МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«29» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«25» вересня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Інноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві»

ступінь вищої освіти – магістр

галузь знань – J Транспорт та послуги

спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Кафедра туризму та гостинності

Силабус склав(ла) доцент кафедри туризму та гостинності, к.г.н., доцент Михайло ЛЕПКИЙ

Силабус затверджений на засіданні кафедри туризму та гостинності, протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.е.н., професор Людмила МАТВІЙЧУК

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа» к.г.н, доцент Оксана ГРОМИК

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 3 від «25» вересня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2163

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Інноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві»

Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань / Спеціальність	J Транспорт та послуги / J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Статус дисципліни	вибіркова
Мова викладання	українська
Обсяг	5 кредитів ECTS / 150 годин, семестр 2
Форма контролю	залік
Викладач(і)	к.г.н., доцент Михайло ЛЕПКИЙ

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Метою дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в туристичному, ресторанному та готельному господарстві. Інноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві повинна створити необхідні умови для розширення, прискорення і підвищення ефективності формування і реалізації різних інновацій (продуктових, технологічних, соціальних тощо), спрямованих на розробку і впровадження конкурентоспроможного продукту на рівні міжнародних стандартів.

Завдання: Основними завданнями вивчення дисципліни «Інноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві» є ознайомлення майбутніх фахівців з особливостями і динамікою трансформації форматів закладів туристичного, ресторанного та готельного господарства у відповідності до змін бізнесу; визначення напрямів розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів та підприємств туристичного і готельно-ресторанного господарства; розширення і поглиблення знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами індустрії гостинності

Пререквізити: Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності, професійна бізнес-комунікація іноземною мовою, Strategic management and marketing of Horeca, підприємницькі рішення сфери обслуговування, управління якістю та проектами в готельно-ресторанній справі, технологічні процеси в готельно-ресторанному бізнесі.

2. Компетентності

СК04 — Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
Змістовий модуль 1. Інноваційні технології туристичного бізнесу								

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
1	Тема 1. Види інновацій в туризмі. Життєвий цикл інновацій	2/–	4/–	15/20	21/20	МН1, МН2	МО2, МО5	СК04
2	Тема 2. Інновації в управлінні туристичними підприємствами	2/2	4/–	15/20	21/22	МН4, МН5	МО5, МО7	СК04
3	Тема 3. Інноваційні проекти в туризмі	2/–	4/–	15/20	21/20	МН6, МН7	МО7, МО8	СК04
4	Тема 4. Методи оцінки інноваційних проектів	2/–	4/2	15/20	21/22	МН1, МН4	МО4, МО5	СК04
Змістовий модуль 2. Реалізація інноваційних технологій в готельно-ресторанному господарстві								
5	Тема 5. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	2/–	4/2	15/20	21/22	МН4, МН5	МО5, МО7	СК04
6	Тема 6. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	2/–	4/2	15/20	21/22	МН2, МН6	МО5, МО7	СК04
7	Тема 7. Організаційні інновації в готельному господарстві	3/–	6/–	15/22	24/22	МН6, МН7	МО4, МО8	СК04
	Разом	**15/2**	**30/6**	**105/142**	**150/150**			

Легенда: СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 — індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО5 — командні проєкти; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень; МО8 — презентація та виступи на наукових заходах.

4. Цілі сталого розвитку

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 9 – Промисловість, інновації та інфраструктура

5. Неформальна освіта

Рекомендовані курси Застосування штучного інтелекту (AI) та машинного навчання в туризмі й HoReCa (https://www.coursera.org/learn/ai-in-travel-tourism-hospitality-event-management), Впровадження смарт-технологій у готелях (https://www.edx.org/learn/tourism-management) та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

6. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (50 %) + модульний контроль (50 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

7. Зміст тем

Тема 1. Види інновацій в туризмі. Життєвий цикл інновацій

Вплив науково-технічних нововведень на розвиток туризму, підхід до формування інноваційного комплексу туризму.
Види інновацій в туризмі за класифікаційними ознаками. Особливості інновацій в індустрії туризму. Життєвий цикл інновацій.

Тема 2. Інновації в управлінні туристичними підприємствами

Нові форми управління в туризмі. Джерела інноваційних можливостей та формування інноваційної політики. Динамічне моделювання туристичного бізнесу. Управління інноваціями

Тема 3. Інноваційні проекти в туризмі

Інноваційний туристичний продукт як основа нового проекту. Нові види та форми організації подорожей. Інновації в процесах обслуговування в турфірмі, в готелях, на курортах

Тема 4. Методи оцінки інноваційних проектів

Принципи побудови механізму фінансового забезпечення інноваційної діяльності. Критерії результативності інноваційної діяльності. Методи оцінки інноваційних проектів

Тема 5. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення

Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів

Тема 6. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві

Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві. Інноваційні підходи до впровадження додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії. Інноваційні підходи до розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії

Тема 7. Організаційні інновації в готельному господарстві

Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві. Інфраструктурні та технологічні інновації в готельному господарстві. Економічні інновації в готельному господарстві. Загальні показники ефекту та ефективності інноваційної діяльності

8. Опис ІЗ/КПІЗ

Не передбачено навчальним планом.

9. Самостійна робота

Структура самостійної роботи

№ п/п	Тематика	К-сть годин
1	Види інновацій в туризмі. Життєвий цикл інновацій	15/20
2	Інновації в управлінні туристичними підприємствами	15/20
3	Інноваційні проекти в туризмі	15/20
4	Методи оцінки інноваційних проектів	15/20
5	Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	15/20
6	Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	15/20
7	Організаційні інновації в готельному господарстві	15/22
Разом:		105/142

10. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

11. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Іноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форми навч. / уклад. М. І. Лепкий. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 40 с.

2. Інноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві: метод. вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форми навч. / уклад.: М. І. Лепкий. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 24 с.

3. Інноваційна діяльність в туризмі, готельному та ресторанному господарстві: метод. вказівки до

самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форм навч. / уклад. М. І. Лепкий. Луцьк: ЛНТУ, 2023. 14 с.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

4. Лепкий М. І. Менеджмент іміджу гастрономічного туристичного продукту України: економічний аналіз та ринковий потенціал. Бізнес-навігатор. Вип. 1 (84) 2026. С.365-370. DOI: https://doi.org/10.32782/business-navigator.84-56

5. Громик О.М., Лепкий М.І., Бондарчук Л.Ф., Подоляк В.М. Технологічні інновації та сучасне устаткування ресторанного господарства у забезпеченні гігієнічних і безпечних вимог. Наукові перспективи: журнал. 2025. № 11(65) 2025. URL: https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-11(65)-704-714

6. Дащук Ю., Лепкий М. Інноваційний менеджмент готельно-ресторанної сфери в системі туристичної політики післявоєнного відновлення України. Проблеми і перспективи економіки та управління, (4 (44), 2025. С. 57–67. https://doi.org/10.25140/2411-5215-2025-4(44)-57-67

7. Лепкий М.І., Подоляк В.М. Інновації як драйвер розвитку рекреаційних послуг у сучасних кав'ярнях. Причорноморські економічні студії. Випуск 93/2025. URL: https://doi.org/10.32782/bses.93-40

8. Лепкий М.І., Подоляк В.М., Сидорук С.В. Впровадження інноваційних технологій проектування та обладнання як чинник підвищення ефективності діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери. Здобутки економіки: перспективи та інновації, № 26. 2026. https://doi.org/10.5281/zenodo.18383026

9. Подоляк В.М., Лепкий М.І., Громик О.М. Інноваційні аспекти проектування, устаткування та технологій ресторанної справи. Інфраструктура ринку Випуск 87/2025. С. 246-251. DOI: https://doi.org/10.32782/infrastruct87-39

Праці інших авторів:

10. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2023. 150 с.

11. Влащенко Н.М., Тонкошкур М.В. Інноваційні технології в туризмі: навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 214 с.

12. Воляник Г., Колінько Н., Шутка С. Інноваційні цифрові технології електронної комерції у готельній індустрії. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2 (12), 28-33. 2024. URL.: https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(12).2024.4

13. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2022. 340 с.

14. Долинська О. І., Шоробура І.М., Биницька О. В. Інновації у туризмі. Наукові проблеми ТНПУ імені Володимира Гнатюка. Серія: Географія. 2023. Тернопіль: Тайп. №2 (55). С. 58–64. DOI: 10.25128/2519-4577.23.2.7

15. Закон України «Про інноваційну діяльність». Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text

16. Коваленко О., Єпик Л. Зміст інноваційної діяльності в індустрії гостинності: особливості та способи здійснення. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка, (19), 2024. 306-311. URL.: https://doi.org/10.32782/2708-0366/2024.19.36

ІІІ. Інформаційні ресурси

17. Hotel Tech Report https://hoteltechreport.com/

18. EHL Insights (Ecole hôtelière de Lausanne) https://insights.ehl.edu/