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
«31» серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ГОТЕЛЬНІ КОМПЛЕКСИ КУРОРТІВ СВІТУ
(вкажіть назву навчальної дисципліни)
обов’язкова
(вказати: обов’язкова)

Освітньо-професійна програма *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)
Факультет Географічний
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами викладається дисципліна)

Чернівці 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Готельні комплекси курортів світу** складена відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг».

Розробник: ***Андрусяк Наталя Степанівна,*** доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, к. б.н.

Викладач, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:
Андрусяк Наталя Степанівна, доцентка кафедри географії та менеджменту туризму, к. б.н.

Погоджено
з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» **Галина КРУЛЬ**

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від «25» серпня 2026 року

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму **Олександр КОРОЛЬ**

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол №1 від «31» серпня 2026 року

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету **Наталя АНДРУСЯК**

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.

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація ГРЗ» та паралельне вивчення дисциплін «Організація ресторанної справи», «Організація готельної справи».

2. Результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей:**

- СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- СК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал
- СК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу
- СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації
- СК20. Здатність до співпраці у сфері готельно-ресторанного сервісу і туроперейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму

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
- ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб’єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)
- ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.
- ПРН13. Встановлювати зв’язки з експертами туристичної та інших галузей.

• ПРН26. Налагоджувати співпрацю у сфері готельно-ресторанного сервісу і туроперейтингу щодо організації подорожей за формами та видами туризму.

Опис навчальної дисципліни
Загальна інформація

Навчальна дисципліна *Готельні комплекси курортів світу*												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	5	150	2	30	30	-	-	90	-	іспит

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
Теми лекційних занять	**Змістовий модуль 1. Готельні комплекси та курорти Болгарії та Єгипту, Туреччини (частина 1)**					
Тема 1. Вступ до курсу „Готельні комплекси курортів світу”	1	1	-			-
Тема 2. Готельні комплекси курортів Болгарії: Албена, Золоті піски, Святий Влас	14	2	4			8
Тема 3. Готельні комплекси курорту Болгарії: Сонячний берег	13	2	3			8
Тема 4. Готельні комплекси курортів Єгипту: Шарм ель Шейх	14	2	4			8
Тема 5. Готельні комплекси курортів Єгипту: Хургада	10	2	-			8
Тема 6. Готельні комплекси курортів Туреччини: Анталійське узбережжя.	16	4	4			8
Модуль контроль	7	2	-			5
Разом Модуль 1	**75**	**15**	**15**			**45**
	Змістовий модуль 2. Готельні комплекси курортів Туреччини, Греції, ОАЕ					
Тема 7. Готельні комплекси Анталійського узбережжя Туреччини	9	2	2			5
Тема 8. Готельні комплекси Егейського узбережжя Туреччини	9	2	2			5
Тема 9. Готельні комплекси курортів	18	4	4			10

Греції (Халкідікі, Касандра)						
Тема 10. Готельні комплекси курортів Греції (Сітонія)	9	2	2			5
Тема 11. Готельні комплекси курортів ОАЕ (Дубай)	9	2	2			5
Тема 12. Готельні комплекси курортів ОАЕ (Шарджа)	14	2	2			10
Модуль контроль	7	1	1			5
Разом Модуль 2	**75**	**15**	**15**			**45**
Усього годин	***150***	***30***	***30***	**-**	**-**	***90***

Теми лекційних занять з переліком питань

Тема 1. Вступ до курсу „Готельні комплекси курортів світу”

1. Значення готельних комплексів у розвитку туризму.
2. Класифікація та типи готельних комплексів у світі.
3. Основні критерії вибору готелю для туриста.

Тема 2. Готельні комплекси курортів Болгарії: Албена, Золоті піски, Святий Влас

1. Географічне розташування та особливості курортів.
2. Основні види готельних послуг і сервісу.
3. Популярні туристичні програми та розваги.

Тема 3. Готельні комплекси курорту Болгарії: Сонячний берег

1. Інфраструктура та категорії готелів.
2. Пропозиції all-inclusive та додаткові послуги.
3. Особливості туристичного потоку та сезонності.

Тема 4. Готельні комплекси курортів Єгипту: Шарм ель Шейх

1. Місце розташування та кліматичні умови.
2. Види готелів та спеціальні послуги для туристів.
3. Водні види спорту та розважальні програми.

Тема 5. Готельні комплекси курортів Єгипту: Хургада

1. Інфраструктура та категорії готелів.
2. Популярні туристичні активності та екскурсії.
3. Переваги для сімейного та молодіжного відпочинку.

Тема 6. Готельні комплекси курортів Туреччини: Анталійське узбережжя

1. Особливості географії та клімату регіону.
2. Типи готелів і стандарти обслуговування.
3. Туристичні програми та рекреаційні можливості.

Тема 7. Готельні комплекси Анталійського узбережжя Туреччини

1. Розташування та кліматичні особливості.
2. Категорії готелів і стандарти обслуговування.
3. Рекреаційні послуги та туристичні програми.

Тема 8. Готельні комплекси Егейського узбережжя Туреччини

1. Географія та популярні курорти регіону.
2. Типи готельних комплексів і сервіс.
3. Особливості туристичного потоку та сезонності.

Тема 9. Готельні комплекси курортів Греції (Халкідікі, Касандра)

1. Розташування та природні умови.
2. Класифікація готелів та послуг.
3. Туристичні програми та розваги.

Тема 10. Готельні комплекси курортів Греції (Сітонія)

1. Інфраструктура та категорії готелів.
2. Пропозиції all-inclusive та додаткові сервіси.
3. Популярні види відпочинку та екскурсії.

Тема 11. Готельні комплекси курортів ОАЕ (Дубай)

1. Особливості клімату та розташування.
2. Класифікація готелів та рівень обслуговування.
3. Розважальні та туристичні програми для гостей.

Тема 12. Готельні комплекси курортів ОАЕ (Шарджа)

1. Географія та кліматичні умови регіону.
2. Типи готелів і надавані послуги.
3. Туристичні атракції та культурні особливості

Теми практичних занять з переліком завдань

№ з/п	Назва теми	
1	Назва:	Визначення цільової аудиторії споживачів готельних послуг

	Завдання: Результати:	Опитати потенційних туристів з різних сегментів Презентація результатів
2	Назва: Завдання: Результати:	Сімейні готелі Болгарії Огляд та презентація для туриста Презентація
3	Назва: Завдання: Результати:	Готелі Туреччини Огляд та презентація для туриста Презентація
4	Назва: Завдання: Результати:	Готелі Туреччини Огляд та презентація для туриста Презентація
5	Назва: Завдання: Результати:	Готелі Єгипту Огляд та презентація для туриста Презентація
6	Назва: Завдання: Результати:	Готелі Греції Огляд та презентація для туриста Презентація
7	Назва: Завдання: Результати:	Готелі ОАЕ Огляд та презентація для туриста Презентація
8	Назва: Завдання: Результати:	Підбір туру з відпочинком у готельному комплексі (згідно визначення цільової аудиторії) Підбірка турів Презентація готельних комплексів

Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	*Назва теми*	*Кількість годин*
1	Готельні комплекси: поняття, структура та діяльність	8
2	Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг	8
3	Порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)	8
4	Ліцензійні умови провадження туроператорської діяльності	8
5	Закон України „Про захист прав споживачів”	8
6	Обов’язки туроператорів і турагентів щодо надання готельних послуг	8
7	Форми необхідних документів при укладенні договору з готельними комплексами	8
8	Підбір та бронювання готельних послуг	8
9	Обов’язки туристичного агента при підборі та реалізації туристичного продукту	8
10	Обов'язкові види страхування при реалізації готельних послуг	8
11	Форс-мажорні обставини при заселенні в готель	5

12	Підготовка до модульних контрольних робіт	5
	Всього	90

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

Методи навчання
Система контролю та оцінювання

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.

Засобами 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 поточного та підсумкового контролю

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 >>>

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума балів
Модуль №1		Модуль №2			
Теоретичний	Практичний	Теоретичний	Практичний		
10	20	10	20	40	100

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	**Оцінка за шкалою ЄКТС**	
	Оцінка (бали)	**Пояснення за розширеною шкалою**
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	незадовільно з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

Перелік питань для самоконтролю та підсумкового контролю навчальних досягнень

1. Проаналізуйте значення готельних комплексів у розвитку міжнародного туризму.
2. Охарактеризуйте класифікацію готелів за рівнем обслуговування.
3. Обґрунтуйте вибір курорту для різних категорій туристів.

4. Проаналізуйте особливості готельних комплексів курортів Болгарії (Албена, Золоті піски, Святий Влас).
5. Охарактеризуйте туристичні послуги та інфраструктуру готелів Сонячного берега.
6. Обґрунтуйте популярність Шарм ель Шейху як готельного курорту Єгипту.
7. Проаналізуйте особливості готельних комплексів Хургади для сімейного відпочинку.
8. Охарактеризуйте стандарти обслуговування та види послуг на Анталійському узбережжі Туреччини.
9. Обґрунтуйте відмінності між готельними комплексами Егейського та Анталійського узбережжя Туреччини.
10. Проаналізуйте структуру готельних комплексів Греції (Халкідікі, Касандра) та їх туристичну привабливість.
11. Охарактеризуйте сервіс і послуги готелів Сітонії для різних категорій туристів.
12. Обґрунтуйте роль Дубая як міжнародного готельного центру.
13. Проаналізуйте особливості туристичного потоку та сервісу готелів Шарджі.
14. Охарактеризуйте вплив кліматичних і географічних умов на розвиток курортних готельних комплексів.
15. Обґрунтуйте значення all-inclusive програм для туристів у готелях курортів світу.
16. Проаналізуйте конкурентні переваги готельних комплексів Єгипту порівняно з Болгарією.
17. Охарактеризуйте основні види розваг та додаткових послуг у готельних комплексах Туреччини.
18. Обґрунтуйте роль інноваційних послуг і технологій у сучасних готельних комплексах.
19. Проаналізуйте сезонні особливості готельного бізнесу у популярних курортах світу.
20. Охарактеризуйте взаємозв'язок між рівнем обслуговування та ціною проживання у готелях курортів світу.

Зарахування результатів неформальної освіти

Відповідно до «Порядку визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (протокол №16 від 25 листопада 2024 року)» (https://www.chnu.edu.ua/media/4g5fzssb/poriadok-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами неформальної освіти:

- робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;
- проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (https://prometheus.org.ua) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних і лабораторних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

Література

Основна література

1. Герасименко В.Г. Основи туристичного бізнесу. Одеса: Чорномор'я, 1997. 160 с.
2. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 224 с.
3. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Муніч І.М, Уніфіковані технології готельних послуг / За ред.. проф. В.К. Федорченка. К.: Вища школа, 2001. 237 с.
4. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х.:ХНАМГ, 2010. – 286 с.
5. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.

Додаткова література

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. К. : Знання України, 2002. 350 с.
2. Вишневська О. О. Туристичне країнознавство : [підруч. для студ. ВНЗ] / О. О. Вишневська, А. Ю. Парфіненко, В. І. Сідоров. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2011. 756 с.
3. Medik S. The Business of Hotels / S. Medik. Oxford : ButterworthHeinemann Ltd, 2000. 211 p.

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/

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

- «Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yuriia-fedkovycha/;
- «Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/;

- «Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- допускається за умови дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- не допускається використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- додаткові обмеження чи вимоги щодо використання ШІ можуть визначатися викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей освітнього компоненту.