

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

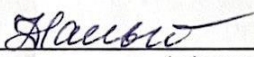
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Більовська Ольга Олександрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

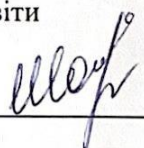
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

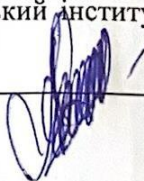
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

 Олена МИКОЛЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

 Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Організація туристичної діяльності» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Організація туристичної діяльності» 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. Основні завдання вивчення дисципліни «Організація туристичної діяльності»

- ознайомлення з основними поняттями в сфері туризму, з його історією, сучасним станом та умовами діяльності ринку туристичних послуг;
- ознайомити студентів з вітчизняними та міжнародними нормативно-правовими актами та організаціями, що регламентують туристичну діяльність;
- сформулювати у студентів знання та навички необхідні для організації туристичної діяльності, створення та організації роботи туристичного підприємства (туроператора, турагентства);
- ознайомлення з вимогами до виконання туристичних формальностей: паспортно-візових, митних, валютних та медико-санітарних;
- набуття знань з організації екскурсійної та анімаційної діяльності;
- оволодіння методикою розробки турів, прокладання туристичних маршрутів і складання програм туристичного обслуговування.

1.3. Кількість кредитів 4

1.4. Загальна кількість годин 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	4-й
Семестр	
7-й	7-й
Лекції	
32 год.	10 год. (в т. ч. 2 год. ауд., 8 год. дист.)
Практичні заняття	
16 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
72 год.	110 год.
у тому числі індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

- формування наступних загальних компетентностей
 - ЗК 05. Здатність працювати в команді.
- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей
 - СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
 - СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
 - СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 - СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
 - СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 - СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

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

Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

- РН 07 Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- РН11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
- РН13 Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу
- РН14 Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- РН15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

1.8. Пререквізити: «Вступ до гостинності», «Підприємництво»

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 розділів 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
Тема 1. Функції туризму, умови та фактори його розвитку	20	4	2			14	20	1				19
Тема 2. Організація туристичних послуг	16	4	2			10	16	1				15
Тема 3. Міжнародні туристичні організації та міжнародні документи у сфері туризму	16	4	2			10	16	1				15
Тема 4. Формування туристичної політики України	16	4	2			10	16	1				15
Тема 5. Порядок створення туристичного підприємства	20	6	2			12	20	2				18
Тема 6. Екскурсійна діяльність: сутність та основні поняття	14	4	2			8	14	2				12
Тема 7. Основні поняття у туристичній анімації	18	6	4			8	18	2				16
Усього годин	120	32	16			72	120	10				110

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Функції туризму, умови та фактори його розвитку	2
2	Організація ринку туристичних послуг	2

3	Міжнародні туристичні організації та міжнародні документи у сфері туризму	2
4	Формування туристичної політики України	2
5	Порядок створення туристичного підприємства та організація його діяльності	2
6	Екскурсійна діяльність: сутність та основні поняття	2
7-8	Основні поняття у туристичній анімації	4
	Разом	16

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Функції туризму, умови та фактори його розвитку <i>Завдання:</i> поглибити знання з основ туризму. Опрацювати лекційний матеріал та додаткову літературу. 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.	14	19
2	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. 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.	10	15
3	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. 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/	10	15

4	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: 1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності», Тема 4. 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.	10	15
5	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 1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності», Тема 5. 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.	12	18
6	Тема 6. Екскурсійна діяльність: сутність та основні поняття <i>Завдання:</i> поглибити знання з організації екскурсійної діяльності. Виконати творче завдання. 1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності», Тема 6. 2. Мельниченко О.А., Шведун В.О. Особливості розвитку індустрії туризму в Україні: монографія. Харків: Вид-во НУЦЗУ, 2017. 153 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.	8	12
7	Тема 7. Основні поняття у туристичній анімації <i>Завдання:</i> поглибити знання щодо туристичної анімації. Підготуватися до підсумкового семестрового контролю та до поточного тестового контролю. 1. Дистанційний курс «Організація туристичної діяльності», Тема 7. 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.	8	16
Разом		72	110

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

7. Методи навчання

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП

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 ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;	Лекція; пошук джерел інформації корегування та підготовка доповідей, презентація	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
РН11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства	Лекція, збір та обробка даних, статистичний аналіз міжнародних джерел інформації	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання індивідуальних завдань
РН13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу	Лекція, збір та обробка даних, виконання творчих завдань аналітичні завдання	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, презентацій
РН14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	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
РН15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Виконання творчих завдань у командах, симуляції, кейсові завдання, аналіз отриманих результатів	Оцінювання виконання творчих завдань та індивідуального завдання

PH20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	Робота в командах, симуляції, презентації результатів досліджень	Оцінювання активностей на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, складання заліку
------	--	--	--

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 проєктних 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.

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 під час заліку 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

9. Схема нарахування балів

Приклад для підсумкового семестрового контролю при проведенні семестрового екзамену або залікової роботи

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання							Разом	Залікова робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7			
10	8	8	8	8	8	10	60	40	100

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (заліку) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 15 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

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.

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 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 застосовувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Творче завдання	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє 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 та 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

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

У випадку наявності неформальної освіти вказати платформи, назви курсів та кількість балів, що буде зарахована здобувачеві після успішного проходження відповідних курсів та надання відповідного документа (сертифікат, свідоцтво, тощо).

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, пресрелізу, 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).

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70-89	
50-69	
0-49	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна література

1. Брусільцева 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. госп-ва 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.Є., 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.–372с.
11. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика. Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2019. –248с.
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. Покоłodна 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 госп-ва. –Х.: ХНАМГ, 2011. –304с.
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. 334с.

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 DESTИНАЦІЯМИ : 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 в 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: Socialand 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, відеолекції, 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://mkip.gov.ua/>
7. Національна туристична організація України. URL: <http://www.ntoukraine.org/>
- World Travel & Tourism Council. URL: <https://wttc.org/>

12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборотою відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання:

<https://moodle.karazin.ua/enrol/index.php?id=5109>

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни _____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20____/20____ н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.