ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету управління,
адміністрування та туризму
Євгеній РУДНІЧЕНКО
«___» 29.03 2022р

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ РОЗРОБКИ ТУРІВ

Галузь знань 24 – Сфера обслуговування
Спеціальність 242 – Туризм
Рівень вищої освіти – Перший бакалаврський
Освітньо-професійна програма – Туризм
Обсяг дисципліни – 6 кредитів ЄКТС, ***Шифр дисципліни*** – ОПП 09
Мова навчання – українська
Статус дисципліни: обов'язкова (цикл професійної підготовки)
Факультет – Управління, адміністрування та туризму
Кафедра –Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма навчання	Курс	Семестр	Загальне навантаження		Кількість годин					Курсова робота	Курсовий проект	Вид семестрового контролю	
					Аудиторні заняття				Самостійна робота, в т.ч. ІРС				
			Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття				Залік	Екзамен
Д	3	5	6	180	68	34	34	-	112	-	-	-	+
Разом ДФН	**3**	**5**	**6**	**180**	**68**	**34**	**34**	**-**	**112**	**-**	**-**	**-**	**1**

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів

Програма складена _____ к.е.н., доцент Людмила ГРИГОР'ЄВА
(Підпис) Ініціали, прізвище викладача(ів)

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «30». 03 . 2022 № 7 Зав. кафедри _____ Ігор ЖУРБА
Підпис Ініціали, прізвище

Робоча програма розглянута та схвалена Вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова Вченої ради _____ Євгеній РУДНІЧЕНКО
Підпис Ініціали, прізвище

Хмельницький 2022

2 Пояснювальна записка

Дисципліна «Технологія розробки турів» спеціальна дисципліна, яка займає провідне місце у підготовці фахівців освітнього рівня «бакалавр» за спеціальністю 242 «Туризм» за освітньо-професійною програмою «Туризм».

Пререквізити – історія та актуальні проблеми туризму, вступ до фаху, туристично-рекреаційна географія, основи туризмознавства, менеджмент туристичної діяльності.

Кореквізити – організація туристичної діяльності в Україні, маркетинг туризму і реклама, туристична логістика, туроперейтинг, інноваційні технології в туризмі.

Відповідно до Стандарту вищої освіти із зазначеної спеціальності та освітньої програми дисципліна має забезпечити:

- компетентності: Здатність діяти соціально відповідально та свідомо; Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; Здатність працювати в міжнародному контексті; навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми; здатність планувати та управляти часом; здатність працювати в команді та автономно; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій; розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного); здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту; здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку; здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

- програмні результати навчання: знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ; аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території; розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт; ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися; Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами) на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності; встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей; адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

Метою дисципліни є формування у студентів знань про проектування турів та організаційні особливості формування туристичного продукту, як комплексної послуги.

Предмет дисципліни види та форми туризму, класифікаційні ознаки та формулювання мети подорожі, напрямку туристичного потоку.

Завдання дисципліни сформувати базові уявлення про туристичну подорож як комплексний туристичний продукт туристичного підприємства, де сконцентровані результати взаємодії закладів готельної, ресторанної сфери, культури та розваг, транспорту, застосовувати принципи організації туристичних формальностей для забезпечення основних прав та безпеки подорожі туристів.

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, повинен: ***знати*** комплекс послуг і товарів, матеріальних і нематеріальних благ та ресурсів, що утворюють туристичний продукт; ***розробляти*** тури масового та альтернативного туризму, купально-пляжні, розважальні, лікувально-оздоровчі, круїзні, культурно-пізнавальні, краєзнавчі, мілітарні, медичні гастрономічні, релігійно-паломницькі, екологічні, тури ділового туризму.

3 Структура залікових кредитів дисципліни

№	Тема	Кількість годин, відведених на:		
		Денна форма		
		лекції	лабораторні	СРС
		5 семестр		
1	Туристичний продукт являє собою комплекс послуг і товарів, матеріальних і нематеріальних благ та ресурсів	4	4/4	8
2	Розробка турів масового та альтернативного туризму	2	2/2	8
3	Рекреаційний підхід до розробки турів купально-пляжного туризму	4	4/4	8
4	Розробка турів лікувально-оздоровчого туризму	2	2/2	8
5	Розробка розважальних турів	2	2/2	8
6	Розробка турів круїзного туризму	2	2/2	8
7	Розробка турів культурно-пізнавального туризму	2	2/2	8
8	Розробка краєзнавчих турів	2	2/2	8
9	Розробка турів мілітарі-туризму	2	2/2	8
10	Специфіка розробки турів медичного туризму	2	2/2	8
11	Розробка гастрономічних турів	2	2/2	8
12	Розробка релігійно-паломницьких турів	2	2/2	8
13	Розробка екологічних турів	2	2/2	8
14	Розробка турів ділового туризму	4	4/4	8
	Разом за семестр	**34**	**34**	**112**

4 Програма навчальної дисципліни

4.1 Зміст лекційного курсу

Номер лекції	Теми лекцій, їх анотації	Кількість год.
	П'ятий семестр	
1	Туристичний продукт являє собою комплекс послуг і товарів, матеріальних і нематеріальних благ та ресурсів Суб'єкти ринкової діяльності на ринку виробника турпродукту. Класифікація розробників турів за рівнем спеціалізації. Поділ турів на види відповідно до мети подорожі та форми організаційних заходів. Принципи розробки турів. Підбір туристичних ресурсів Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	4
2	Розробка турів масового та альтернативного туризму Специфіка турів масового та альтернативного туризму. Відмінності масових турів та альтернативних Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
3	Рекреаційний підхід до розробки турів купально-пляжного туризму	4

Номер лекції	Теми лекцій, їх анотації *П'ятий семестр*	Кількість год.
	Специфіка турів купально-пляжного туризму. Найбільші центри купально-пляжного туризму. Різноманіття пляжів по фактурі Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	
4	Розробка турів лікувально-оздоровчого туризму Специфіка розробки оздоровчих турів. Основні центри оздоровчого туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
5	Розробка розважальних турів Поняття розважального туру. Технологія розробки розважальних турів Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
6	Розробка турів круїзного туризму Поняття круїзу. Круїзні компанії світового рівня. Особливості розробки морських круїзів. Географія морського круїзного туризму. Особливості круїзів по внутрішніх водних артеріях Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
7	Розробка турів культурно-пізнавального туризму Види та центри культурно-пізнавального туризму. Особливості розробки культурно-пізнавальних турів Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
8	Розробка краєзнавчих турів Підбір перспективних ресурсів краєзначого туризму та атракцій. Специфіка розробки краєзнавчих турів в умовах воєнного стану Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
9	Розробка турів мілітарі-туризму Специфіка мілітарі-туризму. Формування турів мілітарі-туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
10	Специфіка розробки турів медичного туризму Спеціалізація та центри розвитку медичного туризму. Організатори медичних турів та зацікавлені сторони Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
11	Розробка гастрономічних турів Види та особливості гастрономічних турів. Центри розвитку гастрономічного туризму. Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
12	Розробка релігійно-паломницьких турів Специфіка релігійно-паломницького туризму. Організатори паломницьких турів та зацікавлені сторони. Центри розвитку релігійно-паломницького туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
13	Розробка екологічних турів Різновиди екологічного туризму. Підбір ресурсів та активностей в екологічні тури. Центри розвитку екологічного туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	2
14	Розробка турів ділового туризму Різновиди ділового туризму. Специфіка організації турів ділового туризму. Центри розвитку ділового туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119].	4
	Разом за семестр:	34

4.2 Зміст практичних та лабораторних занять для студентів *денної* форми навчання

№	Тема заняття	Кількість год.
		Практ.
1	Туристичний продукт являє собою комплекс послуг і товарів, матеріальних і нематеріальних благ та ресурсів Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	4
2	Розробка турів масового та альтернативного туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
3	Рекреаційний підхід до розробки турів купально-пляжного туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	4
4	Розробка турів лікувально-оздоровчого туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
5	Розробка розважальних турів Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
6	Розробка турів круїзного туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
7	Розробка турів культурно-пізнавального туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
8	Розробка краєзнавчих турів Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
9	Розробка турів мілітарі-туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
10	Специфіка розробки турів медичного туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
11	Розробка гастрономічних турів Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
12	Розробка релігійно-паломницьких турів Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
13	Розробка екологічних турів Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	2
14	Розробка турів ділового туризму Література [2,с.359-373; 3, с.318-334; 7,с.100-109; 9,с.111-119]	4
	Разом:	34

4.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота студентів ***денної*** форми навчання полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу, підготовці до виконання практичних робіт, тестування з теоретичного матеріалу.

Зміст самостійної роботи студентів *денної* форми навчання

№ тижня	Вид самостійної роботи	Кількість годин
	5 семестр	
1	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
2	Опрацювання теоретичного матеріалу, підготовка до підготовка до захисту лабораторної роботи	8
3	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка	8

	до підготовка до захисту лабораторної роботи	
4	Опрацювання теоретичного матеріалу, додаткових джерел, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
5	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
6	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
7	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
8	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
9	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
10	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
11	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
12	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
13	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
14	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
15	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
16	Опрацювання лекційного матеріалу, додаткової літератури, підготовка до захисту лабораторної роботи	8
17	Опрацювання теоретичного матеріалу, підготовка до іспиту	8
	Разом за семестр:	112

5 Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій. Викладання дисципліни поєднує традиційні й інноваційні методи та прийоми навчання. Під час лекцій використовуються, в основному, вербальні методи спільно з інформаційно-комунікативними прийомами ілюстрації навчального матеріалу, широко застосовуються інтерактивні методи активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів.

Практичні заняття проводяться з використанням методів колективного навчання, практикумів тощо.

Основою є предметно-операційний метод навчання. Усі методи навчання спрямовані на набуття студентами складової професійної компетентності щодо технології приготування продукції у закладах ресторанного господарства.

6 Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- захист лабораторних робіт.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного контролю, так і підсумкового контрольного заходу, який проводиться методом тестування з усього матеріалу дисципліни. Студент, який набрав позитивний середньозважений бал за поточну роботу і не здав підсумковий контрольний захід (іспит), вважається невстигаючим.

7 Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». Кожний вид роботи з дисципліни оцінюється за інституційною чотирибальною шкалою і виставляється в електронному журналі обліку успішності. Семестрова підсумкова оцінка визначається як середньозважена з усіх видів навчальної роботи, виконаних і зданих студентом позитивно, з урахуванням коефіцієнта вагомості і розраховується в автоматизованому режимі за відповідною програмою. Вагові коефіцієнти змінюються залежно від структури дисципліни і важливості окремих видів її робіт.

Оцінка, яка виставляється за практичне заняття, складається з таких елементів: усне опитування студентів; знання теоретичного матеріалу з теми роботи; своєчасне виконання та захист практичного завдання.

Пропущене практичне заняття студент зобов'язаний відпрацювати у встановлений викладачем термін з реєстрацією у відповідному журналі кафедри, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється практичними завданнями та тестуванням.

Оцінювання знань студентів здійснюється за такими критеріями:

Оцінка за національною шкалою	Узагальнений критерій
Відмінно	Студент глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає грамотний, логічний виклад відповіді (як в усній, так і у письмовій формі), якісне зовнішнє оформлення роботи. Студент не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки. При відповіді допустив дві–три несуттєві ***похибки***.
Добре	Студент виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання закономірностей тощо. Відповідь студента має будуватися на основі самостійного мислення. Студент у відповіді допустив дві–три ***несуттєві помилки***.
Задовільно	Студент виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь студента будується на рівні репродуктивного мислення, студент має слабкі знання структури курсу, допускає неточності і ***суттєві помилки*** у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно	Студент виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекручує їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка "незадовільно" виставляється студенту, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення дисципліни.

Структурування дисципліни за видами робіт і оцінювання результатів навчання студентів *денної* форми навчання у семестрі за ваговими коефіцієнтами

Аудиторна робота	Самостійна, індивідуальна робота	Семестровий контроль, залік
П'ятий семестр		
Лабораторні роботи		Підсумковий контрольний захід
Теми 1-14		1
ЗЛР 0,6		0,4

Умовні позначення: Т - тема дисципліни; ВК - ваговий коефіцієнт

Оцінювання тестових завдань

Тематичний тест для кожного студента складається з двадцяти п'яти тестових завдань, кожне з яких оцінюється одним балом. Максимальна сума балів, яку може набрати студент, складає 25.

Оцінювання здійснюється за чотирибальною шкалою.

Відповідність набраних балів за тестове завдання оцінці, що виставляється студенту, представлена у нижченаведеній таблиці.

Сума балів за тестові завдання	1–13	14–16	17–22	23–25
Оцінка за 4-бальною шкалою	2	3	4	5

На тестування відводиться _____ хвилин (для закритої форми тестів – по одній хвилині на кожне завдання (або інший варіант). Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. При цьому усі графи для відповідей мають бути заповнені цифрами, що відповідають правильним, на погляд студента, відповідям. Викладач на наступному занятті оголошує результати тестування. Тестування студент може також пройти і в он-лайн режимі у модульному середовищі для навчання MOODLE.

Якщо студент отримав негативну оцінку, то він має перездати її в установленому порядку, але обов'язково до терміну наступного контролю.

Підсумкова семестрова оцінка за національною шкалою і шкалою ЄКТС встановлюється в автоматизованому режимі після внесення викладачем усіх оцінок до електронного журналу. Співвідношення вітчизняної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС наведені у таблиці.

Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Інституційна інтервальна шкала балів	Інституційна оцінка, критерії оцінювання		
A	4,75–5,00	5	Зараховано	***Відмінно*** – глибоке і повне опанування навчального матеріалу і виявлення відповідних умінь та навичок
B	4,25–4,74	4		***Добре*** – повне знання навчального матеріалу з кількома незначними помилками
C	3,75–4,24	4		***Добре*** – в загальному правильна відповідь з двома-трьома суттєвими помилками
D	3,25–3,74	3		***Задовільно*** – неповне опанування програмного матеріалу, але достатнє для практичної діяльності за професією

E	3,00–3,24	3		***Задовільно*** – неповне опанування програмного матеріалу, що задовольняє мінімальні критерії оцінювання
FX	2,00–2,99	2	Незараховано	***Незадовільно*** – безсистемність одержаних знань і неможливість продовжити навчання без додаткових знань з дисципліни
F	0,00–1,99	2		***Незадовільно*** – необхідна серйозна подальша робота і повторне вивчення дисципліни

Іспит виставляється, якщо середньозважений бал, який отримав студент з дисципліни, знаходиться у межах від 3,00 до 5,00 балів. При цьому за вітчизняною шкалою ставиться оцінка «зараховано», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом кількості балів відповідно до таблиці Співвідношення.

8 Питання для самоконтролю результатів навчання

1. Суб'єкти ринкової діяльності на ринку виробника турпродукту.
2. Класифікація розробників турів за рівнем спеціалізації.
3. Поділ турів на види відповідно до мети подорожі та форми організаційних заходів.
4. Принципи розробки турів.
5. Підбір туристичних ресурсів
6. Специфіка турів масового та альтернативного туризму.
7. Відмінності масових турів та альтернативних
8. Специфіка турів купально-пляжного туризму.
9. Найбільші центри купально-пляжного туризму.
10. Різноманіття пляжів по фактурі
11. Специфіка розробки оздоровчих турів.
12. Основні центри оздоровчого туризму
13. Поняття розважального туру.
14. Технологія розробки розважальних турів.
15. Специфіка розробки подієвих турів.
16. Поняття круїзу.
17. Круїзні компанії світового рівня.
18. Особливості розробки морських круїзів.
19. Географія морського круїзного туризму.
20. Особливості круїзів по внутрішніх водних артеріях.
21. Види та центри культурно-пізнавального туризму.
22. Розробка турів літературно-пізнавального туру.
23. Розробка історико-культурного туризму.
24. Особливості розробки культурно-пізнавальних турів.
25. Підбір перспективних ресурсів краєзначого туризму та атракцій.
26. Специфіка розробки краєзнавчих турів в умовах воєнного стану.
27. Специфіка мілітарі-туризму. Формування турів мілітарі-туризму.
28. Спеціалізація та центри розвитку медичного туризму.
29. Організатори медичних турів та зацікавлені сторони.
30. Види та особливості гастрономічних турів.
31. Центри розвитку гастрономічного туризму.
32. Специфіка релігійно-паломницького туризму.
33. Організатори паломницьких турів та зацікавлені сторони.
34. Центри розвитку релігійно-паломницького туризму.
35. Різновиди екологічного туризму.
36. Підбір ресурсів та активностей в екологічні тури.
37. Центри розвитку екологічного туризму.

38. Різновиди ділового туризму.
39. Специфіка організації турів ділового туризму.
40. Центри розвитку ділового туризму.

9 Методичне забезпечення

Навчальний процес з дисципліни повністю і в достатній кількості забезпечений необхідною навчально-методичною літературою.

Зокрема, викладачами кафедри підготовлені і видані такі роботи:

1. Журба І. Є., Гриндій О. С., Григор'єва Л.В. Сучасний стан та засади формування туристично-рекреаційного потенціалу Хмельницької області. – Вісник Хмельницького національного університету. – 2022. – №5. – Т 2. – С. 45-57.
2. Модульне середовище для навчання MOODLE. Доступ до ресурсу: https://msn.khnu.km.ua/course/view.php?id=7534

10 Рекомендована література

Основна

1. Журба І. Є., Гриндій О. С., Григор'єва Л.В. Сучасний стан та засади формування туристично-рекреаційного потенціалу Хмельницької області. – Вісник Хмельницького національного університету. – 2022. – №5. – Т 2. – С. 45-57.
2. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання п'яте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. 320 с.
3. Технологічний процес підготовки, реалізації та проведення туру. Методичні рекомендації та довідкові матеріали на допомогу клубним працівникам та представниками туристичного бізнесу/«ДОНМЦК»; [укладач. Лимаренко В.М.] – Краматорськ, 2019. – С. 52.

Додаткова

4. Байлик С.І.,Сегеда І.В. Технологія туристської діяльності. Конспект лекцій. Харків: ХНАМГ. 2007. - 139с.
5. Баєв В. В. Критерії якості комплексної туристичної послуги / В. В. Баєв // Держава та регіони. Сер.: Економіка та підприємництво. - 2012. - № 3. - С. 67-71.
6. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. [текст] навч. посіб. К.: «Центр учбової літератури», 2013. 178 с.
7. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.
8. Кравець О. М., Рябєв А. А. Курортологія : підручник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с. https://core.ac.uk/download/pdf/141489399.pdf
9. Любіцева О.О. Методика розробки турів / О.О. Любіцева. – К.: Альтерпрес, 2003. – 78 с.
10. Михайліченко Г.І. Організація туристичних подорожей: навч. Посібник. К.: Університет, 2011. – 125 с.
11. Туристичний бренд України [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.me.gov.ua/Documents/List?lang=uk-UA&id=7cac02e9-6746-4374-b395-95699ed30fc9&tag=TuristichniiBrendUkraini.
12. World Tourism Organization UNWTO [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www2.unwto.org/.

11 Інформаційні ресурси

1. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу: https://msn.khnu.km.ua.
2. Електронна бібліотека університету Доступ до ресурсу: http://lib.khnu.km.ua/asp/php_f/p1age_lib.php.
3. Репозитарій ХНУ. Доступ до ресурсу: http://elar.khnu.km.ua/jspui/?locale=uk.