

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ТУРИСТИЧНІ ТА ГОТЕЛЬНІ РЕСУРСИ</b>  <b>УКРАЇНИ»</b></p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)          Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>          Рік навчання: <u>1-й</u>, семестр <u>1-й</u>          Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u>          Назва кафедри: <u>менеджменту</u>  <u>зовнішньоекономічної діяльності готельно-</u>  <u>ресторанної справи та туризму</u>          Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p style="text-align: center;">к.е.н., доц. Прилуцький          Анатолій Михайлович</p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p style="text-align: center;"><u><a href="mailto:1508amp@gmail.com">1508amp@gmail.com</a></u>, <u><a href="mailto:amp1515@vsau.vin.ua">amp1515@vsau.vin.ua</a></u></p>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Туристичні та готельні ресурси України» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 30 год.; практичні заняття - 28 год., самостійна робота - 92 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – іспит.

Під час вивчення даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з такої дисципліни: «Туристичне краєзнавство», а також дисципліни шкільного курсу.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисциплін: «Дизайн об'єктів готельно-ресторанної справи», «Організація готельного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)», проходженні виробничої практики та виконанні кваліфікаційної роботи.

### Призначення навчальної дисципліни

Програма дисципліни орієнтована на глибоке засвоєння теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо формування ресурсного потенціалу туристичних, готельних, ресторанних підприємств і пошуку шляхів підвищення ефективності його використання. Завдяки дисципліні «Туристичні та готельні ресурси України» здобувачі отримують необхідні знання з теоретико-прикладних основ економіки ресурсів туризму, готелів і ресторанів.

## **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Формування теоретичних основ туристичної та готельної інфраструктури, теоретичних знань з наявних туристичних ресурсів України в цілому та окремих її регіонів і визначення можливостей їх використання в туризмі; теоретичних знань про наявність готельних ресурсів України; вивчення різноманітних складових туристичних ресурсів України для створення конкурентоспроможного національного турпродукту; формування у студентів фахового світогляду, базового рівня знань стосовно геопросторових аспектів організації, розвитку і функціонування національного туристично-рекреаційного комплексу та комплексу готельного господарства, в контексті модернізації у відповідності до глобальних процесів, проблем та необхідності входження України в світову індустрію туризму

## **Завдання вивчення дисципліни**

Ознайомитися з теоретичними та методичними основами вивчення туристсько-готельних ресурсів та туристсько-готельної діяльності, засвоїти основні поняття та категорії курсу; дати характеристику видів туристсько-готельних ресурсів; розкрити особливості світового розвитку туризму, охарактеризувати сучасні його види та форми; ознайомитися з існуючими підходами до туристичного районування світу, охарактеризувати туристсько-рекреаційні ресурси; окреслити проблеми та перспективи розвитку світового туризму та визначити роль України у світовому туристичному комплексі.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІК):*

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

*спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

## ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів).

### ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Сутність та поняття туристсько-рекреаційних ресурсів	2	2	5
2	Класифікація туристичних ресурсів	2	2	5
3	Оцінка туристських ресурсів	4	2	14
4	Природні туристські ресурси	2	2	6
5	Водні туристичні ресурси	2	2	6
6	Ліс в системі природних рекреаційних ресурсів	2	2	5
7	Історико-культурні туристські ресурси	2	2	5
8	Історія розвитку та нормативно-правове регулювання готельної індустрії	2	2	7
9	Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України	2	2	7
10	Готельне господарство як складова розвитку туристичної сфери (сільського зеленого туризму окремо)	2	2	7
11	Структурно-аналітичний аналіз готельного господарства в Україні	2	2	7
12	Типи, характеристика та класифікація підприємств готельного господарства	4	4	11
13	Франчайзинг у готельному бізнесі України	2	2	7
<b>Разом</b>		<b>30</b>	<b>28</b>	<b>92</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

#### **Види самостійної роботи**

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання практичних завдань студентами.	28	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених Дискусійних питань з тематики дисципліни	28	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентація особисто економічного дослідження, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	20	2 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	16	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування у системі Moodle
<b>Разом</b>		<b>92</b>		

# РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

## Основна література

1. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282—IV . 26 листопада 2003 р.
2. Аніпко Н. П. Туристичне країнознавство. Західна та Північна Європа: навч. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Ю. Федьковича, 2022. 240 с.
3. Ванунік В.О. Туристичний менеджмент: навч. посіб. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 240 с.
4. Іванунік В.О., Явкін В.Г. Атрактивність рекреаційно-туристичних територій. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2021. 248 с.
5. Король О.Д. , Скутар Т.Д. , Аніпко Н.П. , Руденко О.В. Правове регулювання туристичної діяльності: навчальний посібник. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю.Федьковича, 2022. 232 с.
6. Король О.Д., Бучко Ж.І. Туризм: програмні матеріали з фахових дисциплін. Чернівці: Чернівецький національний університет, 2021. 208 с.
7. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
8. Круль Г.Я. Основи ресторанної справи: навчальний посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
9. Король О.Д. Основи туристського маркетингу. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2021. 144 с.
10. Фоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія. К.: Центр навчальної літератури. 2019. 345с.

## Додаткова література

1. Круль Г. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури. 2019. 368 с.
2. Логоша Р.В., Прилуцький А.М., Підлубний В.Ф. Сільський зелений туризм як напрям розвитку підприємництва на селі. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. Випуск №11(17). С. 153–166. [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-11\(17\)-153-166](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-11(17)-153-166)
3. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Сільський туризм як перспективний напрям розвитку внутрішнього туризму. *Ефективна економіка*. 2018. №2. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6122>
4. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. *Ефективна економіка*. 2019. № 2. DOI:[10.32702/2307-2105-2019.2.31](https://doi.org/10.32702/2307-2105-2019.2.31)
5. Мальська М. П. Планування туристичної діяльності. К. Знання, 2019. 310 с.
6. Табенська О.І. Інноваційні тенденції розвитку ресторанного бізнесу *Економіка, фінанси, право*. 2019. № 1. С. 31-34.
7. Табенська О.І. Особливості діяльності сфери гостинності в умовах пандемії. *Вісник Дніпропетровської державної фінансової академії*. 2021. 1.(71). С. 40-45.
8. Табенська О.І. Тенденції розвитку соціального підприємництва. *Держава та*

регіони. 2021. № 1. (118). С. 79-85.

9. Табенська О.І., Прилуцький А.М. Проблеми та перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2023. № 51. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2494> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-51-37

### Інформаційні ресурси

1. <http://www.world-tourism.org> – інформаційний розділ Всесвітньої Туристичної Організації.
2. <http://www.UNESCO.org> - офіційний інформаційний сайт ЮНЕСКО.
3. <http://www.travel-web.com> – система бронювання готелів і авіарейсів у мережі Інтернет, містить детальну інформацію про всі провідні готельні
4. <http://www.travel.net> – інформаційний розділ стосовно туризму в Інтернет, містить відомості про всі країни світу, в тому числі адреси посольств, готелів, ресторанів тощо.
5. <http://www.travel.net> – розділ авіакомпаній на сервері travel.net, що містить інформацію про більш як двадцять п'ять авіакомпаній - розклади авіарейсів, типи літаків, карти напрямків, описи аеропортів, системи пілґ тощо.
6. <http://www.travel.net/europe.htm> - інформаційний розділ європейських країн.
7. <http://www.worldhotel.com> – розділ з туризму, що вміщує такі підрозділи.
8. <http://www.hotels.net> – розділ містить інформацію про готелі та готельні мережі.
9. <http://www.travelocity.com> - система комп'ютерного бронювання всіх сегментів туру через Інтернет.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

### Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

