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
«31» серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ
(вкажіть назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова
(вказати: обов’язкова/вибіркова)

Освітньо-професійна програма *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 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Гастрономічний туризм** складена відповідно до освітньої програми «Міжнародний туризм».

Розробник: доц. ***Аніпко Наталія Петрівна***, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від *"25" серпня 2026 року*

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму _____ Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від "*31" серпня 2026 року*

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету _____ Наталя АНДРУСЯК

Мета навчальної дисципліни полягає в ознайомленні студентів із особливостями гастрономічного туризму, його організацією, його розвитком та специфікою національної кухні в країнах-лідерах гастрономічного туризму. Курс спрямований на розвиток вмінь визначення і впровадження гастрономічних аспектів туристичного продукту, розуміння впливу культурних, історичних та соціальних факторів на гастрономічний туризм, а також навичок планування та реалізації гастрономічних маршрутів та подій.

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи туризму та рекреації», «Технологія туристської діяльності».

Результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей**:

СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК3. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.

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.

ПРН5. Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН26. Налагоджувати співпрацю у сфері готельно-ресторанного сервісу і туроперейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму.

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

Студенти також мають:

Знати:

1) основні поняття та терміни гастрономічного туризму;
2) особливості та види гастрономічного туризму;
3) специфіку гастрономічних турів;
4) специфіку гастрономічних фестивалів;
5) кулінарні особливості різних регіонів України;
6) стан розвитку гастрономічного туризму в Україні та його потенціал;
7) особливості розвитку гастрономічного туризму в країнах-лідерах.

Вміти:

1) розробляти гастрономічні тури під різні цільові аудиторії;
2) аналізувати умови розвитку гастрономічного туризму;
3) аналізувати фактори впливу на розвиток гастрономічного туризму;
4) виявляти, описувати та презентувати на прикладі території України маловідомі страви та напої з різних куточків країни;
5) виявляти потреби туристів при розробці гастрономічних турів;
6) створювати туристичний каталог з об'єктами гастрономічного туризму та особливостями національної кухні в різних країнах світу.

Опис навчальної дисципліни
Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни *Гастрономічний туризм*											
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						**Вид підсумкового контролю**
			кредитів	годин	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	3	90	16	14			60		залік

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		Л	П	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	
Змістовий модуль 1. Гастрономічний туризм як один з видів туризму						
Тема 1. Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості.	6	1				5
Тема 2. Гастрономічна культура як складова національної культури народів світу	7	1	1			5
Тема 3. Гастрономічні тури та їх організація.	8	1	2			5
Тема 4. Гастрономічні фестивалі.	6	1				5
Тема 5. Кулінарні традиції різних регіонів України	9	2	2			5
Тема 6. Гастрономічний туризм в Україні	9	2	2			5
Разом за змістовим модулем 1	**45**	**8**	**7**			**30**
Змістовий модуль 2. Кулінарні традиції та розвиток гастрономічного туризму в країнах світу						
Тема 7. Кулінарні традиції Франції та розвиток гастрономічного туризму	6	1	1			3
Тема 8. Кулінарні традиції Італії та розвиток гастрономічного туризму	4	1	1			3
Тема 9. Кулінарні традиції Іспанії та розвиток гастрономічного туризму	7	1	1			4
Тема 10. Кулінарні традиції Сакартвело та розвиток гастрономічного туризму	5	1	1			4
Тема 11. Кулінарні	5	1	1			4

традиції Мексики та розвиток гастрономічного туризму						
Тема 12. Кулінарні традиції Туреччини та розвиток гастрономічного туризму	7	1	1			4
Тема 13. Кулінарні традиції Китаю та розвиток гастрономічного туризму	6	1	1			4
Тема 14. Кулінарні традиції Індії та розвиток гастрономічного туризму	5	1	1			4
Разом за змістовим модулем 2	**45**	**8**	**7**			**30**
Усього годин	**90**	**16**	**14**			**60**

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми		Кількість годин	Кількість балів
1	Назва:	Гастрономічна культура як складова національної культури народів світу	1	5
	Завдання:	1.Підготувати презентацію про гастрономічну культуру та її значення в загальній культурі народів світу. 2. Навести в презентації приклади гастрономічних культур народів різних країн (історія формування, фактори впливу на її формування тощо).		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		
2	Назва:	Гастрономічні тури та їх організація.	2	5
	Завдання:	1. Навчитися створювати гастрономічні тури залежно від цільової аудиторії. 2. Навчитися правильно обирати об’єкти гастрономічного туризму залежно від цільової аудиторії.		
	Результати:	1.Розроблений та презентований кожним студентом індивідуально й завантажений на платформу Moodle гастрономічний тур (територія на вибір).		

1	2	3	4	5
3	Назва:	Кулінарні традиції різних регіонів України	2	5
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні особливості та традиції в різних регіонах України. Описати маловідомі страви та напої. 2. Підготувати доповідь з презентацією кулінарних традицій в різних регіонах України.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		
4	Назва:	Гастрономічний туризм в Україні	2	5
	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.		
5	Назва:	Кулінарні традиції Франції, Італії та Іспанії. Розвиток гастрономічного туризму в країнах.	3	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Франції, Італії, Іспанії. 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 країнах. 4. Підготувати доповідь з презентацією.		
	Результати:	Презентація виконана кожним студентом індивідуально й завантажена на платформу Moodle.		

1	2	3	4	5
6	Назва:	Кулінарні традиції Сакартвело та розвиток гастрономічного туризму	1	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Сакартвело. 2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країні (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.		
7	Назва:	Кулінарні традиції Туреччини та розвиток гастрономічного туризму	1	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Туреччини. 2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країні (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.		
8	Назва:	Кулінарні традиції Китаю та розвиток гастрономічного туризму	1	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Китаю. 2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країні (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.		

1	2	3	4	5
9	Назва:	Кулінарні традиції Індії та розвиток гастрономічного туризму	1	4
	Завдання:	1. Дослідити кулінарні традиції в різних частинах Індії. 2. Описати стан розвитку гастрономічного туризму в країні (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.		
Всього			**14**	**40**

Самостійна робота*

№	Назва теми	Кількість годин
1	Гастрономічний туризм: головні поняття та особливості	5
2	Гастрономічна культура як складова національної культури народів світу	5
3	Гастрономічні тур	5
4	Гастрономічні фестивалі	5
5	Кулінарні традиції різних регіонів України	5
6	Гастрономічний туризм в Україні	5
7	Кулінарні традиції Франції та розвиток гастрономічного туризму	5
8	Кулінарні традиції Італії та розвиток гастрономічного туризму	5
9	Кулінарні традиції Іспанії та розвиток гастрономічного туризму	4
10	Кулінарні традиції Сакартвело та розвиток гастрономічного туризму	4
11	Кулінарні традиції Мексики та розвиток гастрономічного туризму	4
12	Кулінарні традиції Туреччини та розвиток гастрономічного туризму	4
13	Кулінарні традиції Китаю та розвиток гастрономічного туризму	4
14	Кулінарні традиції Індії та розвиток гастрономічного туризму	4
Всього		**60**

*Оцінка самостійної роботи входить до тематичного і підсумкового контролю.

Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація;
- дослідна робота та метод проекту;
- презентації, відеоматеріали;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної 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 за основними видами робіт – завантажити >>>

Шкала оцінювання: національна та ECTS

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

Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

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

Форми поточного і підсумкового контролю та оцінювання

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань);
- захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;
- письмова (тестування);

Форма підсумкового контролю: залік (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні проекти; 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 усних відповідях на семінарах, під час захистів практичних і лабораторних робіт.

Тестові завдання (або перелік запитань) розроблені до кожної теми (змістового модуля). Підсумкові тести та білети (іспит) покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теоретичний	Практичний	Теоретичний	Практичний		
10	20	10	20	40	100

Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень студентів

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?
9. Поясніть причини популярності гастрономічних турів.
10. Розкрийте цілі гастрономічних турів.
11. Як відбувається вибір об’єктів при розробці гастрономічного туру?
12. Які види гастрономічних турів ви знаєте?

13. Хто такі “гастрономічні гіди”?
14. Розкрийте особливості гастрономічних фестивалів.
15. Наведіть приклади найпопулярніших гастрономічних фестивалів у світі.
16. Які ви знаєте види турів за видом конкретним продукту або напою?
17. Назвіть найвідоміші туристичні столиці світу.
18. Назвіть найвідоміші гастрономічні фестивалі світу.
19. Розкрийте потенціал розвитку гастрономічного туризму в Україні.
20. Які об’єкти гастрономічному туризму найбільш популярні в Україні?
21. Які види гастрономічних фестивалів в Україні ви знаєте фестивалів?
22. Наведіть приклади найпопулярніших крафтових виробництв в Україні як об’єктів гастрономічного туризму в Україні.
23. Назвіть гастрономічні міста України.
24. Наведіть приклади найвідоміших гастрономічних турів в Україні.
25. Регіональні особливості гастрономічних турів в Україні.
26. Розкрийте причини популярності французької кухні.
27. Назвіть основні гастрономічні напрями Франції.
28. Наведіть приклади гастрономічних турів у Франції.
29. Розкрийте регіональні відміни французької кухні та як це відображається в гастрономічних турах.
30. Опишіть італійську кухня та її регіональні відміни.
31. Назвіть найпопулярніші об’єкти гастрономічного туризму в Італії.
32. Які ви знаєте гастрономічні столиці Італії?
33. Назвіть найпопулярніші види гастрономічного туризму в Італії.
34. Якою є турецька кухня та її регіональні відміни?
35. Назвіть найпопулярніші об’єкти гастрономічного туризму в Туреччині.
36. Розкрийте особливості розвитку гастрономічного туризму в Туреччині.
37. Опишіть індійську кухню та її регіональні особливості.
38. 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. 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.
2. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.
3. Кляп М. П., Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму. К.: Вища освіта XXI століття, 2011. 334 с. 48. Ковешніков В. С.
4. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021, 304 с.
5. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І.Кухні народів світу: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2013. 264 с.
6. Спеціалізований туризм [Текст]: навч. посіб. / Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 173 с.
7. Рубіш М. А., Чорій М.В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій: Науковий вісник Мукачівського державного університету, 2020. Серія Економіка. Вип. 1(13). С. 61-66.

Додаткова література

8. Борщ, хамон, мяммі та хаукарль : де домівка найбільш відомих страв Європи. Інтерактивна мапа [Електронний ресурс]. URL: https://tsn.ua/svit/borsch-hamon-myammi-ta-haukarl-de-domivka-naybilshvidomih-strav-yevropi-interaktivna-mapa-1191309.html
9. Винний та гастрономічний туризм в Італії: альтернативні ідеї відпочинку. [Електронний ресурс]. URL: https://uagolos.com/vinnii-tagastronomichnii-tyrizm-v-italiji-alternativni-ideji-vidpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUkxhb2qwyc_InHZmoJjhFTlVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8
10. 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
11. 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.

12. 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/
13. Гастрономічні ено-музеї [Електронний ресурс]. URL: https://www.tic.in.ua/?page_id=5773&lang=uk.
14. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми [Електронний ресурс]. URL: https://www.researchgate.net/publication/335759894_Gastronomicna_kultura_v_procesah_formuvanna_gromadanskoi_identicnosti_teoreticnij_oglad_problemi.
15. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. URL : http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064.
16. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. URL : http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064
17. 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.
18. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі : поняття, сутність, класифікація / Донецьк. нац. ун-т економ. і торгівлі ім. М. Туган Барановського, м. Кривий Ріг, Торгівля і ринок України, 2016. Вип. 39-40.
19. Горбуліна, Ю.О., Радченко О.М. Можливості використання зарубіжного досвіду організації гастрономічних турів в українській практиці. // Рекреаційні ресурси та послуги гостинності в регіонах України : матер. IV Всеукр. Інтернет-конф. (24 травня 2019 р., м. Черкаси). С. 62-70.
20. Де їсти добре. Карта України для гастрономічних мандрівників [Електронний ресурс]. URL: https://nv.ua/ukr/ukraine/events/kartaukrajini-2020-roku-lokalni-produkti-vino-virobniki-novini-ukrajini50096294.html
21. Закарпатський гастрономічний туристичний шлях [Електронний ресурс]. URL: https://transkarpatia.net/transcarpathia/our-news/52604-nazakarpatt-rozrobili-gastronomchniy-turistichniy-shlyah.html
22. Кавовий туризм та основні регіони його розвитку [Електронний ресурс]. URL : https://library.sspu.edu.ua/wpcontent/uploads/2018/04/GN_7_2016.pdf#page=120
23. Класифікація видів гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm
24. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL:https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.
25. «Топ 10 екзотично-гастрономічних фестивалів світу» [Електронний ресурс] / URL : file:///D:/Users/Admin/Downloads/43_10_.pdf

26. Сирна карта Європи [Електронний ресурс]. URL: https://panicaanica.livejournal.com/photo/album/480/?mode=view&id=147618&page=49
27. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: https://worldfoodtravel.org/.
28. Creativity in gastronomic activities. URL: https://www.researchgate.net/publication/361100752_Creativity_in_gastronomic_activities
29. World Tourism Organization (UNWTO) [Електронний ресурс]. URL: http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284414819.1.
30. Food - Culinary - Gastronomy Tourism [Електронний ресурс]. URL: https://mytourismgazine.blogspot.com/2020/03/food-tourism-culinarytourism.html

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

- «Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yuriia-fedkovycha/
- «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/
- «Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;

- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.