

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**  
(повне найменування закладу вищої освіти)  
**Географічний факультет**  
(назва інституту/факультету)  
**Кафедра географії та менеджменту туризму**  
(назва кафедри)

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**  
Декан географічного факультету  
Мирослав ЗАЯЧУК  
«29» серпня 2025 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**навчальної дисципліни**

**КУЛІНАРНА ГЕОГРАФІЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ**  
(назва навчальної дисципліни)

**вибіркова**

Освітньо-професійна програма Міжнародний туризм, Готельно-ресторанний сервіс  
(назва програми)

Спеціальність "Туризм і рекреація"  
(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"  
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Факультет Географічний

Мова навчання українська

**Чернівці 2025 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни **Гастрономічний туризм та кулінарна географія** складена відповідно до освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» та «Міжнародний туризм».

**Розробники:** *Заячук Оксана Григорівна*, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к. геогр. н.

*Анінко Наталя Петрівна*, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к. геогр. н.

**Викладач**, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:


*Заячук Оксана Григорівна*, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к. геогр. н.

*Анінко Наталя Петрівна*, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к. геогр. н.

**Затверджено** на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму

Протокол № 1 від «26» серпня 2025 року

Завідувач кафедри географії  
та менеджменту туризму

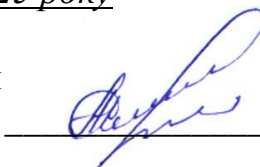


**Олександр КОРОЛЬ**

**Схвалено** навчально-методичною радою географічного факультету

Протокол № 1 від «28» серпня 2025 року

Голова навчально-методичної ради  
географічного факультету



**Наталя АНДРУСЯК**

**Мета навчальної дисципліни** полягає в формуванні системи базового комплексу знань у студентів щодо географії поширення рослин та тварин, як сировини для формування кулінарних особливостей регіонів світу ЗАГАЛОМ ТА України зокрема, історичного розвитку кулінарії, формування уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу.

**Пререквізити:** «Історія туризму», «Історія туризму і рекреації», «Актуальні питання історії та культури України», «Рекреаційна географія», «Основи туризму та рекреації», «Технологія туристської діяльності», базові знання з географії.

**Результати навчання.**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має поглибити такі **компетентності:**

- СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.
- СК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.
- СК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.
- СК14. 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.
- СК20. Здатність до співпраці у сфері готельно-ресторанного сервісу і туроперейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму.
- СК21. Здатність аналізувати територіальне поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфраструктури за формами та видами туризму.

**Програмні результати навчання:**

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук

ПРН3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття

ПРН27. Пояснювати спеціалізацію туризму на основі аналізу територіального поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфраструктури

**Студенти також мають:**

*знати:* головні поняття кулінарної географії; класи ресурсів для приготування страв, особливості кулінарних уподобань в окремих регіонах світу та в

Україні; сучасні проблеми харчування та напрямки їхнього вирішення, основні поняття та терміни гастрономічного туризму; особливості та види гастрономічного туризму; специфіку гастрономічних турів; специфіку гастрономічних фестивалів; кулінарні особливості різних регіонів України; стан розвитку гастрономічного туризму в Україні та його потенціал; особливості розвитку гастрономічного туризму в країнах-лідерах.

*вміти*: аналізувати чинники та географічну зумовленість харчових ресурсів та кулінарних уподобань, аналізувати суспільно-географічні ланцюжки створення харчових продуктів, проводити власні кулінарно-географічні дослідження, розробляти гастрономічні тури під різні цільові аудиторії; аналізувати умови розвитку гастрономічного туризму; аналізувати фактори впливу на розвиток гастрономічного туризму; виявляти, описувати та презентувати на прикладі території України маловідомі страви та напої з різних куточків країни; виявляти потреби туристів при розробці гастрономічних турів; створювати туристичний каталог з об'єктами гастрономічного туризму та особливостями національної кухні в різних країнах світу.

### Опис навчальної дисципліни Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Кулінарна географія та гастрономічний туризм</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість годин									Вид підсум. контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	3	3,0	90	2	16	14	-	-	60	-	залік

### 3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
<b>Змістовий модуль 1</b> <i>Вступ до курсу. Кулінарна географія України</i>						
Тема 1. Вступ до кулінарної географії.	7	2	0			5
Тема 2. Фактори формування кулінарних традицій	12	2	0			10
Тема 3. Історичні та культурні аспекти кулінарної географії України	16	2	4			10
Тема 4. Сучасні тенденції та локальні продукти української кухні	11	2	4			5
<b>Усього за модуль 1</b>	<b>46</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			<b>30</b>
<b>Змістовий модуль 2</b> <i>Гастрономічний туризм в Україні та світі</i>						

Тема 5. Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості	7	2	0		5
Тема 6. Гастрономічні тури та їх організація	7	2	0		5
Тема 7. Гастрономічний туризм в Україні	10	2	3		5
Тема 8. Провідні “гастрономічні країни світу”	20	2	3		15
<b>Усього за модуль 2</b>	<b>44</b>	<b>8</b>	<b>6</b>		<b>30</b>
<b>Усього за 2 модулі</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>		<b>60</b>

### Тематика лекційних занять із переліком питань

№	Назва теми з основними питаннями
1	Тема 1: . Вступ до кулінарної географії. 1.1. Кулінарна географія та її роль у міжнародному туризмі 1.2. Історія та еволюція кулінарної географії світу 1.3. Сучасні тенденції: зростання популярності гастрономічного туризму, еко-гастрономія, фуд-фестивалі, кулінарні майстер-класи.
2	Тема 2. Фактори формування кулінарних традицій 2.1. Географічні та кліматичні чинники 2.2. Історичні події та міграції 2.3. Релігійні та культурні норми 2.4. Економічні та соціальні аспекти 2.5. Кулінарні обміни та глобалізація
3	Тема 3. Історичні та культурні аспекти кулінарної географії України 3.1. Кулінарні вподобання українців за різних історичних епох 3.2. Особливості козацької кухні 3.3. Вплив сусідніх народів на українську кухню
4	Тема 4. Сучасні тенденції та локальні продукти української кухні 4.1. Український борщ як об’єкт нематеріальної культурної спадщини 4.2. Крафтові продукти України 4.3. Вегетаріанство та пісні страви української кухні
5	Тема 5. Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості. 5.1. Визначення гастрономічного туризму та його основні характеристики 5.2. Складові гастрономічного туризму 5.3. “Гастрономічні” туристи” 5.4. Вплив гастрономічного туризму на економіку
6	Тема 6. Гастрономічні тури та їх організація 6.1. Зміст поняття гастрономічний тур та його цілі 6.2. Класифікація гастрономічних турів 6.3. Об’єкти гастрономічних турів 6.4. Особливості організації гастрономічних турів
7	Тема 7. Гастрономічний туризм в Україні 7.1. Передумови розвитку гастрономічного туризму в Україні 7.2. Об’єкти гастрономічного туризму в Україні 7.3. Найпопулярніші гастрономічні напрями та тури 7.4. Крафтові виробництва як об’єкти гастрономічного туризму
8	Тема 8. Провідні “гастрономічні” країни світу 8.1. Розвиток гастрономічного туризму Франції 8.2. Розвиток гастрономічного туризму Італії 8.3. Розвиток гастрономічного туризму Індії

### Теми практичних (семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	
1	Назва:	Тема: Територіальні особливості української національної кухні
	Завдання:	<u>З'ясувати територіальні відмінності місцевої кухні в різних регіонах України.</u>
	Результати:	Розуміння відмінностей та спільних рис кухонь різних регіонів України.
2	Назва:	Регіональні особливості приготування страв Пасхального та Різдвяного столу.
	Завдання:	<u>З'ясувати територіальні відмінності місцевої кухні в різних регіонах Франції.</u>
	Результати:	Знання особливостей та територіальних відмінностей регіональних кухонь.
3	Назва:	Розробка гастрономічного туру (на прикладі міста, області або регіону України)
	Завдання:	1. Розробити гастрономічний тур (територія на вибір), оформити у вигляді презентації. 2. Презентація розробленого гастрономічного туру.
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.
4	Назва:	Розвиток гастрономічного туризму у Франції, Італії, Індії, Туреччині.
	Завдання:	2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країнах (головні центри гастрономічного туризму, найпопулярніші гастрономічні тури, фестивалі тощо). 3. Створити туристичний каталог з об'єктами гастрономічного туризму та особливостями національної кухні в країні. 4. Підготувати доповідь з презентацією.
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.

### Завдання до самостійної роботи студентів

#### Завдання для самостійної роботи студентів\*

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	К-сть год.
1	<i>Вступ до кулінарної географії.</i>	Означити основні фактори які формують підгрунття національної кухні.	2
		Знати центри походження культурних рослин, їх основні напрямки міграції та зміни в часі	3
2	Фактори формування кулінарних традицій	Виділити основні групи чинників, які впливають на різноманітність різних кухонь	4
		Означити основні фактори впливу на кулінарію основних туристичних регіонів світу	4

		Вміти згрупувати унікальний кулінарний код кожного регіону	2
3	Історичні та культурні аспекти кулінарної географії України	Кулінарні особливості кухні Київської Русі	4
		Історичний аспект зміни кулінарних особливостей регіональних кухонь	4
		Рейтинг українських страв з-поміж іноземних туристів	2
4	Сучасні тенденції та локальні продукти української кухні	Виноробні регіони України	3
		Негативний вплив росії на формування іміджу української кухні	2
5	Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості	Розкрийте зміст поняття “гастрономічний туризм”	2
		Особливості гастрономічного туризму	2
		Об’єкти гастрономічного туризму	1
6	Гастрономічні тури та їх організація	Особливості гастрономічних турів	2
		Гастрономічні фестивалі як об’єкти гастрономічних турів	2
		Гастрономічні майстер-класи як об’єкти гастрономічних турів	1
7	Гастрономічний туризм в Україні	Розкрийте найпопулярніші гастрономічні напрями України	2
		Гастрономічні фестивалі України	1
		Найпопулярніші групи об’єктів гастрономічного туризму в Україні	2
8	Провідні “гастрономічні країни світу”	Розкрийте гастрономічний туризм Сакартвело	5
		Причини популярності гостротуризму в Китаї	5
		Особливості іспанської кухні та гастрономічний туризм в країні	5
	Всього		60

### Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- практичні заняття (підготовка презентацій та семінарів),
- електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet),
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни

### Система контролю та оцінювання

*Методи контролю:*

- усний (доповіді під час практичного/семінарського заняття, захист презентації);

– тестовий (до змістових модулів 1, 2 та підсумковий), що здійснюється на платформі MOODLE.

*Підсумкова форма контролю:* залік (підсумкове тестування).

Поточний контроль здійснюється під час семінарських занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретної роботи. Кількість передбачених балів, за різні види робіт зазначені у робочій програмі та оголошуються під час занять. Оцінка самостійної роботи студента відбувається під час проведення модульних контролів 1 та 2 шляхом включення запитань з тематики тем для самостійного опрацювання до загального переліку завдань.

Модульна контрольна робота (тестові завдання різних форм), має на меті перевірку рівня засвоєння лекційного матеріалу та матеріалу семінарських занять. Модульна контрольна №1 - 10 балів, модульна контрольна №2 - 10 балів (максимально).

Семестровий (підсумковий) контроль проводиться у формі заліку з врахуванням балів отриманих за два поточні модулі. Залік (підсумковий модуль) проводиться в тестовій формі на базі системи дистанційного навчання moodle і передбачає відповіді на питання теоретичного змісту (40 балів).

Тестові завдання розроблені до змістових модулів. Підсумкові тести покликані перевірити рівень засвоєння програмного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

### **Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни**

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

#### **Критерії оцінювання Розподіл балів, які отримують студенти**

Поточне оцінювання (аудиторна на самостійна робота)								Кількість балів (залік/іспит)	Сумарна кількість балів
Змістовий модуль 1				Змістовий модуль 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8		
5	5	10	10					40	100
30				30					

за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

#### **Шкала оцінювання: національна та ECTS**

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розши-

		<b>реною шкалою</b>
<b>Зараховано</b>	A (90-100)	Зараховано
	B (80-89)	
	C (70-79)	
	D (60-69)	
	E (50-59)	
<b>Незараховано</b>	FX (35-49)	незараховано з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незараховано) з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

### **Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів**

#### Питання до теми 1

1. Що таке "кулінарна географія" і чим вона відрізняється від звичайної географії?
2. Які основні фактори впливають на формування регіональних кухонь світу?
3. Чому деякі продукти (наприклад, рис, пшениця, кукурудза) є базовими для цілих цивілізацій?
4. Які існують кулінарні регіони світу і які продукти їх визначають?
5. Як природні умови (клімат, рельєф, ґрунти) впливають на кулінарні традиції?
6. Що таке "гастрономічний туризм" і як він пов'язаний з кулінарною географією?
7. Які історичні події (наприклад, Великі географічні відкриття) найбільше вплинули на поширення продуктів по світу?
8. Як культурні та релігійні вірування формують кулінарні звички різних народів?
9. Чому деякі країни (наприклад, Італія, Франція, Китай) вважаються кулінарними центрами світу?
10. Яку роль відіграють міграція та глобалізація у зміні кулінарних традицій у сучасному світі?

#### Питання до теми 2

1. Як кліматичні зони (тропіки, помірний пояс, пустелі) впливають на вибір основних інгредієнтів та страв у різних регіонах світу?
2. Яку роль відіграє близькість до моря або наявність гір у формуванні кулінарних традицій, наприклад, в Іспанії чи Японії?

3. Як "Колумбів обмін" (переміщення продуктів між Європою, Америкою та Азією) змінив світову кулінарію?

4. Яким чином міграція та колоніалізм вплинули на кулінарні традиції, створюючи "ф'южн-кухні"?

5. Як торговельні шляхи, такі як Шовковий шлях, сприяли поширенню спецій та нових кулінарних технік?

6. Як релігійні правила, наприклад, ісламський халяль, єврейський кашрут або індуїстські заборони, формують раціон харчування?

7. Яку роль відіграють традиційні свята та обряди у формуванні святкових страв та кулінарних ритуалів?

8. Як культурна ідентичність і національна приналежність виражаються через їжу?

9. Як економічний розвиток країни та рівень добробуту населення впливають на доступність продуктів і різноманітність раціону?

10. Яким чином соціальний статус (наприклад, аристократія та селянство) історично визначав набір продуктів та спосіб приготування страв?

#### Питання до теми 3

1. Як козацька доба вплинула на формування основних страв української кухні?

2. Які регіональні кухні України зберегли найбільше автентичних історичних рис?

3. Як змінилися кулінарні традиції українців під впливом Радянського Союзу?

4. Які страви символізують важливі свята та обряди (Різдво, Великдень, Івана Купала) в українській культурі?

5. Як історичний обмін з іншими народами (поляками, євреями, татарами) позначився на українській кухні?

6. Яку роль відіграє борщ у культурній ідентичності українців?

7. Які давні способи приготування їжі (наприклад, у печі) досі зберігаються в українських селах?

8. Як традиційні українські напої, такі як узвар або квас, пов'язані з історією та культурою?

9. Як кулінарні традиції різних етнічних груп (наприклад, гуцулів, бойків, лемків) відрізняються одна від одної?

10. Як сучасні українські шеф-кухарі інтерпретують історичні рецепти?

#### Питання до теми 4

1. Як війна вплинула на розвиток гастрономічного туризму в Україні, особливо на локальних виробників?

2. Які крафтові продукти набули найбільшої популярності в останні роки?

3. Яким чином соціальні мережі сприяють популяризації локальних продуктів та української кухні загалом?

4. Назвіть приклади сучасних ресторанів, які використовують у своїй кухні виключно локальні та сезонні продукти.

5. Які екологічні ініціативи впроваджують українські виробники продуктів харчування, щоб відповідати світовим трендам?

#### Питання до теми 5

1. Дайте визначення поняттю “гастрономічний туризм”.
2. Розкрийте особливості гастрономічного туризму.
3. Які ви знаєте складові гастрономічного туризму?
4. Розкрийте зміст поняття “географічне зазначення”.
5. Що ви знаєте про Всеукраїнську асоціацію гастрономічного туризму?
6. Як відбувається маркетинг гастрономічних дестинацій?
7. Хто такі “гастрономічні туристи” та їхня мотивація?
8. Як гастрономічний туризм впливає на економіку?

#### Питання до теми 6

1. Поясніть причини популярності гастрономічних турів.
2. Розкрийте цілі гастрономічних турів.
3. Як відбувається вибір об’єктів при розробці гастрономічного туру?
4. Які види гастрономічних турів ви знаєте?
5. Хто такі “гастрономічні гіді”?
6. Розкрийте особливості гастрономічних фестивалів.
7. Наведіть приклади найпопулярніших гастрономічних фестивалів у світі.
8. Які ви знаєте види турів за видом конкретним продукту або напою?
9. Назвіть найвідоміші туристичні столиці світу.
10. Назвіть найвідоміші гастрономічні фестивалі світу.

#### Питання до теми 7

1. Розкрийте потенціал розвитку гастрономічного туризму в Україні.
2. Які об’єкти гастрономічному туризму найбільш популярні в Україні?
3. Які види гастрономічних фестивалів в Україні ви знаєте фестивалів?
4. Наведіть приклади найпопулярніших крафтових виробництв в Україні як об’єктів гастрономічного туризму в Україні.
5. Назвіть гастрономічні міста України.
6. Наведіть приклади найвідоміших гастрономічних турів в Україні.
7. Регіональні особливості гастрономічних турів в Україні.

#### Питання до теми 8

1. Розкрийте причини популярності французької кухні.
2. Назвіть основні гастрономічні напрями Франції.
3. Наведіть приклади гастрономічних турів у Франції.
4. Розкрийте регіональні відміни французької кухні та як це відображається в гастрономічних турах.
5. Опишіть італійську кухню та її регіональні відміни.
6. Назвіть найпопулярніші об’єкти гастрономічного туризму в Італії.
7. Які ви знаєте гастрономічні столиці Італії?
8. Назвіть найпопулярніші види гастрономічного туризму в Італії.

9. Якою є турецька кухня та її регіональні відміни?
10. Назвіть найпопулярніші об'єкти гастрономічного туризму в Туреччині.
11. Розкрийте особливості розвитку гастрономічного туризму в Туреччині.
12. Опишіть індійську кухню та її регіональні особливості.
13. Розкрийте розвиток гастрономічного туризму в Індії.

### **Зарахування результатів неформальної освіти**

Відповідно до «Порядку визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (протокол №16 від 25 листопада 2024 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами неформальної освіти:

– робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;

– проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

### **Література**

#### ***Основна література***

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128-132.
3. Винний та гастрономічний туризм : глобальні тренди та локальні практики: монографія (колектив авторів) / За наук. ред Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД«Едельвейс і К», Вінниця, 2017. 316 с.
4. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
5. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.
6. Кляп М. П., Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму. К.: Вища освіта XXI століття, 2011. 334 с. 48. Ковешніков В. С.

7. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021, 304 с.
8. Ростовський В. Кухні народів світу. Підручник. Київ : Кондор, 2016. 502 с.
9. Островська Г. Кухні народів світу. Курс лекцій. Тернопіль : ТНТУ, 2018. 162 с.
10. Слащева А. Конспект лекцій з дисципліни «Кулінарне мистецтво країн світу». Кривий Ріг, 2017. 180 с.
11. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів : Магнолія. 2006. 248 с.

#### ***Додаткова:***

1. Грицевич В. С. Кулінарна географія, як науково-методична база для різних видів туризму // Географія, туризм, краєзнавство: актуальні проблеми теорії і практики. Тернопіль, 2019. С. 33–36.
2. Баррел Е., Ленцер С. Підкори свою кухню. Рецепти, що додають сил і натхнення. Львів : Вид-во Старого Лева, 2018. 256 с.
3. Брайченко О. Ю. Українське застілля. Харків : Віват, 2016. 192 с.
4. Винничук Ю. Галицька кухня. Історія, рецепти та обличчя. Львів : Вид-во Старого Лева, 2014. 496 с.
5. Грубич К. Смачна країна. Львів : Вид-во Старого Лева, 2015. 304 с.
6. Зелінська-Джонсон Я. Спадщина чотирьох господинь. Спогади про те, як готували в українському домі. Львів : Вид-во Старого Лева, 2019. 256 с.
7. Колберт Д. Біблійні секрети харчування [пер. з англ. О. Гладкий]. Львів : Свічадо, 2014. 216 с.
8. Кемпбелл К. Китайське дослідження. Класична книга про зв'язок здоров'я та їжі. Харків : КСД, 2019. 432 с.
9. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком. Київ : Книголав, 2021. 176 с.
10. Кравецька Л. Сучасна українська кухня з Лесею Кравецькою. Найкращі страви з душею. Харків: КСД, 2017. 192 с.
11. Кравецька Л. Святкові страви Західної України. Харків: КСД, 2018. 96 с.
12. Кравецька Л. Страви Поділля з душею. Харків: КСД, 2019. 80 с.
13. Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів : Вид-во Старого Лева, 2023. 488 с.
14. Міцко М., Липчей М. Закарпатські ласощі та печива [3- те вид., без змін]. Ужгород : ТДВ «Патент», 2020. 232 с.
15. Чіучі А., Сартор П. Біблійні рецепти [пер. з італ. Т. Курилець]. Львів : Свічадо, 2013. 176 с.

#### **Інформаційні ресурси**

1. Винний та гастрономічний туризм в Італії: альтернативні ідеї відпочинку. [Електронний ресурс]. URL: [https://uagolos.com/vinnii-tagastronomicchnii-tyrizm-v-italiji-alternativni-ideji-vidpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUKxhb2qwyc\\_InHZmoJjhFTIVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8](https://uagolos.com/vinnii-tagastronomicchnii-tyrizm-v-italiji-alternativni-ideji-vidpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUKxhb2qwyc_InHZmoJjhFTIVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8)
2. Вишневська Г.Г., Цегельник А.О. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція // Географія та туризм. 2012. Вип. 18. С. 55-62. [Електронний ресурс]. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt\\_2012\\_18\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2012_18_11)
3. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. Вип. 31. С. 112-118. [Електронний ресурс]. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/vyshnevska.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevska.htm).
4. Все про сирний туризм в Європі : куди поїхати і які види сиру спробувати [Електронний ресурс]. URL : <https://travelyourway.com.ua/ua/planirovanie-samostoyatelnyhputeshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/syrnyj-turizm-v-evrope/>
5. Гастрономічні етно-музеї [Електронний ресурс]. URL: [https://www.tic.in.ua/?page\\_id=5773&lang=uk](https://www.tic.in.ua/?page_id=5773&lang=uk).
6. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. URL : <http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PolNTU/1064>.
7. Гастрономічний туризм в європейських країнах [Електронний ресурс]. URL: [http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/11016/1/%D0%A4%D1%82%D0%A0%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D1%96%D0%BB\\_6\\_06.pdf](http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/11016/1/%D0%A4%D1%82%D0%A0%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D1%96%D0%BB_6_06.pdf)
8. «Пані Стефа» («Pani Stefa») – блог і проєкт Маріанни Душар – дослідниці галицької кухні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://panistefa.com>.
9. «Seeds and Roots» – блог і проєкт Маріанни Душар про українців та про процес міграції, збереження, видозмінення та укорінення гастрономічних традицій. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://seedsandroots.net>.
10. <https://klopotenko.com>. Україномовний сайт із рецептами від Є. Клопотенка

### **Політика академічної доброчесності**

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bky15klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>);
- «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» ([https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu\\_2024.pdf](https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf))