

**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

«20» серпня 2023 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

**навчальної дисципліни**

**ГОТЕЛЬНІ КОМПЛЕКСИ КУОРТОРІВ СВІТУ**

(вказати назву навчальної дисципліни)

**обов'язкова**

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг

(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм"

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський))

Факультет Географічний

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

Мова навчання українська

(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

**Чернівці 2023 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни **Готельні комплекси курортів світу** складена відповідно до вимог її змісту (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності 2015 р.) та відповідає освітній програмі «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг», уведений наказом № 83 від 28.03.2023 р. Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (спеціальність 242 «Туризм», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»).

**Розробник: Андрусяк Наталя Степанівна**, доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, к. б.н.

Погоджено

з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг»



Галина КРУЛЬ

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму  
Протокол № 1 від “ 29 ” серпня 2023 року

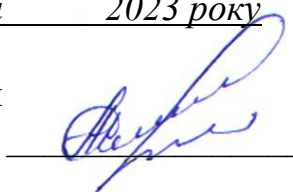
Завідувач кафедри географії та менеджменту туризму



Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету  
Протокол № 1 від “ 29 ” серпня 2023 року

Голова навчально-методичної ради географічного факультету



Наталя АНДРУСЯК

**1. Мета навчальної дисципліни** – сформувати у майбутнього фахівця у сфері готельно-ресторанного сервісу та туropolерейтингу глибокі знання про готельні комплекси основних туристичних курортів світу; концепції готельних комплексів та їх діяльність.

**Пререквізити.** Ефективність засвоєння курсу підвищує вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація ГРЗ» та паралельне вивчення дисциплін «Організація ресторанної справи», «Організація готельної справи».

**2. Результати навчання.** У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей**:

- СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- СК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал
- СК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу
- СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК20. Здатність до співпраці у сфері готельно-ресторанного сервісу і туropolерейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму

**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
- ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)
- ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.
- ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

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

### 3. Опис навчальної дисципліни

#### 3.1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна													Вид підсумкового контролю
<i>Готельні комплекси курортів світу</i>													
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин							
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання		
Денна	3	5	5	150	2	30	30	-	-	90	-	іспит	

#### 3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	у тому числі			
		л	п	лаб	інд
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 1. Готельні комплекси та курорти Болгарії та Єгипту, Туреччини (частина 1)</b>				
<b>Тема 1.</b> Вступ до курсу „Готельні комплекси курортів світу”	1	1	-		-
<b>Тема 2.</b> Готельні комплекси курортів Болгарії: Албена, Золоті піски, Святий Влас	14	2	4		8
<b>Тема 3.</b> Готельні комплекси курорту Болгарії: Сонячний берег	13	2	3		8
<b>Тема 4.</b> Готельні комплекси курортів Єгипту: Шарм ель Шейх	14	2	4		8
<b>Тема 5.</b> Готельні комплекси курортів Єгипту: Хургада	10	2	-		8
<b>Тема 6.</b> Готельні комплекси курортів Туреччини: Анталійське узбережжя.	16	4	4		8
<b>Модуль контроль</b>	7	2	-		5
<b>Разом Модуль 1</b>	<b>75</b>	<b>15</b>	<b>15</b>		<b>45</b>
	<b>Змістовий модуль 2. Готельні комплекси курортів Туреччини, Греції, ОАЕ</b>				
<b>Тема 7.</b> Готельні комплекси Анталійського узбережжя Туреччини	9	2	2		5
<b>Тема 8.</b> Готельні комплекси Егейського узбережжя Туреччини	9	2	2		5
<b>Тема 9.</b> Готельні комплекси курортів	18	4	4		10

Греції (Халкідікі, Касандра)						
<b>Тема 10.</b> Готельні комплекси курортів Греції (Сітонія)	9	2	2			5
<b>Тема 11.</b> Готельні комплекси курортів ОАЕ (Дубай)	9	2	2			5
<b>Тема 12.</b> Готельні комплекси курортів ОАЕ (Шарджа)	14	2	2			10
Модуль контроль	7	1	1			5
<b>Разом Модуль 2</b>	<b>75</b>	<b>15</b>	<b>15</b>			<b>45</b>
<i>Усього годин</i>	<i>150</i>	<i>30</i>	<i>30</i>	-	-	<i>90</i>

### 3.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1	Назва: Визначення цільової аудиторії споживачів готельних послуг Завдання: Опитати потенційних туристів з різних сегментів Результати: Презентація результатів	3	5
2	Назва: Сімейні готелі Болгарії Завдання: Огляд та презентація для туриста Результати: Презентація	4	5
3	Назва: Готелі Туреччини Завдання: Огляд та презентація для туриста Результати: Презентація	4	5
4	Назва: Готелі Туреччини Завдання: Огляд та презентація для туриста Результати: Презентація	4	5
<b>Разом Модуль 1</b>		<b>15</b>	<b>20</b>
5	Назва: Готелі Єгипту Завдання: Огляд та презентація для туриста Результати: Презентація	3	5
6	Назва: Готелі Греції Завдання: Огляд та презентація для туриста Результати: Презентація	4	5
7	Назва: Готелі ОАЕ Завдання: Огляд та презентація для туриста Результати: Презентація	4	5
8	Назва: Підбір туру з відпочинком у готельному комплексі (згідно визначення цільової аудиторії) Завдання: Підбірка турів Результати: Презентація готельних комплексів	4	5
<b>Всього</b>		<b>30</b>	<b>40</b>

### 3.4. Самостійна робота\*

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Готельні комплекси: поняття, структура та діяльність	8
2	Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг	8
3	Порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)	8
4	Ліцензійні умови провадження туроператорської діяльності	8
5	Закон України „Про захист прав споживачів”	8
6	Обов'язки туроператорів і турагентів щодо надання готельних послуг	8
7	Форми необхідних документів при укладенні договору з готельними комплексами	8
8	Підбір та бронювання готельних послуг	8
9	Обов'язки туристичного агента при підборі та реалізації туристичного продукту	8
10	Обов'язкові види страхування при реалізації готельних послуг	8
11	Форс-мажорні обставини при заселенні в готель	5
12	Підготовка до модульних контрольних робіт	5
	Всього	90

\*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

### 4. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- розповідь;
- лекція (проблемна лекція; лекція-візуалізація);
- пояснювально-ілюстративний метод навчання;
- проблемний виклад навчального матеріалу;
- метод порівняння;
- дослідна робота та метод проекту;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

### 5. 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.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

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

### Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

### 6. 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.

### 7. 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:* іспит (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (індивідуальні та командні 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, під час захистів практичних робіт.

Підсумкові тести та білети (іспит) покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

#### **Визнання результатів здобутих шляхом неформальної освіти:**

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол №4 від 28.03.2022 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-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.

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

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

#### **8. Рекомендована література**

##### ***Основна література***

1. Герасименко В.Г. Основи туристичного бізнесу. Одеса: Чорномор'я, 1997. 160 с.
2. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 224 с.
3. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг / За ред.. проф. В.К. Федорченка. К.: Вища школа, 2001. 237 с.
4. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х.:ХНАМГ, 2010. – 286 с.



5. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.

#### *Додаткова література*

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. К. : Знання України, 2002. 350 с.
2. Вишневська О. О. Туристичне країнознавство : [підруч. для студ. ВНЗ] / О. О. Вишневська, А. Ю. Парфіненко, В. І. Сідоров. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2011. 756 с.
3. Medik S. The Business of Hotels / S. Medik. Oxford : ButterworthHeinemann Ltd, 2000. 211 p.

#### *Інформаційні ресурси*

1. Міжнародні готельні мережі [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://www.profz.ru/turism\\_23.html](http://www.profz.ru/turism_23.html)
2. Кращі готелі Туреччини [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://joinuplviv.com/reytynh-hotelv-turechchyny/>
3. Кращі готелі Єгипту [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://joinuplviv.com/reytynh-hotelv-yegyptu/>