

**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  
«12» серпня 2024 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 Міжнародний туризм,  
Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг  
(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 2024 рік**

Робоча програма навчальної дисципліни **Послуги гостинності в агротуризмі** складена відповідно до вимог її змісту (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності 2015 р.) та відповідає освітній програмі «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг» та освітній програмі «Міжнародний туризм», уведеної наказом по університету №118 від 03.04.2023 р., (спеціальність 242 «Туризм і рекреація», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»).

**Розробник:** доц. *Бучко Жанна Іванівна*, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, д.геогр.н.

Погоджено

з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг»



Галина КРУЛЬ

Погоджено

з гарантом ОП «Міжнародний туризм»



Тетяна СКУТАР

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму  
Протокол № 1 від “12” серпня 2024 року

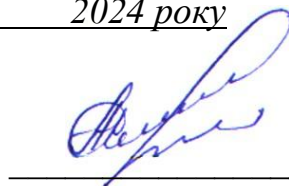
Завідувач кафедри географії та менеджменту туризму



Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету  
Протокол № 1 від “12” серпня 2024 року

Голова навчально-методичної ради географічного факультету



Наталя АНДРУСЯК

**1. 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.

**Пререквізити.** Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Основи туризму і рекреації», «Організація рекреаційних послуг (за видами)», «Технологія туристської діяльності».

**2. 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 формажорних 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.

### 3. Опис навчальної дисципліни

#### 3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>«Послуги гостинності в агротуризмі»</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	4	3	90	2	15	15	-	-	60	-	залік
Заочна	2	4	3	90	2	4	4	-	-	82	-	залік

#### 3.2. 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	
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти надання послуг гостинності в агротуризмі</b>												
Тема 1. Сутність понять «гостинність» та «агротуризм», їх функції та завдання.	9	2	2	-	-	5	10	2	2	-	-	6	
Тема 2. Концепція сталого розвитку сучасного туризму та її вплив на послуги гостинності в агротуризмі	7	2	-	-	-	5	8	-	-	-	-	8	
Тема 3. Аналіз законодавчої бази щодо організації агротуризму	10	1	4	-	-	5	6	-	-	-	-	6	

Тема 4. Організація послуг розміщення в агротуризмі	8	1	2	-	-	5	8	-	-	-	-	8
Тема 5. Вплив ресурсів гостинності на формування середовища гостинності	6	1	-	-	-	5	6	-	-	-	-	6
Тема 6. Організація агротуризму на територіях та об'єктах природно-заповідного фонду	6	1	-	-	-	5	7	-	-	-	-	7
Разом за ЗМ1	46	8	8	-	-	30	45	2	2	-	-	41
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 2. Практичні аспекти надання послуг гостинності в агротуризмі</b>											
Тема 7. Проблеми менеджменту і маркетингу в агротуризмі	7	1	1	-	-	5	10	2	2	-	-	6
Тема 8. Туроперейтинг в агротуризмі	6	1	1	-	-	4	6	-	-	-	-	6
Тема 9. Визначення перспективних цільових ринків агротуризму	6	1	1	-	-	4	6	-	-	-	-	6
Тема 10. Розвиток агротуризму в гірських районах світу	7	1	1	-	-	5	6	-	-	-	-	6
Тема 11. Історія та сучасний стан агротуризму	6	1	1	-	-	4	6	-	-	-	-	6
Тема 12. Основи організації гостинної садиби	6	1	1	-	-	4	6	-	-	-	-	6
Тема 13. Технології мінімізації забруднення навколишнього середовища в агротуризмі	6	1	1	-	-	4	5	-	-	-	-	5
Разом за ЗМ 2	44	7	7	-	-	30	45	2	2	-	-	41
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>82</b>

### 3.3. Теми практичних занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1.	Аналіз підходів та визначень до понять «гостинність» та «агротуризм»	2	5
2.	Організація розміщення в агротуризмі	2	5
3.	Аналіз законодавчої бази щодо організації агротуризму	3	5
4.	Вплив ресурсів гостинності на формування середовища гостинності	2	5
5.	Світова практика організації послуг гостинності в агротуризмі	2	5
6.	Аналіз просторових особливостей України щодо організації агротуризму	2	5
7.	Оцінка ресурсів та інфраструктури агротуризму в регіоні.	2	10
<b>Всього:</b>		<b>15</b>	<b>40</b>

### 3.4. Зміст завдань для самостійної роботи\*

№	Назва теми	Кількість годин
1	Принципи, функції та завдання агротуризму	3
2	Гносеологічні та історичні основи агротуризму	3
3	Інтеграційні та стабілізаційні основи агротуризму	3
4	Науково-методичні основи менеджменту агротуризму	3
5	Можливості розвитку агротуризму в світі	3
6	Можливості розвитку агротуризму в Україні	3
7	Можливості розвитку агротуризму в Карпатському регіоні	3
8	Інноваційні основи менеджменту агротуризму	3
9	Агротуризм в системі урбоекоекологічного маркетингу	3
10	Особливості геомаркетингу агротуризму	3
11	Концепція геомаркетингу агротуризму як базової основи сталого рекреаційного природокористування	3
12	Естетична організація внутрішнього середовища агросадиби	3
13	Санітарно-гігієнічне обладнання агросадиби (системи водопостачання, каналізації, гарячого водопостачання, опалення, кондиціонування, вентиляції, видалення сміття та пилу)	3
14	Санітарно-гігієнічне приладдя індивідуального використання	3
15	Екскурсійні послуги в агросадибах	3
16	Організація додаткових послуг в агросадибах	3
17	Історія розвитку агротуризму в світі	3
18	Історія розвитку агротуризму в Україні	3
19	Системи категоризації агросадиб	3
20	Архітектурно-планувальні рішення в облаштування агросадиб	3
<b>Всього</b>		<b>60</b>

\*Оцінка самостійної роботи входить до тематичного і підсумкового контролю.

#### 4. 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.

#### 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, 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

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
60-69	D	задовільно	
50-59	E		
35-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

#### 6. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- контрольні роботи;
- 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;
- 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 проекти; 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 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.

### Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання ( <i>аудиторна та самостійна робота</i> )												Кількість балів (екзамен/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		
4	5	5	5	5	6	6	5	5	5	5	4		

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

## 8. 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](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](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. Грицку-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., Покоłodна 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](http://eprints.library.odku.edu.ua/3458/1/RusevIT_EkoTurizm_KL_2005.pdf)
10. Rudenko V., Zayachuk M., Buchko Z., Ieremija 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](http://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](http://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](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](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](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](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/>