

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

ПОСЛУГИ ГОСТИННОСТІ В АГРОТУРИЗМІ

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова

(вказати: обов'язкова/вибіркова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг.
Міжнародний туризм
(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм і рекреація"
(вказати: код, назва)

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

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами читається дисципліна)

Чернівці 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Послуги гостинності в агротуризмі» складена відповідно до освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» та «Міжнародний туризм».

Розробник:

Бучко Жанна Іванівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, доктор географічних наук, доцент

Викладач, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:

Бучко Жанна Іванівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, доктор географічних наук, доцент

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від «26» серпня 2025 року

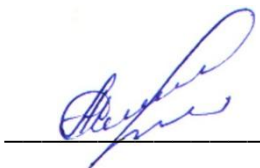
Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму



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. Метою вивчення дисципліни є формування загальних та фахових навичок у сфері гостинності в агротуристичному секторі, здатності аналізувати принципи діяльності її основних складових для подальшого розуміння сутності надання усіх послуг гостинності у сфері агротуризму.

У структурі професійної підготовки майбутніх фахівців туристичної галузі вагоме місце займає цикл дисциплін фахової підготовки, зокрема щодо організації послуг гостинності, в тому числі і в сфері агротуризму. Курс націлений на формування необхідного рівня знань і умінь для організації послуг гостинності в агротуризмі залежно від уподобань та можливостей туристів, особливостей діяльності основних гравців на ринку туристичних послуг: туроператорів, турагентів, готельних, ресторанних, транспортних підприємств, розважальних закладів.

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

- ЗК8. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
- ЗК9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми
- ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК13. Здатність планувати та управляти часом
- ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно
- СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
- СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК8. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем
- СК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах
- СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

Програмні результати навчання:

- ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.
- ПРН6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
- ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі

споживачами туристичних послуг.

- ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей

- ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

- ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

- ПРН19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.

- ПРН20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

- ПРН21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

- ПРН22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

- ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Опис навчальної дисципліни

Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	4	3	90	16	14	-	-	60	-	залік

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							заочна форма					
	усього	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	
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти надання послуг гостинності в агротуризмі												
Тема 1. Вступ до дисципліни «Послуги гостинності в агротуризмі»	9	2	2	-	-	5							

Тема 2. Історія та сучасний стан агротуризму	7	2	-	-	-	5						
Тема 3. Аналіз законодавчої бази щодо організації агротуризму	9	1	3	-	-	5						
Тема 4. Організація послуг розміщення в агротуризмі	8	1	2	-	-	5						
Тема 5. Основи організації гостинної садиби	6	1	-	-	-	5						
Тема 6. Концепція сталого розвитку сучасного туризму та її вплив на послуги гостинності	6	1	-	-	-	5						
Разом за ЗМ1	45	8	7	-	-	30						
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 2. Практичні аспекти надання послуг гостинності в агротуризмі											
Тема 7. Концепція сталого туризму в сільській місцевості та бізнес-моделі сільського туризму	7	1	1	-	-	5						
Тема 8. Інфраструктура і передумови розвитку сільського зеленого туризму	6	1	1	-	-	4						
Тема 9. Технологічні особливості організації сільського зеленого туризму та основні вимоги щодо облаштування агрооселі для прийому туристів	7	2	1	-	-	4						
Тема 10. Технологічні основи гостинності	7	1	1	-	-	5						
Тема 11. Персонал. Права та обов'язки.	6	1	1	-	-	4						

Безпека туристів													
Тема 12. Організація надання послуг тимчасового проживання та харчування	6	1	1	-	-	4							
Тема 13. Технології мінімізації забруднення навколишнього середовища в агротуризмі	6	1	1	-	-	4							
Разом за ЗМ 2	45	8	7	-	-	30							
Усього годин	90	16	14	-	-	60							

Тематика лекційних занять з переліком питань

№	Назва теми з основними питаннями
1.	Вступ до дисципліни «Послуги гостинності в агротуризмі» 1. Призначення, мета й завдання навчальної дисципліни та результати навчання 2. Опис та структура навчальної дисципліни 3. Система контролю та оцінювання 4. Рекомендована література
2.	Історія та сучасний стан агротуризму 1. Історія розвитку агротуризму (виникнення і становлення приватних засобів розміщення за типом B&B) 2. Сучасний досвід гостинності у сфері агротуризму країн Європи
3.	Аналіз законодавчої бази щодо організації агротуризму 1. Закон України «Про туризм» 2. Закон України «Про особливості регулювання підприємницької діяльності» 3. Закон України «Про особисте селянське господарство»
4.	Організація послуг розміщення в агротуризмі 1. Технологічні особливості сфери гостинності в агротуризмі 2. Типізація послуг розміщення
5.	Основи організації гостинної садиби 1. Порівняльний аналіз організаційно-економічного механізму функціонування сільського зеленого туризму 2. Необхідні правові й економічні умови для ГС 3. Маркетинг послуг гостинної садиби й управління якістю послуг

6.	<p>Концепція сталого розвитку сучасного туризму та її вплив на послуги гостинності</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність поняття сталого розвитку 2. Положення і принципи сталого розвитку туризму 3. Пріоритетні напрями роботи та завдання для туристичних діячів 4. Впровадження принципів сталого туризму 5. Глобальні цілі сталого розвитку ООН
7.	<p>Концепція сталого туризму в сільській місцевості та бізнес-моделі сільського туризму</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Концептуальні основи сталого туризму 2. Сталий туризм та особливості довготривалості туристичного бізнесу 3. Класифікація сільського туризму 4. Туризм як інструмент, а не як мета розвитку: питання впливу розвитку туризму на інші сфери життя людини та галузі економіки 5. Особливості бізнес-ідей в сфері сільської економіки
8.	<p>Інфраструктура і передумови розвитку сільського зеленого туризму</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Передумови розвитку сільського туризму 2. Організації, що діють у сфері сільського зеленого туризму в Україні 3. Основні етапи розвитку та досягнення
9.	<p>Технологічні особливості організації сільського зеленого туризму та основні вимоги щодо облаштування агрооселі для прийому туристів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічні особливості організації сільського зеленого туризму 2. Основні вимоги щодо облаштування агрооселі для прийому туристів
10.	<p>Технологічні основи гостинності</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічний алгоритм гостьового циклу сільського зеленого туризму 2. Особливості планування у сільському зеленому туризмі
11.	<p>Персонал. Права та обов'язки. Безпека туристів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги та сподівання гостей 2. Основні етапи налагодження дружніх стосунків з гостями 3. Як вирішувати конфлікти й спірні питання 4. Права та обов'язки власників гостинної садиби 5. Забезпечення умов безпечного відпочинку
12.	<p>Організація надання послуг тимчасового проживання та харчування</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проживання 2. Окремі аспекти організації надання послуг харчування 3. Окремі особливості обслуговування і харчування іноземних гостей і традиційні особливості харчування 4. Надання додаткових послуг у гостинних садибах

13.	Технології мінімізації забруднення навколишнього середовища в агротуризмі 1. Готування їжі 2. Прання одягу і миття посуду 3. Облаштування притулків, готелів, бівуаків. Утилізація відходів 4. Транспортні туристичні перевезення
-----	---

Тематика практичних занять з переліком питань

№	Назва теми (питання/завдання)
1.	Сутність та особливості сільського туризму та агротуризму Завдання: 1. Проаналізувати визначення понять «сільський (сільський зелений) туризм» та «агротуризм». 2. Скласти таблицю з визначеннями понять за зразком.
2.	Рольова гра «Креативна агросадиба на селі» Завдання: 1. Сформулювати головну ідею агросадиби, її актуальність та мету реалізації. 2. Визначити цільову групу потенційних клієнтів. 3. Визначитися з пропозиціями. 4. З'ясувати сезонність турів.
3.	Правові основи організації агротуристичної діяльності Завдання: Проаналізувати законодавчу базу щодо організації агротуризму
4.	Оцінка ресурсів та інфраструктури сільського зеленого туризму в регіоні Завдання: Виявити та проаналізувати передумови розвитку сільського туризму в окремому регіоні (адміністративному районі згідно нового адміністративного поділу) України.
5.	Успішні кейси розвитку агротуризму Завдання: 1. Проаналізувати досвід розвитку агротуризму в Україні. 2. Підготувати доповідь з презентацією на одну з запропонованих тем.

Індивідуальні науково-дослідні завдання (ІНДЗ)

№	Завдання до тем
1.	Принципи, функції та завдання агротуризму
2.	Гносеологічні та історичні основи агротуризму
3.	Інтеграційні та стабілізаційні основи агротуризму
4.	Науково-методичні основи менеджменту агротуризму
5.	Можливості розвитку агротуризму в світі
6.	Можливості розвитку агротуризму в Україні
7.	Можливості розвитку агротуризму в Карпатському регіоні
8.	Інноваційні основи менеджменту агротуризму
9.	Агротуризм в системі урбоекологічного маркетингу
10.	Особливості геомаркетингу агротуризму
11.	Концепція геомаркетингу агротуризму як базової основи сталого

	рекреаційного природокористування
12.	Естетична організація внутрішнього середовища агросадиби
13.	Санітарно-гігієнічне обладнання агросадиби (системи водопостачання, каналізації, гарячого водопостачання, опалення, кондиціонування, вентиляції, видалення сміття та пилу)
14.	Санітарно-гігієнічне приладдя індивідуального використання
15.	Екскурсійні послуги в агросадибах
16.	Організація додаткових послуг в агросадибах
17.	Історія розвитку агротуризму в світі
18.	Історія розвитку агротуризму в Україні
19.	Системи категоризації агросадиб
20.	Архітектурно-планувальні рішення в облаштування агросадиб

* ІНДЗ – для змістового модуля, або в цілому для навчальної дисципліни визначається викладачем, з урахуванням специфіки дисципліни.

Завдання для самостійної роботи студентів

№	Назва теми	Завдання для самостійної роботи	Кількість годин
1	Вступ до дисципліни «Послуги гостинності в агротуризмі»	Проаналізувати літературні джерела до курсу	5
2	Історія та сучасний стан агротуризму	Проаналізувати поняття «агротуризм»	5
3	Аналіз законодавчої бази щодо організації агротуризму	Проаналізувати правові умови для організації гостинної садиби	5
4	Організація послуг розміщення в агротуризмі	Проаналізувати підходи до класифікації в екотуризмі	5
5	Основи організації гостинної садиби	З'ясувати ресурси та можливості організації гостинної садиби	5
6	Концепція сталого розвитку сучасного туризму та її вплив на послуги гостинності	Опрацювати документ «Порядок денний 21 для індустрії туризму і подорожей»	4
7	Концепція сталого туризму в сільській місцевості та бізнес-моделі сільського туризму	Проаналізувати приклади бізнес-моделей сільського туризму	4
8	Інфраструктура і передумови розвитку сільського зеленого туризму	Проаналізувати сегментацію ринку в сільському зеленому туризмі	5
9	Технологічні особливості організації сільського зеленого туризму та основні вимоги щодо облаштування агрооселі для прийому туристів	Проаналізувати основні вимоги щодо облаштування агрооселі для прийому туристів	4
10	Технологічні основи гостинності	Проаналізувати технологічний алгоритм гостьового циклу сільського зеленого туризму	5
11	Персонал. Права та обов'язки. Безпека туристів	Опрацювати забезпечення умов безпечного відпочинку	4

12	Організація надання послуг тимчасового проживання та харчування	Проаналізувати окремі аспекти організації надання послуг харчування	4
13	Технології мінімізації забруднення навколишнього середовища в агротуризмі	Проаналізувати можливості мінімізації відходів в екологічному та агротуризмі	5
Всього			60

Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація;
- дослідницька робота та проєктний метод;
- презентації, відеоматеріали;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

Система контролю та оцінювання

Методи контролю:

- стандартизовані тести;
- контрольні тестування;
- усне опитування;
- захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проєкти; індивідуальні та командні проєкти; дослідницько-творчі та ін.);
- доповідь із презентацією з теоретичних питань.

Форми контролю:

- усна відповідь;
- тестування;
- перевірка практичних завдань.

Форма підсумкового контролю: залік.

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (наскрізні проєкти; індивідуальні та командні проєкти; дослідницько-творчі роботи, презентації чи тематичні тестування). Кількість передбачених балів за різні види робіт також зазначені у силабусі та в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти можуть завантажувати роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів та під час захистів практичних робіт.

Тестові завдання розроблені до кожного змістового модуля. Підсумкові тести та білети покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Критерії оцінювання поточного та підсумкового контролю

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.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (<i>аудиторна та самостійна робота</i>)												Кількість балів (залік)	Сумарна к-ть балів	
Змістовий модуль 1						Змістовий модуль 2						40	100	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12			T13
5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4			4

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Зараховано	A (90-100)	зараховано
	B (80-89)	зараховано
	C (70-79)	зараховано
	D (60-69)	зараховано
	E (50-59)	зараховано
Незараховано	FX (35-49)	(не зараховано) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(не зараховано) з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

1. Призначення, мета й завдання навчальної дисципліни та результати навчання
2. Опис та структура навчальної дисципліни
3. Система контролю та оцінювання
4. Рекомендована література
5. Історія та сучасний стан агротуризму
6. Історія розвитку агротуризму (виникнення і становлення приватних засобів розміщення за типом B&B)
7. Сучасний досвід гостинності у сфері агротуризму країн Європи
8. Аналіз законодавчої бази щодо організації агротуризму
9. Закон України «Про туризм»
10. Закон України «Про особливості регулювання підприємницької діяльності»
11. Закон України «Про особисте селянське господарство»
12. Організація послуг розміщення в агротуризмі
13. Технологічні особливості сфери гостинності в агротуризмі
14. Типізація послуг розміщення
15. Основи організації гостинної садиби
16. Порівняльний аналіз організаційно-економічного механізму функціонування сільського зеленого туризму
17. Необхідні правові й економічні умови для ГС
18. Маркетинг послуг гостинної садиби й управління якістю послуг
19. Концепція сталого розвитку сучасного туризму та її вплив на послуги гостинності
20. Сутність поняття сталого розвитку
21. Положення і принципи сталого розвитку туризму
22. Пріоритетні напрями роботи та завдання для туристичних діячів
23. Впровадження принципів сталого туризму
24. Глобальні цілі сталого розвитку ООН
25. Концепція сталого туризму в сільській місцевості та бізнес-моделі сільського туризму
26. Концептуальні основи сталого туризму
27. Сталий туризм та особливості довготривалості туристичного бізнесу
28. Класифікація сільського туризму
29. Туризм як інструмент, а не як мета розвитку: питання впливу розвитку туризму на інші сфери життя людини та галузі економіки
30. Особливості бізнес-ідей в сфері сільської економіки
31. Інфраструктура і передумови розвитку сільського зеленого туризму
32. Передумови розвитку сільського туризму
33. Організації, що діють у сфері сільського зеленого туризму в Україні
34. Основні етапи розвитку та досягнення
35. Технологічні особливості організації сільського зеленого туризму та основні вимоги щодо облаштування агрооселі для прийому туристів

36. Технологічні особливості організації сільського зеленого туризму
37. Основні вимоги щодо облаштування агрооселі для прийому туристів
38. Технологічні основи гостинності
39. Технологічний алгоритм гостьового циклу сільського зеленого туризму
40. Особливості планування у сільському зеленому туризмі
41. Персонал.
42. Права та обов'язки.
43. Безпека туристів
44. Вимоги та сподівання гостей
45. Основні етапи налагодження дружніх стосунків з гостями
46. Як вирішувати конфлікти й спірні питання
47. Права та обов'язки власників гостинної садиби
48. Забезпечення умов безпечного відпочинку
49. Організація надання послуг тимчасового проживання та харчування
50. Окремі аспекти організації надання послуг харчування
51. Окремі особливості обслуговування і харчування іноземних гостей і традиційні особливості харчування
52. Надання додаткових послуг у гостинних садибах
53. Технології мінімізації забруднення навколишнього середовища в агротуризмі
54. Готування їжі
55. Прання одягу і миття посуду
56. Облаштування притулків, готелів, бівуаків. Утилізація відходів
57. Транспортні туристичні перевезення
58. Принципи, функції та завдання агротуризму
59. Гносеологічні та історичні основи агротуризму
60. Інтеграційні та стабілізаційні основи агротуризму
61. Науково-методичні основи менеджменту агротуризму
62. Можливості розвитку агротуризму в світі
63. Можливості розвитку агротуризму в Україні
64. Можливості розвитку агротуризму в Карпатському регіоні
65. Інноваційні основи менеджменту агротуризму
66. Агротуризм в системі урбоекоекологічного маркетингу
67. Особливості геомаркетингу агротуризму
68. Концепція геомаркетингу агротуризму як базової основи сталого рекреаційного природокористування
69. Естетична організація внутрішнього середовища агросадиби
70. Санітарно-гігієнічне обладнання агросадиби (системи водопостачання, каналізації, гарячого водопостачання, опалення, кондиціонування, вентиляції, видалення сміття та пилу)
71. Санітарно-гігієнічне приладдя індивідуального використання
72. Екскурсійні послуги в агросадибах
73. Організація додаткових послуг в агросадибах
74. Історія розвитку агротуризму в світі
75. Історія розвитку агротуризму в Україні

76. Системи категоризації агросадіб

77. Архітектурно-планувальні рішення в облаштування агросадіб

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. Андрушків Б. М., Вовк Ю. Я., Гецько В. В., Дудкін П.Д. та ін. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця : Навчальний посібник. Тернопіль: Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.
2. Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку. Монографія. Тернопіль : Терно-Граф. 2009. 976 с.
3. Андрушків Б. М., Малюта Л. Я., Островська Г. Й. та ін. Готельно-ресторанна справа : Навчально-методичне видання. Книга 1. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підручник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
5. Гапоненко Г. І., Парфіненко А. Ю., Шамара І. М. Сільський зелений туризм: навчальний посібник. Суми: ПФ Видавництво «Університетська книга», 2019. 178 с.
6. Кудла Н. Є. Сільський туризм: основи підприємництва та гостинності. К.: ЦУЛ, 2019. 152 с.
7. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : Навчальний посібник. Київ : Кондор, 2014. 346 с.
8. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. За заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
9. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
10. Масляк П. О. Рекреаційна географія: навч. посібник. К.: Знання, 2008. 343 с.
11. Рутинський М. Й., Зінько Ю. В. Сільський туризм: Навч. посіб. К.: Знання, 2006. 271с.

12. Higham J. (2007). Ecotourism: competing and conflicting schools of thought. URL: https://www.researchgate.net/publication/283378699_Ecotourism_Competing_and_conflicting_schools_of_thought

13. Long Ph., Morpeth N.-D. (2016). Tourism and the Creative Industries: Theories, Policies and Practice. URL: https://books.google.com.ua/books?hl=ru&lr=&id=OA4zDAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&ots=iGcQGibjIO&sig=BoWtVD56FKPA7cXj_IH6jGOD6R0&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Додаткова література

1. Бузинський М. Д, Никирса М. Д., Коржик В. П., Бучко Ж. І. Барвіста Буковина. Горизонти цільового туризму. Чернівці: Прут, 2009. 152 с.

2. Грицьку-Андрієш Ю. П., Бучко Ж. І. Фестивалі як прояв синергії сільського туризму в Чернівецькій області // Рекреаційно-туристичне природокористування в Східноєвропейському регіоні: сучасний стан і перспективи. Мат. Міжнар. наук.-практ. конф. (21-23 жовтня 2010 р. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2010. С. 50-54.

3. Кравець Н. М., Кравець О. М., Шипко А. Л. Сільський зелений туризм від «А» до «Я»: Посібник. Харків, 2014. 54 с.

4. Куліковський Б. Б. Впровадження сільського зеленого туризму в навчальний процес. Київ : Геопринт, 2008. 60 с.

5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. За ред. П'ятницької Н. О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

6. Організація сільського туризму в агросадибах : навч. посіб. / М. Х. Шершун та ін. Рівне : Волинські обереги, 2016. - 236 с.

7. Писаревський І. М., Погасій С. О., Покогодна М. М. та ін. Організація туризму : підручник. За ред І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2013. 541 с.

8. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навчальний посібник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

9. Русев І. Т., Сафранов Т. А. Екологічний туризм. Конспект лекцій. – Дніпропетровськ; «Економіка» 2005. 118 с. URL: http://eprints.library.odku.edu.ua/3458/1/RusevIT_EkoTurizm_KL_2005.pdf

10. Rudenko V., Zayachuk M., Buchko Z., Ieremiia H. Farming economies in Ukraine by resource potential aggregate / Human Geographies. Journal of Studies and Research in Human Geography Vol. 11, No. 2, November 2017, Bucharest, 2017. P. 231-240.

11. Rudenko V., Zayachuk M., Zayachuk O., Buchko Z. Social-geographic bases for the formation of component structure of agrarian clusters as perspective forms for cooperation of farming economies in Ukraine // International Journal of Agriculture and Crop Sciences. Available online at www.ijagcs.com IJACS 2014. Volume 7, Number 1. P. 47-51.

Інформаційні ресурси

1. Зелений туризм (сільський відпочинок в Україні). - URL: <http://ruraltourism.com.ua/index2.php?a=mainindex&id=>

2. Регіональний інформаційний портал Херсонщини «АРТКАВУН» - URL: www.artkavun.kherson.ua

3. Сайт проєкту «Історична та етнографічна спадщина – частина сталого розвитку туризму на Буковині». - URL: <http://heritage-ua-ro.org/>

4. Спілка сприяння сільського зеленого туризму України. - URL: <https://www.greentour.com.ua/en>

5. Українсько-польський туристичний портал, Рада з туризму Карпатського регіону. - URL: <http://www.tourism-carpathian.com.ua/>

6. AGROBERRY - Original from Zamora. - URL: https://enrd.ec.europa.eu/sites/enrd/files/project/attachments/winner-ic_es_ic-02_agroberry_20190326.pdf
7. A rural hackaton against the COVID-19 crisis. - URL: https://enrd.ec.europa.eu/news-events/news/rural-hackaton-against-covid-19-crisis_en
8. Good practices from Poland. - URL: https://enrd.ec.europa.eu/news-events/news/good-practices-poland_en
9. Rural connections the European rural development magazine spring/ summer 2019. - URL: https://enrd.ec.europa.eu/sites/enrd/files/enrd_publications/publi-enrd-magazine-10-2019-en.pdf
10. The European Network for Rural Development (ENRD). - URL: <https://enrd.ec.europa.eu/>

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/bkyl5klw/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)