

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н.
Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
роботи

Олександр ГОЛОВКО

2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація туристичної діяльності
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
(шифр і назва)
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)
спеціалізація _____
(шифр і назва)
вид дисципліни за вибором
(обов'язкова / за вибором)
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2022/ 2023 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

«30 серпня» 2022 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: (вказати авторів, їхні наукові ступені, вчені звання та посади)
Більовська О.О. к.е.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи


(підпис)

Данько Н.І.
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми (керівником проєктної групи) Готельно-ресторанна справа
назва освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми
(керівник проєктної групи) Готельно-ресторанна справа


(підпис)

Миколенко О.П.
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу


(підпис)

Григорова-Беренда Л.І.
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «**Організація туристичної діяльності**» складена відповідно до освітньо-професійної програми «**Готельно-ресторанна справа**» підготовки **бакалавра** за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**.

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування комплексного уявлення про найважливіші принципи діяльності туристичних підприємств, надання студентам знань з історії, теорії і практики туристичної діяльності, що включає визначення місця туризму в сфері послуг, умов та факторів розвитку різних видів туристичної діяльності, ознайомлення з технологіями організації туристичної подорожі.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Організація туристичної діяльності» є:

- *формування наступних загальних компетентностей:*

✓ ЗК 3. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел;

✓ ЗК 8. Володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та опрацювання і використання інформації у професійній діяльності;

✓ ЗК 9. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах;

✓ ЗК 10. Здатність до усної та письмової ділової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземної мови;

✓ ЗК 12. Базові знання основ філософії, психології, педагогіки, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання української історії, економіки і права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати у професійній і соціальній діяльності.

- *формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей:*

✓ СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

✓ СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому;

✓ СК 05. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);

✓ СК 07. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

✓ СК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;

✓ СК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності;

✓ СК 14. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

1.3. Кількість кредитів – 3

1.4. Загальна кількість годин – 90

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
За вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	4-й
Семестр	
8-й	8-й
Лекції	
22 год.	10 год. (в т.ч. 4 ауд., 6 дист.)
Практичні, семінарські заняття	
11 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
57 год., в т.ч.	80 год., в т.ч.
Індивідуальні завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти програмних результатів навчання:

- ✓ ПРН 4. Показати володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах;
- ✓ ПРН 5. Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами;
- ✓ ПРН 6. Демонструвати володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою;
- ✓ ПРН 11. Демонструвати вміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів;
- ✓ ПРН 13. Показати вміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію;
- ✓ ПРН 14. Демонструвати вміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;
- ✓ ПРН 18. Показати вміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- ✓ ПРН 19. Демонструвати вміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів;
- ✓ ПРН 22. Демонструвати знання й вміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві;
- ✓ ПРН 23. Показати вміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів;
- ✓ ПРН 24. Показати вміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Функції туризму, умови та фактори його розвитку

Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Значення сфери послуг та її складової частини – туризму в структурі народного господарства країни. Роль та місце туризму в сучасному суспільстві. Основні поняття та визначення в туризмі. Туристичний продукт та його складові. Класифікація та функції туризму.

Тема 2. Організація ринку туристичних послуг

Структура та типологія національних туристичних ринків. Сегментація ринку туристичних послуг. Види туристичних послуг та їх функціональна класифікація. Організація послуг комунікацій, організація послуг розміщення, організація послуг харчування, організація рекреаційних послуг. Соціально-економічне значення сфери послуг. Міжнародна система послуг. Споживачі й виробники туристичних послуг. Туристичне посередництво.

Тема 3. Міжнародні туристичні організації та міжнародні документи у сфері туризму

Світова туристична політика та роль міжнародних організацій у її формування та регулюванні. Структура міжнародних зв'язків та співробітництво у галузі туризму. Міжнародні організації: загальні, спеціальні, регіональні та інші. Всесвітня туристична організація: історія створення, організаційна структура, роль та значення у формування міжнародних туристичних обмінів. Комітети та комісії UNWTO: їх функції та завдання. Туристична політика: визначення та класифікація. Міжнародні документи, які обумовлюють розвиток туризму.

Тема 4. Формування туристичної політики України

Структура управління туристичною сферою в Україні. Завдання та функції державних органів управління сферою туризму. Документи, що регулюють діяльність виконавчих органів в галузі туризму. Сучасний стан та перспективи розвитку туризму в Україні. Показники які характеризують стан туристичного ринку, кількість туристів та екскурсантів за регіонами, районами, містами та курортами. Державна програма розвитку туризму. Організаційно-правовий механізм регулювання туристичної діяльності. Туристичне законодавство. Закон України «Про туризм»: положення, статті, регулювання; зміни до Закону.

Тема 5. Порядок створення туристичного підприємства та організація його діяльності

Основні цілі та порядок створення і функціонування туристичних підприємств. Види туристичних підприємств та їх особливості. Принципи організації їх діяльності. Ліцензування туристичної діяльності. Ліцензійні умови та правила їх виконання. Сертифікація готельних послуг та послуг харчування. Державні стандарти та правила сертифікації засобів розміщення.

Тема 6. Екскурсійна діяльність: сутність та основні поняття

Екскурсія, її сутність та основні ознаки. Основні поняття екскурсійної діяльності. Функції екскурсій. Класифікація екскурсій. Основні критерії класифікації.

Тема 7. Основні поняття у туристичній анімації

Визначення анімації в туризмі та гостинності. Передумови розвитку туристичної анімації. Функції туристичної анімації. Види анімації – елементи анімаційних програм. Особливості та значення готельної анімації.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п	с. р.		л	п	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Тема 1. Функції туризму, умови та фактори його розвитку	16	4	2	10	16	2	-	14
Тема 2. Організація ринку туристичних послуг	12	2	1	9	11	1	-	10
Тема 3. Міжнародні туристичні організації та міжнародні документи у сфері туризму	12	2	1	9	11	1	-	10
Тема 4. Формування туристичної політики України	12	4	2	6	11	1	-	10
Тема 5. Порядок створення туристичного підприємства та організація його діяльності	16	4	2	10	16	2	-	14
Тема 6. Екскурсійна діяльність: сутність та основні поняття	10	2	1	7	11	1	-	10
Тема 7. Основні поняття у туристичній анімації	12	4	2	6	14	2	-	12
Усього годин	90	22	11	57	90	10	-	80

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин (для денної форми)	Кількість годин (для заочної форми)
1	Функції туризму, умови та фактори його розвитку	2	-
2	Організація ринку туристичних послуг	1	-
3	Міжнародні туристичні організації та міжнародні документи у сфері туризму	1	-
4	Формування туристичної політики України	2	-
5	Порядок створення туристичного підприємства та організація його діяльності	2	-
6	Екскурсійна діяльність: сутність та основні поняття	1	-
7	Основні поняття у туристичній анімації	2	-
	Разом	11	-

5. Завдання для самостійної роботи

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Денна форма	Заочна форма
<p>Тема 1. Функції туризму, умови та фактори його розвитку <i>Завдання:</i> поглибити знання з основ туризму. Опрацювати лекційний матеріал та додаткову літературу.</p> <p>1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності», Тема 1. 2. Абрамов В.В. Історія туризму: підруч./ В.В. Абрамов, М.В. Тонкошкур. Харків: Видавництво «Форт», 2010. 286 с. 3. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги XXI, 2003. 300 с.</p>	10	14
<p>Тема 2. Організація ринку туристичних послуг <i>Завдання:</i> поглибити знання з особливостей організації ринку туристичних послуг в Україні та у світі. Підготуватися до обговорення практичних аспектів на занятті.</p> <p>1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності», Тема 2. 2. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги XXI, 2003. 300 с. 3. Сокол Т.Г. Організація туристичної діяльності: Підручник / За заг. ред. В.Ф. Орлова. – К.: Грамота, 2006. – 266 с.</p>	9	10
<p>Тема 3. Міжнародні туристичні організації та міжнародні документи у сфері туризму. <i>Завдання:</i> ознайомитися з міжнародними туристичними організаціями та міжнародними документами у сфері туризму. Дослідити документи, що стосуються діяльності туристичних підприємств.</p> <p>1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності», Тема 3. 2. Всесвітня організація туризму. URL: https://www.unwto.org/ 3. Міжнародний туризм. URL: https://intour.com.ua/ 4. Державна туристична адміністрація України. URL: https://regulation.gov.ua/</p>	9	10
<p>Тема 4. Формування туристичної політики України. <i>Завдання:</i> дослідити сучасний стан та перспективи розвитку туризму, поглибити знання щодо державного регулювання туризму. Підготуватись до тестування на практичному занятті:</p> <p>1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності» 2. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги XXI, 2003. 300 с. 3. Сокол Т.Г. Організація туристичної діяльності: Підручник / За заг. ред. В.Ф. Орлова. – К.: Грамота, 2006. – 266 с.</p>	6	10
<p>Тема 5. Порядок створення туристичного підприємства та організація його діяльності <i>Завдання:</i> підготовка до семінарських занять за допомогою опрацювання лекційного матеріалу та додаткової літератури</p> <p>1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності» 2. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги XXI, 2003. 300 с. 3. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2008. – 541 с.</p>	10	14

<p>Тема 6. Експериментальна діяльність: сутність та основні поняття</p> <p><i>Завдання:</i> поглибити знання з організації експериментальної діяльності.</p> <p>Виконати творче завдання.</p> <p>1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності», Тема 6.</p> <p>2. Мельниченко О.А., Шведун В.О. Особливості розвитку індустрії туризму в Україні: монографія. Харків: Вид-во НУЦЗУ, 2017. 153 с.</p> <p>3. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколюда та ін.; за ред. І. М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2008. – 541 с.</p>	7	10
<p>Тема 7. Основні поняття у туристичній анімації</p> <p><i>Завдання:</i> поглибити знання щодо туристичної анімації. Підготуватися до підсумкового семестрового контролю та до поточного тестового контролю.</p> <p>1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності»</p> <p>2. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги ХХІ, 2003. 300 с.</p> <p>3. Сокол Т.Г. Організація туристичної діяльності: Підручник / За заг. ред. В.Ф. Орлова. – К.: Грамота, 2006. – 266 с.</p>	6	12
Разом	57	80

6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Організація туристичної діяльності»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики / форми оцінювання
РН04	Показати володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, <i>Internet-ресурсів і роботи комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах.</i>	Лекція; пошук джерел інформації, корегування та підготовка доповідей, презентація	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота

PH05	<i>Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.</i>	Лекція, збір та обробка даних, статистичний аналіз міжнародних джерел інформації	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань
PH06	<i>Демонструвати володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою</i>	Лекція, збір та обробка даних, виконання творчих завдань аналітичного завдання	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, презентацій
PH11	<i>Демонструвати вміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.</i>	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування задач, оцінювання виконання індивідуального завдання, залікова робота
PH13	<i>Показати вміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію.</i>	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання виконання творчих завдань та індивідуального завдання
PH14	<i>Демонструвати вміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</i>	Робота в командах, симуляції, презентації результатів досліджень	Оцінювання активностей на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, складання заліку
PH18	<i>Показати вміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i>	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування задач, залікова робота
PH19	<i>Демонструвати вміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</i>	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування задач, оцінювання виконання індивідуальних завдань

PH22	<i>Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</i>	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування задач, оцінювання виконання індивідуального завдання, залікова робота
PH23	Показати уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування задач
PH24	Показати уміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування задач, оцінювання виконання індивідуального завдання, залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи. Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, тренінгові завдання);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході індивідуально / командної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);

- контроль та оцінювання вмінь вирішувати аналітичні та інші завдання; - контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій;

- оцінювання вмінь та навичок проводити фокус-групи, складати анкети, збирати та оброблювати дані.

На практичному занятті студент може отримати від 1 до 5 балів за різні види завдань (табл. 8.1). Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять, з них:

- активна робота на семінарських заняттях – 40 балів;
- поточний контроль – 10 балів;
- індивідуальні завдання – 10 балів.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень студента. Він проводиться відповідно до навчального плану у вигляді заліку. До заліку допускаються студенти, які мають достатню кількість балів з поточного контролю. Загальна кількість балів за успішне виконання залікових завдань становить 40.

УВАГА! У разі використання заборонених джерел на екзамені студент на вимогу викладача залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку (0).

Сумарна оцінка за вивчення дисципліни розраховується як сума контрольних оцінок та балів, отриманих за результатами поточного та підсумкового семестрового контролю. Загальна сума балів підсумкового семестрового контролю складає 100.

Таблиця 8.1

Критерії та методи оцінювання

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За темами, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,5
Опитування на практичних заняттях, робота над командними завданнями, бізнес-кейсами, тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Творче завдання	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	3

виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	2
виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проєкту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1

9. Схема нарахування балів

Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи							Усього	Залік	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7			
10	8	8	8	8	8	10	60	40	100

Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

11. Рекомендована література

Основна література

1. Брусильцева Г.М., Зима О.Г. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 214 с.
2. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О.М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О.М.Бекетова, 2018. 373 с.
3. Гуменюк Г.М. Організація туристичних подорожей: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: НАІР, 2014. 364 с.
4. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99
5. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://dnaop.com/html/29636/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4268_2003.
6. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до стандарту: https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003
7. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
8. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://dnaop.com/html/59525/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4527_2006
9. Летуновська Н.С., Люльов О.В. Маркетинг у туризмі : підручник. Суми : Сумський державний університет, 2020. 270 с.
10. Лиман С.І., Парфіненко А.Ю., Посохов І.С. Історія туризму: навчальний посібник (для студентів спеціальності «Туризм»). – Суми: ПФ «Видавництво "Університетська книга"», 2018. – 372 с.
11. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика. Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2019. – 248 с.
12. Мельниченко О.А., Шведун В.О. Особливості розвитку індустрії туризму в Україні: монографія. Харків: Вид-во НУЦЗУ, 2017. 153 с.
13. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покогодна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2008. – 541 с.
14. Писаревський І.М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев. – Х.: ХНАМГ, 2009. – 276 с.
15. Писаревський І.М. Планування та організація туристичних маршрутів: Підручник / І.М. Писаревський, М.В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ госпва. – Х.: ХНАМГ, 2011. – 304 с.
16. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 №19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за №413/9012. – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://lawua.info/jurdata/dir206/dk206012.htm>.
17. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) із змінами і доповненнями, внесеними наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 3 вересня 2007 року N 207 – [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://lawua.info/bdata2/ukr2303/index.htm> та <http://leghas.ua/content/view/3878/36/lang,ukrainian/>.
18. Туристична політика зарубіжних країн : підручник / кол. авт. ; за ред. А.Ю. Парфіненка. – Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2015. – 220 с.
19. Шандор Ф.Ф., Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму : підручник. К. : Знання, 2013. 334 с.

Допоміжна література

1. Більовська О.О. Роль інновацій в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства в умовах COVID-19. «Принципи формування зовнішньої політики держави: економічні та інституціональні аспекти»: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. Ужгород: УНУ, 2021. С. 75-76.
2. Корж Н.В., Басюк Д.І. Управління туристичними дестинаціями: підручник / Н.В. Корж, Д.І. Басюк. – Вінниця: «ПП«ТД Едельвейс і К», 2017. – 322 с.
3. Мілінчук О.В. Стан малого туристичного бізнесу України: роль готельно-ресторанної складової його розвитку. Інфраструктура ринку. 2020. Випуск 41. С. 53-59.
4. Федорченко В. К. Туристський словник-довідник: Навч. посіб. / В. К. Федорченко, І. М. Мініч – К.: Дніпро, 2000. – 160 с.
5. Bilovska O., Biletska Y., Perepelytsia A. Determination of Consumer Preferences of Different Groups of Food. EUREKA: Social and Humanities. Tallinn, 2020. № 1. P. 23-26.
6. Special Report 27/2021: EU Support to tourism. https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR21_27/SR_EU-invest-tourism_EN.pdf

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. Сервер Верховної Ради України URL: <https://zakon.rada.gov.ua/>
2. Всесвітня організація туризму. URL: <https://www.unwto.org/>
4. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>
5. Міжнародний туризм. URL: <https://intour.com.ua/>
6. Міністерство культури та інформаційної політики України. URL: <https://mkp.gov.ua/>
7. Національна туристична організація України. URL: <http://www.ntoukraine.org/>
8. World Travel & Tourism Council. URL: <https://wttc.org/>

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.