



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та
готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Організація сільського (зеленого) туризму»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший рівень вищої освіти (бакалавр)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>7</u>
Рік навчання (курс):	<u>4</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>3,5</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Олена Саковська, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/sakovska-olena-mikolaivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	sakovska_lena@ukr.net
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=374

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	➤ формування у здобувачів вищої освіти фундаментальних знань про теоретично-методологічні та практичні аспекти формування, функціонування і розвитку сільського зеленого туризму, надання послуг у цьому виді туризму, вивчення основ маркетингу та рекламної діяльності, характерної для сільського зеленого туризму, основних ресурсів для організації діяльності агросадиб у своїй місцевості.
Завдання курсу	➤ вивчення історії та сучасного стану, мети і мотивації вибору відпочинку у сільській місцевості; дослідження найважливіших закономірностей, чинників, які визначають розвиток і розміщення гостинних садиб (агросадиб), організаційно-економічного і правового механізму їх діяльності на ринку туристичних послуг регіону, держави; розкрити особливості менеджменту та маркетингу сільського зеленого туризму; поглибити, систематизувати теоретичні знання щодо проблем і перспектив розвитку зеленого сільського туризму в Україні та світі.
Загальні компетентності	➤ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ➤ цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ➤ навички здійснення безпечної діяльності. ➤ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності	➤ розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ➤ здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ➤ здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ➤ здатність забезпечувати сервісно-виробничий процес з надання послуг гостинності при організації сільського зеленого туризму.
Програмні результати	➤ аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

навчання	➤ організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ➤ презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. ➤ розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. ➤ розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.
-----------------	--

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Основні поняття, сутність і особливості надання послуг зеленого туризму у сільській місцевості				
Тема 1. Сільський та зелений туризм в Україні та його місце в системі загального туризму	2/2	Знати зміст, мету, функції, завдання, основні категорії дисципліни. Знати сутність зеленого туризму та його місце в системі загального туризму, фактори, що сприяють розвитку сільського зеленого туризму в Україні, види зеленого туризму та їх характеристику. Вміти здійснювати порівняльну характеристику складових сільського зеленого туризму.	Підготовка доповіді за темою практичного заняття.	6
Тема 2. Організаційно-законодавче забезпечення сільського туризму в Україні	2/2	Знати нормативно-правову основу організації сільського зеленого туризму, організації, які регулюють діяльність у сфері сільського зеленого туризму на місцевому та державному рівнях. Вміти аналізувати сучасний стан та перспективи розвитку сільського зеленого туризму в Україні.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	6
Змістовий модуль 2. Досвід організації та функціонування агросадиб				
Тема 3. Міжнародний досвід організації та функціонування агросадиб	2/2	Знати досвід організації та функціонування агросадиб, освітнього забезпечення зеленого сільського туризму у різних країнах Європи, типи «Bed&Breakfast». Вміти визначати напрямки та перспективи розвитку сільського зеленого туризму в Україні на підставі світового	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	6

		досвіду.		
Тема 4. Інфраструктура та передумови для розвитку сільського зеленого туризму	2/2	Знати основні ознаки та умови діяльності аротуристичного підприємства, географічні та етнографічні засади внутрішньорегіональної спеціалізації агрорекреаційного сервісу в регіонах. Вміти оцінювати туристичну привабливість сільських територій.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	6
Тема 5. Екологічний туризм в Україні: стан та можливості розвитку	2/2	Знати основні завдання, ознаки, функції та принципи екологічного туризму. Вміти визначити та оцінити перспективи розвитку екологічного туризму в Україні.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	6
Змістовий модуль 3. Організація та планування агросадиб				
Тема 6. Економіка та менеджмент сільського зеленого туризму	2/2	Знати економічну складову сільського зеленого туризму, методи встановлення цін, особливості організації та планування у сільському туризмі, основні вимоги щодо облаштування агросадиби для прийому туристів, основні аспекти та завдання менеджменту сільського туризму, організації праці менеджера і власника агросадиби. Вміти розрахувати джерела фінансування агротуристичної діяльності, скласти інвестиційну програму агротуристичного господарства, управляти іміджем сільської території, розраховувати людські ресурси для сільського зеленого туризму.	Економічні розрахунки за темою практичного заняття згідно методичних вказівок.	7
Тема 7. Бізнес-проектування агросадиби	2/4	Знати на прями стратегічного планування сільського зеленого туризму, загальні вимоги до складання та методологію створення бізнес-плану, основні розділи бізнес-плану власника агросадиби та їх характеристику. Вміти скласти бізнес-план агросадиби.	Економічні розрахунки за темою практичного заняття згідно методичних вказівок.	7
Тема 8. Сертифікація і стандартизація	2/2	Знати сертифікацію та вимоги до якості агросадиб, досвід категоризації агросадиб у	Підготовка презентації за	7

послуг агросадиб		країнах Європи, вимоги до безпеки коштів розміщення, норми й правила проектування суспільних будинків і споруджень (готелів), агросадиб. Вміти визначати категорію готелю, мотелю, агросадиби.	темою практичного заняття.	
Змістовий модуль 4. Організація надання послуг тимчасового проживання та харчування				
Тема 9. Просування продукції та послуг сільського зеленого туризму	2/2	Знати маркетинг послуг сільського зеленого туризму, маркетингове середовище агросадиби, види реклам послуг сільського туризму, основні методи встановлення і регулювання цін. Вміти оцінювати загальну та територіальну ємкість ринку послуг у сільському туризмі, створити маркетинговий профіль сільського туриста (продукт, ціна, місце, просування, зв'язки з громадськістю), формувати ціни на відпочинкові послуги в агросадибі, сформувати стратегію збуту і спрогнозувати потенційний попит в сільському туризмі.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	7
Тема 10. Організація надання послуг тимчасового проживання	2/2	Знати як досягти і постійно підтримувати необхідні стандарти комфорту та чистоти, стандартний контрольний перелік – прибуття, реєстрація і від'їзд. Вміти оформляти замовлення відпочинку, дотримуватись процедури прийому (реєстрації), виписки і процедури після виписки.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	6
Тема 11. Організації надання послуг харчування	2/2	Знати окремі аспекти організації надання послуг харчування, етикету за столом, особливості обслуговування і харчування іноземних гостей і традиційні особливості харчування, особливості іноземної кухні. Вміти надавати додаткові послуги у гостинних садибах.	Підготовка презентації за темою практичного заняття.	6
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	22/24			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни