формує у здобувачів вищої освіти комплексні теоретичні знання та прикладні практичні навички у сфері інтеграції кулінарної спадщини у туристичний продукт. Її вивчення є невід'ємним для підготовки кваліфікованих фахівців у галузі туризму, адже сучасні туристичні потоки вимагають глибокого розуміння гастрономічних вподобань гостей з різних країн та вміння створювати на їх основі унікальні туристичні пропозиції. Особливий акцент робиться на принципах вибору страв для іноземних туристів, враховуючи їхні культурні, дієтичні та релігійні особливості, а також на формуванні конкурентоспроможних гастрономічних турів.

Основними завданнями вивчення дисципліни є опанування національних особливостей харчування та кулінарних традицій народів світу, набуття вмінь щодо вибору та адаптації страв для іноземних туристів з урахуванням їхніх культурних та дієтичних уподобань, а також формування навичок складання гастрономічних маршрутів і турів, що базуються на автентичній кухні та місцевих продуктах. Курс також передбачає вивчення асортименту та специфіки традиційної продовольчої сировини, розуміння впливу прянощів, соусів та приправ на органолептичні показники національних страв та їх роль у формуванні унікального смакового досвіду для туриста, а також розвиток компетенцій з презентації гастрономічних продуктів як ключових елементів туристичної привабливості DESTINATION.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	242 «Туризм»	
Освітня програма	Туризм	
Характеристика освітньої компоненти		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	3	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	4	4
Семестр	7	7
Лекційні заняття	15 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	15 год.	10 год.
Самостійна робота	120 год.	100 год.
Кількість тижневих аудиторних годин	2 год.	-

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни "Гастрономічний туризм" є формування у здобувачів вищої освіти комплексних знань та практичних навичок, необхідних для організації високоякісного гастрономічного сервісу та розробки унікальних туристичних продуктів. Це передбачає глибоке розуміння етнічних, релігійних та історичних особливостей харчування різних народів світу з метою задоволення потреб іноземних туристів.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

- ЗК7. Здатність працювати в міжнародному контексті
- ЗК11 Здатність спілкуватися іноземною мовою
- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

- СК15.Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
- СК16.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці
- СК30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу

Програмні результати навчання (ПРН):

- ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.
- ПРН 07. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.
- ПРН 09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПРН 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН 15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.

ПРН 16. Діяти у відповідності з принципами

ПРН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
	тиж-ні	усьо-го	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Модуль 1. Феномен гастрономічного туризму: Історія, культура та ідентичність													
Тема 1. Гастрономія як атракція: Історичний розвиток та концептуальні основи гастрономічного туризму	1	10	1	1			8	10					10
Тема 2. Вплив традицій та релігій на формування туристичного смаку	2	16	2	2			12	16	2				14
Усього за модулем 1	26		3	3			20	26	2				24
Модуль 2. Гастрономічні дестинації Європи: Створення туристичних пропозицій													
Тема 3. Гастрономічна палітра Південної, Центральної та Західної Європи	3-4	30	4	4			22	30	2	4			24
Тема 4. Скандинавські та Східноєвропейські гастрономічні маршрути	5-6	28	4	4			20	28	2	4			22
Усього за модулем 2	58		8	8			42	58	4	8			46

Модуль 3. Світові гастрономічні горизонти: Маркетинг та менеджмент туристичного продукту												
Тема 5. Гастрономічні подорожі Азією та Близьким Сходом	7	18	2	2			14	18	2	2		14
Тема 6. Гастрономічний потенціал Африки, Америци та Океанії	8	18	2	2			14	18	2			16
Усього за модулем 3	36		4	4			28	36	4	2		30
Усього годин	120		15	15			90	120	10	10		100

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин
1	Тема 1. Гастрономія як атракція: Історичний розвиток та концептуальні основи гастрономічного туризму	1. Еволюція взаємозв'язку між їжею та подорожами. 2. Сучасні концепції гастрономічного туризму та його типології. 3. Роль гастрономії у формуванні іміджу туристичної дестинації.	1
2	Тема 2. Вплив традицій та релігій на формування туристичного смаку	1. Гастрономія як складова культурної спадщини та національної ідентичності. 2. Вплив релігійних, етнічних та соціальних факторів на харчові вподобання туристів. 3. Принципи сталого та відповідального гастрономічного туризму.	2
3	Тема 3. Гастрономічна палітра Південної, Центральної та Західної Європи	1. Ключові гастрономічні регіони та бренди Південної Європи. 2. Кулінарна спадщина Центральної та Західної Європи. 3. Аналіз знакових страв та продуктів, привабливих для іноземних туристів. 4. Принципи адаптації традиційного меню до міжнародних туристичних потреб.	4

4	Тема 4. Скандинавські та Східноєвропейські гастрономічні маршрути	1. Особливості гастрономії Північної Європи та її туристичний потенціал. 2. Кулінарна спадщина Східної Європи. 3. Розробка унікальних гастрономічних турів, що інтегрують історію та кулінарні традиції. 4. Кулінарна спадщина країн Балканського туристичного регіону	4
5	Тема 5. Гастрономічні подорожі Азією та Близьким Сходом	1. Специфіка гастрономії Південної Азії та її вплив на туристичний потік. 2. Кулінарна спадщина Близького та Середнього Сходу у гастрономічних турах. 3. Особливості вибору та презентації екзотичних страв для туристів.	2
6	Тема 6. Гастрономічний потенціал Африки, Америки та Океанії	1. Кулінарні традиції та гастрономічні регіони Північної та Латинської Америки. 2. Унікальні гастрономічні пропозиції країн Африки та Океанії. 3. Стратегії просування та логістика харчування в умовах віддалених туристичних зон.	2
Разом			15

4. Теми практичних занять

№ з/П	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Гастрономія як атракція: Історичний розвиток та концептуальні основи гастрономічного туризму Практичне заняття 1 1. Дослідження історичних етапів формування гастрономічних практик та їх інтеграції в туристичні подорожі. 2. Аналіз сучасних концепцій гастрономічного туризму та його класифікацій (наприклад, кулінарні	1

	фестивалі, винні тури, дегустації, кулінарні майстер-класи). 3. Оцінка ролі гастрономії у формуванні туристичної привабливості DESTИНАЦІЙ.	
2	Тема 2. Вплив традицій та релігій на формування туристичного смаку Практичне заняття 2 1. Аналіз ролі гастрономії як елементу культурної спадщини та ідентичності. 2. Визначення впливу релігійних вірувань, етнічних традицій та соціальних норм на вибір та споживання їжі туристами. 3. Розробка рекомендацій щодо адаптації гастрономічних пропозицій для туристів різних культурних та релігійних груп. Практичне заняття 3 1. Дослідження етичних аспектів у гастрономічному туризмі та їх впливу на місцеві громади. 2. Аналіз можливостей використання локальних продуктів та підтримки місцевих виробників у гастрономічних турах. 3. Розробка проектів сталого розвитку гастрономічного туризму в конкретному регіоні.	2
3	Тема 3. Гастрономічна палітра Південної, Центральної та Західної Європи Практичне заняття 4 1. Аналіз гастрономічного потенціалу європейських регіонів 2. Ідентифікація ключових гастрономічних регіонів та кулінарних брендів Південної Європи Практичне заняття 5 1. Дослідження гастрономічних особливостей Центральної та Західної Європи 2. Обговорення знакових страв, продуктів та напоїв, що є найбільш привабливими для іноземних туристів. Практичне заняття 6 1. Розробка гастрономічних маршрутів та адаптація меню для європейських напрямків 2. Принципи формування гастрономічних маршрутів у європейських країнах. Практичне заняття 7 1. Розробка прикладів адаптованого меню для різних категорій європейських туристів. 2. Кейс-стаді успішних гастрономічних турів по Європі.	4

4	Тема 4. Скандинавські та Східноєвропейські гастрономічні маршрути Практичне заняття 8 1. Вивчення унікальності скандинавської та східноєвропейської гастрономії 2. Аналіз особливостей гастрономії країн Північної Європи та її нішевого туристичного потенціалу. Практичне заняття 9 1. Дослідження кулінарної спадщини Східної Європи та визначення її привабливості для міжнародного туриста. 2. Принципи вибору та презентації автентичних страв для туристів. Практичне заняття 10 1. Створення інноваційних гастрономічних пропозицій для Скандинавії та Східної Європи 2. Розробка концепцій гастрономічних турів, що поєднують історію, культуру та кулінарні традиції цих регіонів. Практичне заняття 11 1. Обговорення маркетингових стратегій для просування гастрономічного туризму у цих дестинаціях. 2. Рольова гра: "Презентація нового гастрономічного туру".	4
5	Тема 5. Гастрономічні подорожі Азією та Близьким Сходом Практичне заняття 12 1. Специфіка гастрономії країн Південної Азії та її вплив на туристичний потік. 2. Кулінарна спадщина Близького та Середнього Сходу у контексті гастрономічних турів. 3. Особливості вибору та презентації екзотичних страв для туристів. Практичне заняття 13 1. Принципи взаємодії з постачальниками екзотичних продуктів. 2. Забезпечення стандартів якості та безпеки харчування в умовах специфічних регіонів. 3. Кейс-стаді: вирішення проблемних ситуацій з харчуванням туристів в Азії.	2
6	Тема 6. Гастрономічний потенціал Африки, Америки та Океанії Практичне заняття 14	2

	1. Кулінарні традиції та гастрономічні регіони Північної та Латинської Америки (США, Мексика, Перу). 2. Аналіз унікальних гастрономічних пропозицій країн Африки та Океанії. 3. Визначення ключових продуктів та страв, що можуть стати "магнітами" для туристів. Практичне заняття 15 1. Стратегії просування гастрономічних турів до віддалених дестинацій. 2. Управління логістикою харчування в умовах специфічних туристичних зон. 3. Створення "гастрономічної карти" обраного регіону та розробка міні-туристичного продукту.	
Разом		15

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Гастрономія як атракція: Історичний розвиток та концептуальні основи гастрономічного туризму	8
2	Тема 2. Культурна матриця гастрономії: Вплив традицій та релігій на формування туристичного смаку	12
3	Тема 3. Гастрономічна палітра Південної, Центральної та Західної Європи	22
4	Тема 4. Скандинавські та Східноєвропейські гастрономічні маршрути	20
5	Тема 5. Гастрономічні подорожі Азією та Близьким Сходом	14
6	Тема 6. Гастрономічний потенціал Африки, Америки та Океанії	14
Разом		90

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести та завдання;
- презентації;
- захист лабораторних робіт;
- демонстрації приготування страв та дегустаційний аналіз.

7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні заняття);
- наочний метод (візуальний метод, метод демонстрацій);

- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анутовання, рецензування);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання самостійних завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.
-

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Феномен гастрономічного туризму: Історія, культура та ідентичність		
Практичне заняття 1. Аналіз генезису та типології гастрономічного туризму	ПРН 01, 07, 09, 10 Знати: - Історичні етапи формування гастрономічних практик та їх інтеграцію в туристичні подорожі. - Ключові концепції, типології та форми гастрономічного туризму. - Роль гастрономії у формуванні туристичної привабливості DESTINATION. Вміти: - Аналізувати трансформацію кулінарних традицій у туристичні продукти. - Класифікувати та розрізняти різні види гастрономічних турів та їх особливості. - Оцінювати потенціал гастрономічного ресурсу для туристичного розвитку регіону (ЗК7, ЗК11, ЗК12, ЗК14, СК15, СК16, СК27)	20
Самостійна робота 1. Підготовка презентації про кулінарно-туристичні особливості обраної країни	Вміти: - Збирати та систематизувати інформацію про гастрономічний потенціал туристичної DESTINATION. - Презентувати кулінарні особливості країни з точки зору їх привабливості для туристів.	15

Практичне заняття 2. Дослідження впливу культурних та релігійних чинників на гастрономічні уподобання туристів	ПРН 01, 09, 14, 15 Знати: - Роль гастрономії як елементу культурної спадщини та етнічної ідентичності. - Вплив релігійних вірувань, національних звичаїв та соціальних норм на харчові вподобання туристів. - Принципи сталого та відповідального гастрономічного туризму. Вміти: - Визначати та враховувати етнічні та релігійні особливості харчування при розробці гастрономічних пропозицій. - Розробляти адаптовані меню та програми харчування для різних культурних та релігійних груп туристів (ЗК7, ЗК12, ЗК14, СК15, СК16, СК27, СК28)	20
Самостійна робота 2. Порівняльний аналіз впливу релігій на гастрономічний туризм у різних країнах	Вміти: - Проводити аналітичне дослідження впливу релігійних традицій на формування гастрономічних турів. - Формулювати рекомендації щодо ефективної взаємодії з туристами з різними релігійними переконаннями.	15
Модульна контрольна робота 1	Узагальнення знань та вмінь з усього модуля	30
Всього за модулем 1		100
Змістовий модуль 2. Гастрономічні дестинації Європи		
Практичне заняття 3-4. Аналіз гастрономічного потенціалу європейських регіонів та розробка пропозицій	ПРН 07, 09, 10, 14 Знати: - Ключові гастрономічні регіони та кулінарні бренди Південної, Центральної та Західної Європи. - Знакові страви, продукти та напої, що формують гастрономічну привабливість цих регіонів для туристів. - Принципи адаптації традиційного	20

	меню до міжнародних туристичних потреб Вміти: - Аналізувати гастрономічний потенціал європейських країн для формування туристичних продуктів. - Розробляти приклади адаптованого меню для різних категорій європейських туристів. - Оцінювати привабливість гастрономічних фестивалів та подій у Європі (ЗК7, ЗК11, ЗК12, ЗК14, СК15, СК16, СК27, СК28)	
Самостійна робота 3. Складання тематичного гастрономічного меню для туристів із Європи	Вміти: - Розробляти тематичні меню, враховуючи культурні особливості та дієтичні вподобання європейських туристів. - Обґрунтовувати вибір страв та напоїв для конкретного туристичного сегмента.	15
Практичне заняття 5-6. Створення інноваційних гастрономічних пропозицій для Скандинавії та Східної Європи	ПРН 07, 09, 10, 14, 21 Знати: - Особливості гастрономії країн Північної та Східної Європи та її потенціал для нішевого туризму. - Принципи формування унікальних гастрономічних турів, що поєднують історію, культуру та кулінарні традиції. Вміти: - Визначати унікальні гастрономічні продукти та традиції Скандинавії та Східної Європи для інтеграції у туристичні маршрути. - Розробляти концепції гастрономічних турів, що акцентують на автентичності та інноваціях. - Обговорювати маркетингові стратегії для просування гастрономічного туризму у цих DESTINACIAX (ЗК7, ЗК11, ЗК12, ЗК14, СК15, СК16, СК27, СК28)	20

Самостійна робота 4. Підготовка мініпроєкту «Гастрономічний маршрут Північної/Східної Європи»	Вміти: - Проєктувати гастрономічний маршрут, включаючи вибір об'єктів, логістику та опис кулінарного досвіду. - Презентувати розроблений туристичний продукт.	15
Модульна контрольна робота 2	Узагальнення знань та вмінь з усього модуля	30
Всього за модулем 2		100
Змістовий модуль 3. Світові гастрономічні горизонти: Маркетинг та менеджмент туристичного продукту		
Практичне заняття 7. Аналіз гастрономії Азії та Близького Сходу для туристичних цілей	ПРН 07, 09, 14, 21 Знати: - Специфіку гастрономії країн Південної Азії та Близького Сходу та її вплив на туристичний потік. - Особливості вибору та презентації екзотичних страв для туристів. - Принципи взаємодії з постачальниками екзотичних продуктів. Вміти: - Визначати ключові гастрономічні особливості регіонів Азії та Близького Сходу. - Аналізувати привабливість страв та кулінарних традицій для іноземних туристів. - Формувати рекомендації щодо сервісу та логістики для гастрономічних турів у цих регіонах (ЗК7, ЗК11, ЗК12, ЗК14, СК15, СК16, СК27, СК28)	20
Самостійна робота 5. Підготовка презентації з особливостей регіональної гастрономії та її туристичного потенціалу	Вміти: - Досліджувати та систематизувати інформацію про регіональні гастрономічні традиції. - Презентувати туристичний потенціал гастрономії обраного регіону.	15
Практичне заняття 8. Дослідження гастрономічних	ПРН 07, 09, 14, 16 Знати: - Кулінарні традиції та гастрономічні	20

можливостей Нового Світу	регіони Африки, Північної та Латинської Америки, Океанії. - Стратегії просування гастрономічних турів до віддалених DESTINACIÓNS. - Управління логістикою харчування в умовах специфічних туристичних зон. Вміти: - Аналізувати унікальні гастрономічні пропозиції країн Африки, Америки та Океанії. - Визначати ключові продукти та страви, що можуть стати "магнітами" для туристів у цих регіонах. - Обговорювати специфіку логістики харчування та вимоги до сервісу в умовах віддалених туристичних зон (ЗК7, ЗК11, ЗК12, ЗК14, СК15, СК16, СК27, СК30)	
Самостійна робота 6. Порівняльна характеристика кухонь різних регіонів світу для формування гастрономічних турів	Вміти: - Проводити порівняльний аналіз кулінарних традицій різних регіонів світу. - Визначати їхній потенціал для формування унікальних гастрономічних турів. - Створювати "гастрономічну карту" обраного регіону.	15
Модульна контрольна робота 3	Узагальнення знань та вмінь з усього модуля	30
Всього за модулем 3		100
Навчальна робота (M1 + M2+M3)/3 × 0,7		70
Підсумковий контроль		30
Всього за курс (Навчальна робота + екзамен)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени / заліки)
90-100	відмінно
74-89	74-89

60-73	60-73
0-59	0-59

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

1. Електронний навчальний курс освітньої компоненти (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4677> ;

2. Конспекти лекцій та їх презентації доступні на навчальному порталі НУБіП України eLearn <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4677>

3. Рекомендовані джерела інформації

основна

1. С. Неїленко, В. Русавська. Кулінарна етнологія: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2021. 612 с.
2. Калугіна І. М., Тележенко Л. М., Поплавська С. О. Етнічні кухні: навч. посіб. Одеса : Освіта України. 2022. 308 с.
3. Доценко В. Ф., Гавриш А. В., Пушка О. С. та ін. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. "Готельно-ресторанна справа", "Харчові технології"; Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС. 2021. 756 с
4. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 280 С.
5. Аверчев О. В., Дзюндзя О. В., Новікова Н. В. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення: навч. посіб. Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС. 2021. 60 с

6. Аверчев О. В., Дзюндзя О. В., Новікова Н. В., Коб`яков С. М. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу: навч. посіб. /; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС. 2021. 60 с.
7. Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства. К.: Арій, 2022. 992 с.
8. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.
9. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. та ін. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг. 2021. 411 с.
10. Брайченко О., Гримич М., Лильо І. та ін. Україна. Їжа та історія. Київ : izhak. 2021. 286 с.

допоміжна

11. Неїленко С.М. Презентація гастрономічної культури в соціальних мережах. *Наукові записки Інституту журналістики* : науковий журнал. голов. ред. В. В. Різун; Інститут журналістики КНУ імені Тараса Шевченка. 2021. Т. 1 (76). С. 76-85.
12. Zemlina, Y., Neilenko, S., Danylenko, O., Chukhray, L., Pliuta, O., & Maksymenko, A. (2025). Developing an Attribute-Based Model for the Growth of the Hospitality Industry: A Socio-Cultural and Economic Perspective. *Journal of Information Systems Engineering and Management*, 10(16s), 853–863.
13. Неїленко Сергій, Кутухова Катерина. Гастрономічний туризм у Хорватії: пізнання культури через смаки. Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід / Матеріали XVII Міжнародної наукової конференції. Львів, 2023. С. 285-288.
14. Неїленко С. М., Кутухова К. А Представники гастрономічної культури в ЮНЕСКО. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 6-7 квіт., 2023 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури та інформаційної політ. України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2023. С. 40-43.
15. Неїленко С. М., Бородіна К.Д. Стратегічні проблеми розвитку гастрономічного туризму. Економіка підприємства: теорія та практика: Матеріали XII Всеукр. студент. наук.-практ. Інтернет-конф. (20-21 квіт. 2023 р.) відп. ред. О. М. Полінкевич, О. М. Завадська. Електрон. дані. Луцьк: ВІП ЛНТУ. 2023. С. 85-87.
16. Неїленко С. М., Кальнишевська М. О. Кулінарні представники в ЮНЕСКО. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ,

- 22–23 березня 2023 р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2023, Част. 3. С. 111-114.
17. Неїленко С., Камінецька К. Історія походження віденського шніцеля. Культурні та мистецькі студії XXI століття: науково-практичне партнерство : матеріали III Всеукр. наук.-практ. конф. / М-во культ. України та інформ. політики ; Нац. акад. кер. кадрів культ. і мистец. (Київ, 10 листопада 2022 р.). Київ : НАКККіМ, 2022. С. 23-24.
18. Неїленко С., Дуденко С. Історія походження страви «паєлья» як елемент гастрономічної культури Іспанії Культура і мистецтво: сучасний науковий вимір : матеріали VI Всеукр. наук. конф. молод. вч., асп. та магістран. М-во культ. України та інформ. політики ; Нац. акад. кер. кадрів культ. і мистец. ; Київ. націон. універ. кул. і мист. ; Наук. тов. студ., асп., доктор. і молод. вч. (Київ, 03 листопада 2022 р.). Київ : НАКККіМ, 2022. С. 11.
19. Гастрономічний туризм: навч. посіб. / М. П. Мальська, М. П. Філь, І. Г. Пандяк ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка.; Львів : Каравела, 2021. 304 с.
20. Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391 с.
21. Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину: *Секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII– XVIII ст.* Київ : Темпора, 2021. 272 с.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

22. Електронний варіант лекцій Сергій Неїленка з освітньої компоненти «Кулінарна етнологія». URL: <https://www.youtube.com/watch?v=cJHZMSZ7c14&list=PLF7S90C8tkp7UoZIW2mgW3xra7WdmmNuU> (дата звернення: 15.05.2025).
23. Смакова Мапа Європи. URL: <https://otiumportal.com/smakova-mapa-yevropy> (дата звернення: 05.05.2025).
24. Гастрономічний гід Дубаєм URL: <https://www.visitdubai.com/uk/articles/foodie-guide> (дата звернення: 05.05.2025).
25. Гастрономічна журналістика: етика, розслідування та історії. European Journalism Observatory. 2015. URL: https://ua.ejo-online.eu/2161/etyka-tayakist/gastronomichna_zhurnalistyka (дата звернення 15.05.2025).