

ЖИТОМИРСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРОЕКОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ

Силабус дисципліни

«ПРОЄКТУВАННЯ ТА ПЛАНУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ МАРШРУТІВ»

1. Профіль дисципліни

<i>Кафедра туризму</i>	Освітній ступінь – перший (бакалаврський) Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 242 «Туризм» Освітня програма «Туризм» Кількість кредитів – 4 Загальна кількість годин – 120 Рік підготовки, семестр – 3, 5 Компонент освітньої програми: обов'язкова Цикл підготовки: обов'язковий Мова викладання: українська
------------------------	---

2. Інформація про викладача

Викладачі	Лекції проводитиме доцент Нестерчук Інна Костянтинівна
Профайл викладачів	Нестерчук І. К. http://znau.edu.ua/fakulteti/ekonomiki-ta-menedzhmentu/kafedra-turyzmu/zaviduvach-kafedry
Контактна інформація	Нестерчук І. К., тел. 0978340002; ел. пошта nester_geoek@ukr.net
Сторінка курсу в Moodle	http://185.25.118.66/enrol/index.php?id=2380
Консультації	Онлайн консультації через Zoom щосереди з 15.00 до 17.00 або через Viber

3. Анотація до дисципліни

Сучасний туристичний ринок, який насичений великою кількістю туристичних маршрутів комерційної спрямованості, що передбачають активне пересування і пасивний відпочинок, вимагає підготовки високоякісних спеціалістів, які б мали глибокі знання не тільки із особливостей розробки різноманітних маршрутів а і практичні навички щодо просування та реалізації таких маршрутів. Враховуючи вищезазначені чинники, структура даної дисципліни побудована таким чином, що значна увага приділяється, як формуванню маршрутів з активним способом пересування, так і іншим, де туристам забезпечується гідне транспортне, готельно-ресторанне обслуговування протягом всієї мандрівки.

4. Мета та цілі дисципліни

Мета дисципліни «Проектування та планування туристичних маршрутів» є формування системи теоретичних знань і практичних навичок з проектування та планування маршрутів. Предмет дисципліни - механізми та процеси розробки і реалізації маршрутів.

Цілі освоєння дисципліни:

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основні вимоги до організації, планування туристських маршрутів;
- маркування туристської траси, орієнтування на місцевості;
- нормативно-правову базу планування та організації туристських маршрутів, змагань;
- особливості обслуговування на маршруті підприємствами харчування, засобами розміщення, транспортними підприємствами, екскурсійними бюро тощо;

вміти:

- розробляти нові тури, туристичні маршрути на туристичному підприємстві;
- організовувати роботу з планування та проектування туристських маршрутів;
- вести необхідну туристську документацію;
- укладати договори з постачальниками послуг, партнерами (туроператорами), транспортними організаціями тощо;
- розраховувати вартість маршруту;
- забезпечувати безпеку туристів на туристичному маршруті;
- вивчати попит населення і визначати контингент туристів;
- на основі потреб та побажань туристів знаходити потрібний маршрут;
- працювати з програмами Microsoft Word та Microsoft Excel, Mapinfo Professional, ГІС (ArcGIS Desktop)
- виконувати пошук туристичних даних у мережі Інтернет;
- публікувати інформацію на туристичних Web-сайтах.

Компетентності, на формування яких націлена дисципліна:

ЗК 13. Здатність планувати та управляти часом

ЗК 14 Здатність працювати в команді та автономно

СК 06 Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

5. Організація навчання

5.1.Обсяг дисципліни

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

5.2. Формат дисципліни

Проведення дисципліни можливе як в очній, так і у змішаній (поєднання традиційних форм навчання з елементами електронного навчання через систему Moodle) в залежності від епідемічної ситуації в країні та регіоні.

5.3. Тематичний план початкової дисципліни

№ з/п	Тема	Теми лекцій	Кількість годин	
			денна форма	заочна форма
1	T1	Туристичний маршрут та етапи організації його проведення. Класифікація маршрутів	6	-
2	T2	Технології розробки туристичних маршрутів	30	-
3	T3	Проектування туристичного маршруту	10	-
4	T4	Психологічна підготовка в туристичній групі. Психологія малих груп	10	-
5	T5	Просування туристичного маршруту	10	-
6	T6	Планування та вибудовування схеми туристичного маршруту	10	-
7	T7	Методика та алгоритм розробки програми туристичного маршруту	10	-
8	T8	Розробка програми та схеми туристичного маршруту за допомогою геоінформаційних технологій	10	-
9	T9	Матеріально-технічне забезпечення обслуговування туристів на маршруті	10	-
10	T10	Гігієна та харчування туриста під час походу	14	-
Разом:			120	-

5.4. Система оцінювання та вимоги

Вид заняття	Максимальна кількість балів за одиницю	Кількість одиниць, год.	Максимальна кількість балів
Лекції	0,3	20	6
Лабораторні заняття	0,8	22	18
Самостійна робота	0,153	78	12
Модульна контрольна робота*	12	2	24
Індивідуальні завдання	-	-	-
Разом:		-	60

Порогові рівні оцінок за результатами навчання

Шифр результату навчання	Вид заняття	Мінімальна кількість балів (репродуктивний рівень)**	Максимальна кількість балів (творчий рівень)
		36	60
РН 10	Лк 1-3, 6-8; Пр 1,4,5, СР (ЗМ1, ЗМ2)	8	18
РН 12	Лк 4, 5; Пр 2, 9, СР (ЗМ1, ЗМ2)	6	8
РН 16	Лк 10; Пр 6,7, СР (ЗМ1, ЗМ2)	4	6
РН 22	Лк 9; Пр 3,8, СР (ЗМ1, ЗМ2)	2	4
РН 10, РН12, РН 16, РН 22	МКР	16	24
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

РН 10	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
РН 12	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.
РН 16	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
РН 22	Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

7. Перереквізити

Щоб приступити до вивчення дисципліни «Проектування та планування туристичних маршрутів» студент попередньо отримав базові знання з дисциплін: «Туризмознавство», «Географія туризму», «Організація туристичних подорожей», «Менеджмент туризму», «Маркетинг туризму», «Туристичне країнознавство», «ГІС технології в туризмі», «Економіка та фінанси».

8. Політики дисципліни

При організації освітнього процесу у Житомирському національному агроекологічному університеті здобувачі вищої освіти, 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 плагіату в ЖНАЕУ, Концепції розвитку інклюзивної освіти.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикавання 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 плагіату 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.

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. Лабораторні роботи проводяться у лабораторії «Туристичної топографії, картографії та знакування», з використанням наочного роздаткового матеріалу та навчального приладдя: туристичного спорядження, палаток, топографічних карт різних масштабів, атласи, глобуси, альбоми умовних знаків та рельєфу, геодезичні транспортири, курвіметри, палетки, компаси, готвальні, стенди з інформацією, мультимедійний комплекс, доступ до Інтернету, наявність каналів доступу, бібліотечний фонд фахових видань на паперових та електронних носіях (250).

10. Література необхідна для вивчення навчальної дисципліни

а) законодавство.

Нормативно-правова

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» {Із змінами, внесеними згідно із Законами № 124-IX від 20.09.2019, ВВР, 2019, № 46, ст. 295 № 768-IX від 14.07.2020}.

2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 р. {Із змінами, внесеними згідно із Законами № 1023-XII № 286-IX від 12.11.2019, ВВР, 2020, № 2, ст.10 № 465-IX від 16.01.2020, ВВР, 2020, № 30, ст.206}
3. Закон України «Про страхування» від 07.03.1996 р. № 85/96- ВР. {Із змінами, внесеними згідно із Законами № 440-IX від 14.01.2020, ВВР, 2020, № 28, ст.188 № 720-IX від 17.06.2020, ВВР, 2020, № 47, ст.408}.

Державні стандарти

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги»[Електронний ресурс] – Режим доступу: www.tic.in.ua.
 2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»[Електронний ресурс] – Режим доступу: www.tic.in.ua
 3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [Електронний ресурс] –Режим доступу: www.tic.in.ua
 4. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.tic.in.ua
- Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000

Інші

1. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) – № 297 від 15.03.2006-08-02.
2. Нормативні акти України. URL: <https://uaport.net/uk/cat/site/nau-kievua> (дата звернення: 04.09.2020)

б) основна.

1. Веткин В. В. , Е. В. Винтайкина Е.В. Технология создания турпродукта: пакетные туры: Учебно-методическое пособие. – М.: Финансы и статистика; ИНФРА-М.– 2013.
2. Курортологія : підручник / В. В. Тарасова, О. В. Скидан, І. К. Нестерчук, І. М. Ковалевська. Житомир : О. О. Євенок, 2019. 252 с.
3. Любіцева О. О. Методика розробки турів. Навчальний посібник. - К.: Альтерпрес, 2003. – 104 с.
4. Писаревський І.М., Тонкошкур М.В. Планування та організація туристських маршрутів. - Харьков: ХНАГХ, 2009. – 312 с.: ил.
5. Рекреаційні ресурси України: навч. посібник / Т. М. Чернишова, І. К. Нестерчук, Б. Л. Шевчук та ін. Житомир : ЖНАЕУ, 2019. 130 с.
6. Рекреаційні комплекси світу: навч. посібник / І. К. Нестерчук, А. С. Осіпчук, Т. М. Чернишова та ін. Житомир : ЖНАЕУ, 2019. 150 с.
7. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учебник / Пер. с англ. -М.: Юнити, 2007. - 463 с.

в) додаткова.

1. Барлиани И. Я. Использование Геоинформационных систем в туристическом бизнесе [Электронный ресурс] / И. Барлиани // Интерэкспо Гео-Сибирь. – 2015. – С. 103-107. Режим доступа к журн.: <https://cyberleninka.ru/article/n/ispolzovanie-geoinformatsionnyh-sistem-v-turisticheskom-biznese>. (Дата звернення: 04.09.2020).
2. Брус М. Д. Українські Карпати. Маршрути пішохідних походів : Розробки маршрутів. Запоріжжя: КЗ «Центр туризму» ЗОР, 2016. – 36с., іл.
3. Гаджинский А. М. Логистика: Учебник. – 15-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2007. – 472.
4. Нестерчук І. К. Прикладне гастрономічне досьє регіону Правобережне Полісся // Географія та туризм: Наук. зб. наук. КНУ ім. Тараса Шевченка. – К., 2018. – Вип. 46. – С. 48 – 63.
5. Нестерчук І. К. Спеціалізація території як ключова ознака туристичних продуктів. // Наукові записки Вінницького ДПУ ім. М. Коцюбинського. Серія, Географія. – Вінниця, 2019. – Вип. 31, №3,4 – С. 98 – 107.
6. Нестерчук І. К. Оцінка та основні етапи формування туристично-рекреаційного та гастрономічного потенціалів регіону в контексті розвитку гастрономічного туризму // Географія та туризм: Наук. зб. наук. КНУ ім. Тараса Шевченка. – К., 2019. – Вип. 52. – С. 33 – 44.
7. Нестерчук І. К. Формування та використання інтеграційних взаємозв'язків в гастрономічному туризмі // Науковий вісник Чернівецького університету. Серія, Географія. – Чернівці, ЧНУ 2019. – Вип. 814 – С. 76-82.
8. Порядок формирования туристского продукта. Калькулированные себестоимости туристского продукта [Электронный ресурс] / ЗАО «ВКР-Интерком-Аудит» // Audit-it.ru: [сайт]. – 07.06.07. - URL: <http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/44657.html><https://uaport.net/uk/cat/site/nau-kievua> (Дата звернення: 04.09.2020).
9. Создание виртуального тура. 3DVista // www.3Dvista.com/ru/support/tutorials <https://uaport.net/uk/cat/site/nau-kievua> (Дата звернення: 04.09.2020).
10. Спориш О. А., Тягунова Н. М. Використання сучасних інформаційних технологій для просування туристичного продукту Полтавщини [Електронний ресурс] / О. А. Спориш, Н. М. Тягунова. – Режим доступу: <http://tourlib.net/statti.ukr/sporysh.htm> – Назва з екрану.
11. 3D-туры: откуда ноги растут [Электронный ресурс] // Город в 3D.ru: сайт. Режим доступу: <http://gorodv3d.ru/3d-tours-technology-success-story.html> – Назва з екрану.
12. Шамликашвили В. А. Виртуальный туризм как новый вид туризма [Електронний ресурс] // Креативная экономика. – 2014. – №10(94). – С. 128-138. – Режим доступу: <http://www.creativeconomy.ru/articles/36331> – Назва з екрану.

Інформаційні ресурси

1. Бібліотечно-інформаційний ресурс (книжковий фонд, періодика, фонди на електрон-них носіях тощо) бібліотеки ЖНАЕУ. Інституційний репозитарій ЖНАЕУ.— Режим доступу: <http://lib.znau.edu.ua/jirbis2/>
2. Державна служба туризму та курортів. Режим доступу: www.tourism.gov.ua.
3. Державна служба статистики. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
4. Електронна бібліотека «Все о туризме»[Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://tourlib.net/lib.htm>
5. Етапи створення віртуальних турів / [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://vtour5.com>– Назва з екрану.
6. Журнал «Ресторанный і готельний бізнес» [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://creapro.ua/public/downloads/files/hrb4_2010.pdf
7. Журнал «HOTEL» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://hotel-rest.com.ua/>
8. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/>
9. Законодавча база України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://search.ligazakon.ua/search/business/instruction/ua/>.
10. Карпати у 3Д / [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://карпаты3д.com>– Назва з екрану.
11. Міністерство аграрної політики та продовольства України. Режим доступу: <http://minagro.gov.ua/>
12. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/>
13. Міністерство транспорту і зв'язку. Режим доступу: <http://www.mtu.gov.ua/>
14. Музеї України онлайн / [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://incognita.day.kiev.ua>– Назва з екрану.
15. Street View– Google Maps Музеї України онлайн / [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://www.google.com/maps/views/streetview?gl=us>– Назва з екрану
16. Подорож Україною / [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.3dmaps.com.ua>– Назва з екрану.
17. Програми для створення віртуальних турів / [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://compress.ru/article.aspx?id=15669>– Назва з екрану.
18. Сайт Державної служби туризму і курортів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua>
19. Самые необычные отели мира. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.tophotels.ru/main/interesting>
20. Україна у 3D / [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://ukraine3d.com>– Назва з екрану.
21. Український туризм (журнал). Режим доступу: <https://journals.ua/in-the-world/ukrainskiy-turizm>

Викладач



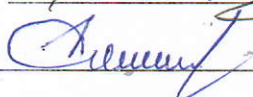
І. К. Нестерчук

Гарант освітньої програми



І. К. Нестерчук

Декан факультету

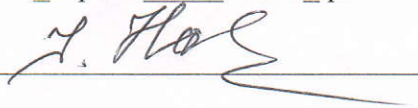


О. А. Опалов

Силабус затверджений на засіданні кафедри

Протокол № 1 від "28" серпня 2020 р.

Завідувач кафедри

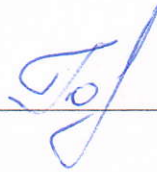


І. К. Нестерчук

Обговорено та рекомендовано до затвердження навчально-методичною комісією факультету

Протокол № 1 від "31" серпня 2020 р.

Голова НМК факультету



О. А. Прокопчук