



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГОТЕЛЬНІ КОМПЛЕКСИ КУРОРТІВ СВІТУ»

Компонент освітньої програми – обов'язкова (5 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Спеціальність	242 Туризм та рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Андрусyak Наталя Степанівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, кандидат біологічних наук https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/andrusiak-natalia-stepanivna/
Контактний тел.	+380506714455
E-mail:	n.andrusyak@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=7381
Консультації	за графіком консультацій викладачів на сайті: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ГОТЕЛЬНІ КОМПЛЕКСИ ТА КУРОРТИ БОЛГАРІЇ ТА ЄГИПТУ, ТУРЕЧЧИНИ (ЧАСТИНА 1)	
Тема 1	Вступ до курсу „Готельні комплекси курортів світу”
Тема 2	Готельні комплекси курортів Болгарії: Албена, Золоті піски, Святий Влас
Тема 3	Готельні комплекси курорту Болгарії: Сонячний берег
Тема 4	Готельні комплекси курортів Єгипту: Шарм ель Шейх
Тема 5	Готельні комплекси курортів Єгипту: Хургада
Тема 6	Готельні комплекси курортів Туреччини: Анталійське узбережжя.
МОДУЛЬ 2. ГОТЕЛЬНІ КОМПЛЕКСИ КУРОРТІВ ТУРЕЧЧИНИ, ГРЕЦІЇ, ОАЕ	

Тема 7	Готельні комплекси Анталійського узбережжя Туреччини
Тема 8	Готельні комплекси Егейського узбережжя Туреччини
Тема 9	Готельні комплекси курортів Греції (Халкідікі, Касандра)
Тема 10	Готельні комплекси курортів Греції (Сітонія)
Тема 11	Готельні комплекси курортів ОАЕ (Дубай)
Тема 12	Готельні комплекси курортів ОАЕ (Шарджа)

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ 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.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методами 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.

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).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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.

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 >>>](#)

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>);
- «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» (https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf)

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

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

*Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Готельні комплекси курортів світу»*

висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

https://geotour.chnu.edu.ua/media/dsbfu05l/hotelni_kompleksy_kurortiv_svitu.pdf