



Силабус курсу

ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Рік навчання: III, Семестр: 6

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ППП

к.е.н. Галиш Наталія Андріївна

Контактна інформація

natalya_galysh@ukr.net, +380974572589

Опис дисципліни

Дисципліна “Організація туризму” спрямована на оволодіння теоретичними знаннями й формування практичних навичок стосовно створення, організації та діяльності туристського підприємства. Дисципліна передбачає набуття вмінь з практики організації туристичного обслуговування в контексті функціонування туристичних підприємств.

Структура курсу

Тема	Результати навчання	Завдання
Тема 1. Туризм як сфера підприємницької діяльності: поняття, організація, види та фактори, що на нього впливають	Характеризувати стан туристичної галузі з врахуванням її специфіки, проводити типологію рекреаційних підприємств та класифікувати їх послуги залежно від здійснюваних функцій. Розрізняти переваги організованого туризму і перспективи його розвитку.	Тести, питання, кейси, тести
Тема 2. Організація державного керування туристською діяльністю в Україні та міжнародна практика	Розуміти поняття туристського підприємства, його місії, цілей, функцій, місця в системі надання туристичних послуг. Вміти систематизувати організаційно-правові аспекти у сфері регулювання туристичних послуг, обґрунтовувати переваги створення певного виду туристського підприємства. Розуміти сутність туристичних формальностей.	Ділові ігри, питання, кейси, тести

<p>Тема 3. Туристське підприємство як суб'єкт господарювання, його основні цілі та організаційні засади створення</p>	<p>Розуміти поняття туристського підприємства, його місії, цілей, функцій, місця в системі надання туристичних послуг. Розрізняти види туристичних формальностей та дотримуватись порядку їх виконання, розробляти правила поведінки та безпеки туристів під час подорожей, грамотно складати угоди щодо надання туристичних послуг.</p>	<p>Кейси, тести, питання, робота в групах, задачі</p>
<p>Тема 4. Характеристика основних технологічних процесів на туристських підприємствах</p>	<p>Технологічні аспекти формування туристських послуг і доставки туристського продукту до споживача. Застосовувати сучасні технології бронювання та організації туристичного обслуговування.</p>	<p>Кейси, тести, питання, робота в групах</p>
<p>Тема 5. Керування туристським підприємством.</p>	<p>Визначати та вимірювати вплив факторів зовнішнього середовища на результати діяльності туристського підприємства. Розуміти поняття маркетингової діяльності й реалізації збутової політики туристського підприємства. Володіти основними принципами організації праці на туристському підприємстві.</p>	<p>Тести, питання, кейси</p>
<p>Тема 6. Ліцензування та сертифікація у туризмі. Національні та міжнародні стандарти</p>	<p>Розуміти необхідність і цілі ліцензування та основні визначення з ліцензування. Володіти знаннями у сфері сертифікації. Порядок і правила сертифікації туристських послуг.</p>	<p>Кейси, тести, питання, робота в групах, задачі</p>
<p>Тема 7. Туристський продукт, етапи створення, особливості його створення, просування та реалізації</p>	<p>Володіти розумінням основних понять турпродукт та туроперейтинг. Розуміти принципи укладання договорів на туристичне обслуговування та договорів страхування під час туристичних подорожей, розробляти турпродукт із подальшою реалізацією його на туристичному ринку.</p>	<p>Ділові ігри, питання, кейси, тести</p>
<p>Тема 8. Ринок туристських послуг в сучасних умовах господарювання</p>	<p>Аналізувати характерні особливості туристських ринків різних регіонів світу. Володіти знаннями у напрямку підвищення конкурентоспроможності підприємств туристської індустрії.</p>	<p>Кейси, питання</p>
<p>Тема 9. Договірні відносини в туризмі.</p>	<p>Договірні відносини між туристськими підприємствами і споживачами туристських послуг. Характеристика договірних документів у галузі туризму. Порядок взаємодії туристських і транспортних підприємств.</p>	<p>Кейси, тести, питання, робота в групах, задачі</p>

Тема 10. Організація надання послуг розміщення в туризмі.	Аналізувати діяльність підприємств, що входять до глобальних готельних та ресторанних ланцюгів, формувати базу стандартів, технічних умов у роботі туристичного підприємства. Володіти навиками у процесі розміщення туристів у транспортних турах та організації взаємодії туристських підприємств з підприємствами – засобами розміщення.	Питання, кейси
Тема 11. Організація надання послуг харчування в туризмі	Володіти знаннями у сфері організації харчування туристів у транспортних турах та під час екскурсійного обслуговування.	Ділові ігри, питання, кейси, тести
Тема 12. Страхування в туризмі	Розрізняти види страхування, що застосовуються в туризмі. Аналізувати можливості виникнення ризиків у туристській діяльності. Розуміти місце страхування серед методів керування ризиками в туристській діяльності. Вміти розробляти програми страхування ризиків для туристського підприємства. Визначати особливості укладання договорів між туристськими підприємствами і страховими компаніями.	Тести, питання, кейси
Тема 13. Надання супутніх послуг у системі туристської індустрії	Аналізувати існуючий рекреаційний потенціал територій щодо здійснення того чи іншого виду рекреаційної діяльності, користуючись статистичною та плановою документацією та стандартними методиками. Розуміти організацію взаємодії туристських підприємств з санаторно-курортними підприємствами та перспективи розвитку санаторно-курортного комплексу України. Систематизувати переваги та недоліки інформаційних технологій, що використовуються в туризмі.	Кейси, тести, питання, робота в групах, задачі

Літературні джерела

1. Закон України «Про внесення змін до закону України «Про туризм» 18.11.2003 р., № 1282 – IV // Туристична діяльність в Україні: Нормативно – правове регулювання / Роїна О.М. (2-е вид., змін. та доп.). – К.: КНТ, 2006. – С. 5-29.
2. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року / Схвалено розпорядженням Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 року №168-р. – К.: Ліга-закон, 2017.
3. Організація туризму : підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покогодна та ін. ; за ред. І. М. Писаревського. 2-ге вид. перероб. і доп. – Х. : ХНАМГ, 2018. – 541 с.
4. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. – Чернівці: Книги – XXI, 2013. – 300 с.
5. Чорненко Н.В. Організація туристичної індустрії: Навчальний посібник. 2-ге видання, перероб. і доп. – К.: Атіка, 2011. – 264 с.
6. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посібник / Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.Й. / За редакцією член-кор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.
7. Інформаційний розділ Всесвітньої Туристичної Організації // www.world-tourism.org
8. Державна туристична адміністрація України // www.tourism.gov.ua

Політика оцінювання

- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Moodle).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Підсумковий бал (за 100 – бальною шкалою) з дисципліни «Організація туризму» визначається як середньозважена величина, в залежності від питомої ваги кожної складової залікового кредиту.

Модуль 1		Модуль 2	Модуль 3
40%	40%	5%	15%
Поточне оцінювання	Модульний контроль	Тренінги	Самостійна робота
Оцінка за даний модуль визначається як середнє арифметичне за роботу на практичних заняттях №1-7.	Підсумкова письмова робота за темами №1-13.	Визначається як середнє арифметичне за виконання завдань за темами тренінгу.	Оцінка за виконаний і представлений реферат або презентацію на вибрану тему.

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90-100	відмінно	A (відмінно)
85-89	добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)