

**ЖИТОМИРСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРОЕКОЛОГІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**  
**ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ**

Силабус дисципліни  
**“ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ”**

**1. Профіль дисципліни**

<b>Кафедра туризму</b>	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 242 «Туризм» Освітня програма «Туризм» Кількість кредитів – 5 Загальна кількість годин – 150 Рік підготовки, семестр – 2 рік, 4 семестр Компонент освітньої програми: обов'язкова Цикл підготовки: професійний Мова викладання: українська
------------------------	---

**2. Інформація про викладача**

<b>Викладачі</b>	Лекції проводитиме професор кафедри туризму, Тарасова Валентина Віталіївна Практичні заняття проводитиме доцент Шевчук Богдан Леонідович
<b>Профайл викладачів</b>	Тарасова Валентина Віталіївна <a href="http://znau.edu.ua/fakulteti/ekologichnij-fakultet/m-about-eco-bezpeka/m-sklad-eco-bezpeka/tarasova-valentina-vitalijivna">znau.edu.ua/fakulteti/ekologichnij-fakultet/m-about-eco-bezpeka/m-sklad-eco-bezpeka/tarasova-valentina-vitalijivna</a> Шевчук Богдан Леонідович – <a href="http://znau.edu.ua/fakulteti/ekonomiki-ta-menedzhmentu/kafedra-turyzmu/m-sklad-t/shevchuk-bohdan-leonidovych">http://znau.edu.ua/fakulteti/ekonomiki-ta-menedzhmentu/kafedra-turyzmu/m-sklad-t/shevchuk-bohdan-leonidovych</a>
<b>Контактна інформація</b>	Шевчук Богдан Леонідович – <a href="mailto:bogdan0005@gmail.com">bogdan0005@gmail.com</a>
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="http://beta.znau.edu.ua:3398/course/view.php?id=2558">http://beta.znau.edu.ua:3398/course/view.php?id=2558</a>
<b>Консультації</b>	Он-лайн консультації через Skype щочетверга з 15.00 до 17.00

**3. Анотація до дисципліни**

Ринкові умови створюють для суб'єктів господарювання середовище високої конкуренції, що диктує їм необхідність формувати конкурентні переваги як у сфері виробництва товарів, так і в питаннях їх реалізації. Такі переваги досягаються шляхом впровадження інноваційних методів і засобів реалізації виробничої та комерційної діяльності. В процесі вивчення дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» студенти формують комплекс

зnanь про теорію і практику інноваційного менеджменту в туризмі, розробку інноваційного туристичного продукту, використання інновацій у його формуванні та наданні послуг; застосування нових інформаційних технологій комплектування, просування та продажу турів тощо. Вивчення курсу «Інноваційні технології в туризмі» здійснюється відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 242 «Туризм».

#### **4. Мета та цілі дисципліни.**

**Мета дисципліни:** ознайомити студентів із теорією інноваційного менеджменту в туризмі, розробкою інноваційного туристичного продукту, використанням інновацій у його формуванні та наданні послуг; застосування нових інформаційних технологій комплектування, просування та продажу турів; сформувати у студентів комплекс знань стосовно сучасних механізмів та методів управління підприємствами сфери туризму, а також впровадження інноваційних технологій в готельному і ресторанному господарстві заснованих на результатах наукових досліджень у галузі туризму.

У процесі вивчення дисципліни у студентів формуються наступні фахові компетентності:

- ЗК02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
- СК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал
- СК14. 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.

#### **5. Організація навчання**

##### **5.1. Обсяг дисципліни**

Вид заняття	Загальна кількість годин	
	Денна	Заочна
Лекції	20 год.	4 год.
Практичні заняття	22 год.	6 год.
Самостійна робота	78 год.	110 год.

## 5.2. Формат дисципліни

Проведення дисципліни можливе в очній, заочній та змішаній формах навчання (поєднання традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання через систему Moodle).

У період сесії бажано мати мобільний пристрій для комунікації з адміністрацією, викладачами з питань проведення занять, консультацій.

## 5.3. Тематичний план начальної дисципліни

№ з/п	Тема	Назва теми	Кількість годин			
			дenna форма	заочна форма		
МОДУЛЬ 1. Інноваційні технології в туризмі.						
Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти інновацій в туризмі.						
1	T1	Поняття і теорії інноваційного розвитку.	12	12		
2	T2	Інноваційні процеси в туризмі.	14	14		
3	T3	Правові аспекти інноваційної діяльності.	8	8		
4	T4	Державна підтримка інноваційної діяльності в туризмі.	14	14		
МОДУЛЬ 2. Практика інновацій в сфері туризму.						
Змістовий модуль 2. Класифікація програмного забезпечення ГІС.						
5	T5	Маркетингові інновації в туризмі.	10	10		
6	T6	Реклама туризму в мережі Інтернет.	14	14		
7	T7	Сучасні системи електронного бронювання й резервування.	16	16		
8	T8	Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі.	8	8		
9	T9	Інноваційний менеджмент в галузі туризму.	12	12		
10	T10	Застосування сучасних інформаційних технологій у системах управління діяльністю туристичного підприємства.	12	12		
Разом:			120	120		

## 5.4. Система оцінювання та вимоги

Вид заняття	Максимальна кількість балів за одиницю	Кількість одиниць, год.	Максимальна кількість балів
Лекції	0,5	20	10
Практичні заняття	1	22	22
Самостійна робота	0,205	78	16
Модульна контрольна робота*	3	4	12
Індивідуальні завдання	-	-	-
Разом:		-	60

\*На модульні контрольні роботи передбачити кількість балів, яка складає не менше 20% від максимальної кількості балів, які студент може отримати під час поточного контролю за накопичувальною системою (60 балів).

Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60% від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів.

### Порогові рівні оцінок за результатами навчання

Шифр результуєтуту навчання	Вид заняття	Мінімальна кількість балів (репродуктивний рівень)**	Максимальна кількість балів (творчий рівень)
		36	60
PH 01	Лк. 3, 4; ПЗ 3, 4; СР	5,4	8,9
PH 02	Лк. 9, 10; ПЗ 9-11; СР	6,5	10,9
PH 11	Лк. 1, 2; ПЗ 1, 2; СР	5,8	9,7
PH 17	Лк. 5-8; ПЗ 5-8; СР	11,1	18,5
PH 01, PH 02, PH11, PH 17	МКР	7,2	12
Разом:		36	60

\*\*Мінімальний пороговий рівень оцінки визначається тим, що студент має певні знання, передбачені в робочій програмі навчальної дисципліни, володіє основними положеннями, що вивчаються на рівні, який визначається як мінімально допустимий. З використанням основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення практичних/ розрахункових завдань дисципліни. Виконання практичних/ контрольних/ індивідуальних завдань, значно формалізовано: є відповідність алгоритму, але відсутнє глибоке розуміння роботи та взаємозв'язків з іншими дисциплінами.

Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60 % від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів.

## 6. Результати навчання

Шифр	Результат навчання
PH01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.
PH02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
PH11	Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.
PH17	Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

## 7. Пререквізити

Щоб приступити до вивчення даної дисципліни студент повинен мати навички роботи з персональним комп’ютером, а також базові знання з дисциплін: «Менеджмент туризму», «Маркетинг туризму», «Організація готельної справи», «Організація ресторанної справи», «Інформаційні системи та технології в туризмі».

## 8. Політики дисципліни

При організації освітнього процесу у Житомирському національному агроекологічному університеті студенти, викладачі, методисти, адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу у ЖНАЕУ, Положення про навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін у Житомирському національному агроекологічному університеті, Положення про силабус навчальної дисципліни ЖНАЕУ, Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ЖНАЕУ, Положення

про академічну доброчесність, запобігання та виявлення plagiatu в ЖНАЕУ, Концепції розвитку інклюзивної освіти.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших студентів є прикладами академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів plagiatu чи обману.

На заняття студенти вчасно приходять до аудиторії відповідно до діючого розкладу (у разі пропуску занять до деканату подається пояснювальна записка).

Під час занять студенти: не вживають їжу та жувальну гумку; не залишають аудиторію без дозволу викладача; не заважають викладачу проводити заняття.

Під час контролю знань студенти: є підготовленими відповідно до вимог даного курсу; розраховують тільки на власні знання (не шукають інші джерела інформації); не заважають іншим; виконують усі вимоги викладачів щодо контролю знань.

Викладач у свою чергу: забезпечує на заняттях обстановку творчого, зацікавленого ставлення студентів до навчальної дисципліни, яку він викладає; формує на заняттях дух взаємного порозуміння та доброзичливості, виключає формалізм та елементи безпринципності в освітньому процесі; при проведенні занять дотримується вимог трудової дисципліни та навчального розпорядку.

Підсумковий контроль результатів навчання та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену у формі тестування на ПК. Екзаменаційні тести охоплюють програму навчальної дисципліни. Завданням екзамену є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності використання для вирішення практичних задач тощо. Тестові питання мають теоретичне та практичне спрямування, які передбачають вирішення типових професійних завдань фахівця на робочому місці та дозволяють діагностувати рівень підготовки студента і рівень його компетентності з навчальної дисципліни.

Мінімально можлива кількість балів, отриманих студентом у випадку складання екзамену, дорівнює 24. Максимальна можлива кількість балів, отриманих на екзамені – 40.

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за відповіді на тестові питання, що округлені до цілого числа.

#### Методи контролю:

Лекція: попереднє усне чи письмове опитування, фронтальне опитування, вибіркове усне опитування.

Практичне заняття: співбесіда, дискусія, мозковий штурм, усне та письмове опитування, тестування, вирішення задач, захист доповідей

(рефератів), діалог, професійний диктант, письмова модульна робота (проміжний контроль).

Самостійна робота студентів: перевірка конспекту, перевірка відповідей на проблемні питання, опитування на практичному занятті, захист індивідуального творчо-наукового завдання.

Поточний контроль – проведення практичних занять, відпрацювання академічних зaborгованостей.

Модульний контроль – включає до себе перевірку засвоєння матеріалу вибіркових тем курсу згідно з тематичним планом шляхом виконання самостійних та практичних завдань, проведення рубіжного атестування.

Підсумкова оцінка з дисципліни розраховується як сума балів, отриманих під час екзамену та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою.

## **9. Технічне та програмне забезпечення (за потреби)**

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами і передбачають використання презентацій, відеофільмів. Практичні заняття проводяться у комп’ютерному класі з доступом до мережі Інтернет, в тому числі для завантаження серверного програмного забезпечення.

## **10. Література для вивчення навчальної дисципліни**

### **Основна:**

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму / В. М. Зайцева [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Запоріз. нац. техн. ун-т. – Запоріжжя : Дике Поле, 2015. – 143 с.
2. Інноваційні технології в туризмі: Навчальний посібник / укл. А. Гуцол. – Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. – 343 с.
3. Тарасова В.В., Ковалевська І. М. Аналіз стану екологічного туризму Житомирщини. Наукові читання, 2020. Житомир: Вид-во ЖНАЕУ
4. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : монографія / за ред. С.М. Ілляшенка. – Суми : ВТД "Університетська книга", 2008. – 615 с.
5. Михайлова Л.І., Турчіна С.Г. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. – К.: Центр учебової літератури, 2007 – 248 с.
6. Смочко Н.М. Інноваційні технології в туризмі: Навчальний посібник. – МДУ, 2012. – 253 с.
7. Ткачук Л. М. Інноваційні технології в міжнародному туризмі: навч. посіб. / Ткачук Л.М.; Київ. міжнар. ун-т. – К. : КиМУ, 2007. – 66 с.
8. Шевчук Б. Л., Нестерчук І. К. Аналіз можливостей інтерактивних карт, створених на базі ГІС, для потреб туризму в Україні // Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка: Науковий журнал. – Вип. 3. – Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2020. – С. 147–154.
9. Nesterchuk, I., Osipchuk, A., Chernyshova, T., Shevchuk, B., & Bondarenko, E. Ethnic loading of food as a sustainable culture component in the form of

physical-geographical, soil and ethnographic zoning of the right-bank Polissia. *GeoJournal of Tourism and Geosites (Oradea, Romania)*. Year XIII, vol. 30, no. 2 supplement, 2020, p.788-793.

**Додаткова:**

- 10.Борисова О.В. Ефективність інноваційної політики підприємств у сфері туризму // Вісник Одеського національного університету. Серія "Еко-номіка". – 2013. – Т.18. – Вип.2. – С.18–26.
- 11.Власова Н.М., Смирнова В.В., Семенченко Н.Ю. Інноваційна діяльність в туристичному бізнесі. // Культура народів Причорномор'я. – 2009. – № 176. – С. 113–114.
- 12.Гарбера О.Є. Основні теоретичні та практичні аспекти інноваційної діяльності в туристичному господарстві України. // Інвестиції: практика та досвід. – 2009. – № 23. – С. 29–31.
- 13.Давидова О.Г. Особливості застосування інновацій у розвиток туристичної галузі України. // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. (Серія «Економіка»). – 2015. – № 7 (172). – С. 65–69.
- 14.Захарченко П.В., Жваненко С.А. Модель інноваційного розвитку економіки національного курортно-рекреаційного комплексу // Економіка та держава. – 2013. – №4. – С.47–50.
- 15.Ілляшенко С.М. Управління інноваційним розвитком: Навчальний посібник. – 2-ге вид., перероб. і доп./ С.М. Ілляшенко – Суми: ВТД «Університетська книга»; К.: Видавничий дім «Княгиня Ольга», 2005. – 324 с.
- 16.Коробейникова Я.С. Інновації в туризмі в контексті збалансованого розвитку територій туристичних дестинації / Я.С. Коробейникова, Ю.І. Мурава // Географія і туризм : наук. збірник / ред. кол. Я.Б. Олійник (відп. ред. та інші). – К. : Альтерпрес, 2013. – Вип.24. – С. 52 – 60.
- 17.Маклашина Л.Р. Роль инноваций в развитии туризма. // Креативная экономика. – 2011. – № 12 (60). – С. 130–136.
- 18.Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: монографія / за ред. С.М. Ілляшенка. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2008. – 615 с.
- 19.Нестерчук І. К.Інновації в туризмі / І. К. Нестерчук //Зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ.on-lineконф. аспірантів, молодих учених та студентів, присвячених Дню науки. – Житомир, 2016. – Т. II . – С. 287.
- 20.Павленко І.А. Економіка та організація інноваційної діяльності: Навч. посіб. – Вид. 2-ге, без змін./ І.А. Павленко – К.:КНЕУ, 2006. – 204 с.
- 21.Тарасова В.В., Ковалевська І. М. Використання гороскопу здоров'я в лікувально-оздоровчому туризмі. Туризм: міжнародний досвід та національні пріоритети : матеріали ІІ Міжнар. наук.-практ. конф.,.. 22 травня 2020 р. Житомир : ЖНАЕУ.
- 22.Тарасова В.В., Ковалевська І. М. Екологізація в туризмі за сертифікаційною програмою «BLUE FLAG» + . Dynamics of the development of world science : The 6th International scientific and practical

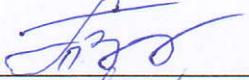
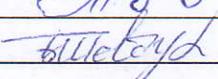
conference, February 19–21, 2020. Perfect Publishing, Vancouver, Canada.

23. Технології та інноваційні механізми управління програмами розвитку регіонів та міст: навч.-метод. посіб. / [Т. М. Безверхнюк та ін. ; за заг. ред. Т. М. Безверхнюк] ; Нац. акад. держ. упр. при Президентові України, Одес. регіон. ін-т держ. упр. – О. : ОРІДУ НАДУ, 2013. – 251 с.
24. Трілленберг Г. Інноваційно-кластерний підхід до розвитку туризму України в умовах глобалізації // Журнал європейської економіки. – 2014. – Т.13. – №4. – С.401–414.
25. Чорненька Н.В. Роль інновацій у формуванні туристично-рекреаційної привабливості території міст / Н.В. Чорненька // Географія і туризм : наук. збірник / ред. кол. Я.Б. Олійник (відп. ред. та інші). – К. : Альтерпрес, 2013. – Вип.24. – С. 39 – 46.

**Інформаційні ресурси:**

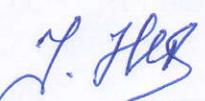
26. Всесвітня туристична організація ((BTO) United Nations World Tourism Organization; UNWTO). Офіційний сайт. URL: <http://www2.unwto.org/>
27. Інституційний репозитарій Поліського національного університету (наукові статті, автореферати дисертаций та дисертацій, навчальні матеріали, студентські роботи, матеріали конференцій).

**Викладач:**

В.В. Тарасова  
Б. Л. Шевчук

**Гарант освітньої програми**



I. K. Нестерчук

**Декан факультету**



О. А. Опалов

Силабус затверджений на засіданні кафедри туризму

Протокол № 1 від 28 квітня 2020 р.

**Завідувач кафедри**

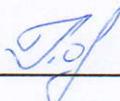


I. K. Нестерчук

Обговорено та рекомендовано до затвердження навчально-методичною комісією факультету

Протокол № 1 від “31” 08 2020 р.

**Голова НМК факультету**



(О.А. Прокопчук)