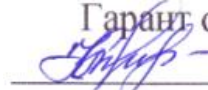


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Гарант освітньої програми
 **Любов КОВАЛЕНКО**
«19» серпня 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії»

Освітній рівень: *перший (бакалаврський)*

Галузь знань: *J «Транспорт та послуги»*

Спеціальність: *J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»*

Освітньо-професійна програма: *«Готельно-ресторанна справа»*

Факультет: *менеджменту*

Робоча програма навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУ, 2025. 26 с.

Розробник: к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

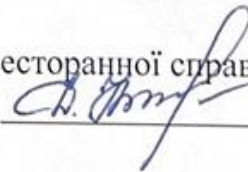


Раїса КОЖУХІВСЬКА

Робоча програма затверджена на засіданні
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «19» серпня 2025 року № 1

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Діана НАГЕРНІЮК

«19» серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол від «20» серпня 2025 року № 1.

Голова науково-методичної комісії



Марина ГОМЕНІЮК

«20» серпня 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 4,5	Галузь знань: Ж «Транспорт та послуги»	Обов’язкова
Модулів – 1	Спеціальність: Ж2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Змістових модулів – 4		Семестр: 4-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ (назва) (за наявності)		Лекції: 28 год.
Загальна кількість годин – 135		Практичні: 32 год.
Тижневих годин навчання: аудиторних – 3,0; самостійної роботи студента – 4,0		Освітній рівень: перший (бакалаврський) Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»
	Індивідуальні завдання: год.	
	Вид контролю: екзамен	

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУ.

Навчальна дисципліна «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» належить до циклу обов'язкових освітніх компонент, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу у процесі своєї діяльності постійно зіштовхуються з багатьма проблемами, розв'язати які неможливо без автоматизованих інформаційних технологій. Тому, підготовка фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу, вимагає досить глибоких знань в області сучасних комп'ютерних технологій і наявності навичок їх аналізу, впровадження й використання залежно від розв'язуваних завдань.

У навчальному курсі «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» студенти оволодіють знаннями та уміннями щодо організації процесів обслуговування споживачів готельно-ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

Мета дисципліни: надати студентам, майбутнім фахівцям у сфері управління готельно-ресторанним бізнесом, комплекс знань, умінь і навичок, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності за допомогою засобів комунікації та інформаційних технологій.

Завдання дисципліни: набуття і закріплення знань студентами у сфері використання інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі, їх інформаційного та програмного забезпечення.

Предметом вивчення дисципліни є організація впровадження та використання інформаційних систем і технологій в діяльності підприємств сфери обслуговування.

Місце навчальної дисципліни в структурно-логічній схемі ОПП: дисципліна вивчається на основі знань з курсу «Вища та прикладна математика», «Інформаційні системи та технології».

Зміст навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» охоплює широке коло питань, зокрема: інформаційні системи і технології у готельно-ресторанному бізнесі; мережеві технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії; упровадження й використання інформаційних систем і технологій у готельно-ресторанному бізнесі; інноваційні програми бронювання у готельно-ресторанному бізнесі. Інформаційний маркетинг.

Вивчення навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» передбачає формування та розвиток у здобувачів спеціальних та фахових компетентностей і програмних результатів

навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» (табл. 2.1).

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 04	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій	РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		
ЗК 05	Здатність працювати в команді.	РН 11	Застосування сучасних інформаційних технологій для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 07	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
СК 08	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН 11	Застосування сучасних інформаційних технологій для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2.

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Спеціалізовані знання, щодо пошуку, обробки та аналізу інформації з різних джерел та їх застосування в туризмі	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв’язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
1.2	Знання та навички використання інформаційних та комунікаційних технологій		
1.3	Здатність застосовувати знання з інформаційних та комунікаційних технологій у практичних ситуаціях		
1.4	Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)		
1.5	Здатність використовувати в роботі готельно-ресторанних підприємств інформаційні технології та офісну техніку		
1.6	Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктами бізнесу у сфері обслуговування		
2	Уміння/навички:		
2.1	Використовувати знання, щодо пошуку, обробки та аналізу інформації з різних джерел та їх застосування у сфері обслуговування	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв’язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2.2	Використовувати інформаційні та комунікаційні технології		
2.3	Застосовувати знання з інформаційних та комунікаційних технологій у практичних ситуаціях		
2.4	Навички організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)		
2.5	Уміння розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг		

2.6	Здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати у інформацію стосовно сфери обслуговування , уміння презентувати інформаційний матеріал щодо готельних та ресторанних послуг		контроль.
2.7	Уміння використовувати в роботі готельних та ресторанних підприємств інформаційні технології та офісну техніку		
2.8	Уміння визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу		
2.9	Уміння працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу .		
3	Комунікація:		
3.1	Зрозуміле донесення власних знань, висновків та аргументації щодо використання інформаційних технологій до фахівців і нефахівців сфери готельного та ресторанного бізнесу .	Практичне заняття, вирішення конкретних задач і ситуацій, семінари-дискусії, кейс-метод.	Представлення презентацій, виконання конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль.
3.2	Збір, інтерпретація та застосування даних у процесі бронювання та резервування готельних та ресторанних послуг.		
4	Відповідальність і автономія:		
4.1	Управління процесами обслуговування споживачів готельних, ресторанних та рекреаційних послуг, які є складними і потребують нових стратегічних підходів.	Практичне заняття, вирішення конкретних задач і ситуацій, семінари-дискусії, кейс-метод.	Представлення презентацій, виконання конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль.
4.2	Розуміння особистої відповідальності за стратегічні рішення та рекомендації щодо застосування інформаційних технологій, які можуть суттєво вплинути на успіх підприємства або окремі його складові.		
4.3	Відповідальність використання власних професійних знань у сфері обслуговування, що впливають на діяльність суб'єктів бізнесу, враховуючи крос-культурні аспекти.		

Таблиця 2.3.

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
РН 11	Застосування сучасних інформаційних технологій для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанному бізнесі

Тема 1. Система інформаційних технологій. Види інформаційних технологій. Інформаційні технології кінцевого користувача.

Поняття інформації. Інформаційні ресурси та процеси. Інформаційні системи та технології. Етапи розвитку інформаційних технологій. Базові складові інформаційних технологій. Тенденції розвитку інформаційних технологій. Інформаційні технології кінцевого користувача. Мережі інформаційних технологій. Інтеграція інформаційних технологій.

Тема 2. Нові інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі

Специфічні особливості створення та реалізації готельно-ресторанних послуг за допомогою нових інформаційних технологій. Інформаційні системи менеджменту. Маркетингові комунікації, як засіб використання та поширення інформації.

Змістовий модуль 2. Мережеві технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії

Тема 3. Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі

Інформаційна сфера готельно-ресторанної сфери. Структура та інформатизація у готельно-ресторанному бізнесі України. Види інформаційних технологій в міжнародному туризмі та готельно-ресторанному бізнесі, їх характеристики.

Тема 4. Інформаційні системи і спеціалізовані програмні засоби

Автоматизація діяльності готельно-ресторанних фірм. Програмний комплекс «Inter Hotel». Програмний комплекс «Ultra Ресторан». Програмні комплекси автоматизації готелю. Автоматизовані системи управління рестораном. Програмні засоби автоматизації індустрії розваг.

Тема 5. Мережні технології. Глобальні комп'ютерні мережі

Зумовленість використання мереж. Історія розвитку. Організація комп'ютерних мереж. Призначення та класифікація комп'ютерних мереж. Відомості про глобальні мережі.

Змістовий модуль 3. Упровадження й використання інформаційних систем і технологій у готельно-ресторанному бізнесі

Тема 6. Системи бронювання та резервування

Історія розвитку систем бронювання. Глобальні системи бронювання. Перспективи й проблеми розвитку систем бронювання. Вітчизняні готельні та ресторани заклади та їх співпраця із системами резервування. Проблеми використання сучасних інформаційних технологій бронювання у сфері обслуговування в Україні. Ефективність застосування комп'ютерних систем бронювання у діяльності вітчизняних готельно-ресторанних комплексів.

Тема 7. Характеристика сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі організація і технологія обслуговування у готелях

Сучасні інформаційні технології і автоматизовані системи управління готелями та ресторанами. Автоматизація управління діяльністю готелю. Інформаційний центр у готелі. Інформаційні потоки в системі управління готелем. Переваги впровадження в діяльність готелю систем автоматизації управлінської діяльності. Технологічний цикл обслуговування клієнтів. Служба бронювання. Сучасні системи Інтернет-бронювання.

Змістовий модуль 4. Інноваційні програми бронювання у готельно-ресторанному бізнесі. Інформаційний маркетинг

Тема 8. Сучасні системи електронного бронювання й резервування. Комплексні системи обслуговування готельно-ресторанних замовлень

Провідна міжнародна розподільна інформаційна система Amadeus. Програмне й інформаційне забезпечення. Інформаційна система Galileo. Програмне й інформаційне забезпечення. Інформаційні системи Worldspan, Sabre, Fidelio. Основні модулі й функції системи. Перспективи розвитку систем бронювання й резервування. Бронювання готельних і ресторанных послуг у режимі online.

Тема 9. Реклама готельно-ресторанної сфери й соціально-культурного сервісу в Інтернеті. Інформаційний маркетинг і перспективи розвитку електронної торгівлі

Актуальність рекламної діяльності у мережі Інтернет. Роль контекстної, банерної, мультимедійної реклами в готельно-ресторанному бізнесі. Туристичний маркетинг у мережі. Технології розсилання й прийому кореспонденції в мережі Інтернет. Ведення власної бази даних адресів клієнтів готельно-ресторанної сфери. Розміщення й розсилання реклами в Інтернеті. Перспективи й шляхи розвитку електронної роздрібної торгівлі в Інтернеті. Роль електронного маркетингу й технології просування готельно-ресторанних товарів і послуг у розвитку сфери обслуговування.

Тема 10. Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій

Інформаційні технології як маркетинговий засіб просування продукту сфери сільського (зеленого) готельно-ресторанної сфери. Роль глобальної мережі Інтернет у просуванні послуг сфери сільського (зеленого) готельно-ресторанної сфери. Формування маркетингової стратегії просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму через мережу Інтернет.

4. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	Усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.
Змістовий модуль 1. Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанному бізнесі						
Тема 1. Система інформаційних технологій. Види інформаційних технологій. Інформаційні технології кінцевого користувача	12	2	2	-	-	8
Тема 2. Нові інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	12	2	2	-	-	8
Разом за змістовим модулем 1	24	4	4	-	-	16
Змістовий модуль 2. Мережеві технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії						
Тема 3. Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі	14	2	4	-	-	8
Тема 4. Інформаційні системи і спеціалізовані програмні засоби	16	4	4	-	-	8
Тема 5. Мережні технології. Глобальні комп'ютерні мережі	12	2	2	-	-	8
Разом за змістовим модулем 2	42	8	10	-	-	24
Змістовий модуль 3. Упровадження й використання інформаційних систем і технологій у готельно-ресторанному бізнесі						
Тема 6. Системи бронювання та резервування	16	4	4	-	-	8
Тема 7. Характеристика сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі організація і технологія обслуговування у готелях	12	2	2	-	-	8
Разом за змістовим модулем 3	28	6	6	-	-	16
Змістовий модуль 4. Інноваційні програми бронювання у готельно-ресторанному бізнесі. Інформаційний маркетинг						
Тема 8. Сучасні системи електронного бронювання й резервування. Комплексні системи обслуговування готельно-ресторанних замовлень	14	4	4	-	-	6
Тема 9. Реклама готельно-ресторанної сфери й соціально-культурного сервісу в Інтернеті. Інформаційний маркетинг і перспективи розвитку електронної торгівлі	12	2	4	-	-	6
Тема 10. Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій	15	4	4	-	-	7
Разом за змістовим модулем 4	41	10	12	-	-	19
Усього годин	135	28	32	-	-	75

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п.	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
Змістовий модуль 1. Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанному бізнесі		
1.	Тема 1. Система інформаційних технологій. Види інформаційних технологій. Інформаційні технології кінцевого користувача. 1. Поняття інформації. Інформаційні ресурси та процеси. 2. Інформаційні системи та технології. 3. Етапи розвитку інформаційних технологій. 4. Базові складові інформаційних технологій. 5. Тенденції розвитку інформаційних технологій. 6. Інформаційні технології кінцевого користувача. 7. Мережі інформаційних технологій. 8. Інтеграція інформаційних технологій.	2
2.	Тема 2. Нові інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі 1. Специфічні особливості створення та реалізації готельно-ресторанних послуг за допомогою нових інформаційних технологій. 2. Інформаційні системи менеджменту. 3. Маркетингові комунікації, як засіб використання та поширення інформації	2
Змістовий модуль 2. Мережеві технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії		
3.	Тема 3. Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі 1. Інформаційна сфера готельно-ресторанної сфери. 2. Структура та інформатизація у готельно-ресторанному бізнесі України. Види інформаційних технологій в міжнародному туризмі та готельно-ресторанному бізнесі, їх характеристики.	4
4.	Тема 4. Інформаційні системи і спеціалізовані програмні засоби 1. Автоматизація діяльності готельно-ресторанних фірм. 2. Програмний комплекс «Inter Hotel». 3. Програмний комплекс «Ultra Ресторан». 4. Програмні комплекси автоматизації готелю. 5. Автоматизовані системи управління рестораном. 6. Програмні засоби автоматизації індустрії розваг.	4
5.	Тема 5. Мережні технології. Глобальні комп'ютерні мережі 1. Зумовленість використання мереж. Історія розвитку. 2. Організація комп'ютерних мереж. 3. Призначення та класифікація комп'ютерних мереж. 4. Відомості про глобальні мережі	2
Змістовий модуль 3. Упровадження й використання інформаційних систем і технологій у готельно-ресторанному бізнесі		
6.	Тема 6. Системи бронювання та резервування 1. Історія розвитку систем бронювання. 2. Глобальні системи бронювання. 3. Перспективи й проблеми розвитку систем бронювання. 4. Вітчизняні готельні та ресторани заклади та їх співпраця із системами резервування. 5. Проблеми використання сучасних інформаційних технологій бронювання у сфері обслуговування в Україні.	4

	6. Ефективність застосування комп'ютерних систем бронювання у діяльності вітчизняних готельно-ресторанних комплексів.	
7.	Тема 7. Характеристика сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі, організація і технологія обслуговування у готелях 1. Сучасні інформаційні технології і автоматизовані системи управління готелями та ресторанами. 2. Автоматизація управління діяльністю готелю. 3. Інформаційний центр у готелі. 4. Інформаційні потоки в системі управління готелем. 5. Переваги впровадження в діяльність готелю систем автоматизації управлінської діяльності. 6. Технологічний цикл обслуговування клієнтів. 7. Служба бронювання. Сучасні системи Інтернет-бронювання.	2
Змістовий модуль 4. Інноваційні програми бронювання у готельно-ресторанному бізнесі. Інформаційний маркетинг		
8.	Тема 8. Сучасні системи електронного бронювання й резервування. Комплексні системи обслуговування готельно-ресторанних замовлень 1. Провідна міжнародна розподільна інформаційна система Amadeus. Програмне й інформаційне забезпечення. 2. Інформаційна система Galileo. Програмне й інформаційне забезпечення. 3. Інформаційні системи Worldspan, Sabre, Fidelio. Основні модулі й функції системи. 4. Перспективи розвитку систем бронювання й резервування. 5. Бронювання готельних і ресторанных послуг у режимі online.	4
9.	Тема 9. Реклама готельно-ресторанної сфери й соціально-культурного сервісу в Інтернеті. Інформаційний маркетинг і перспективи розвитку електронної торгівлі 1. Актуальність рекламної діяльності у мережі Інтернет. 2. Роль контекстної, банерної, мультимедійної реклами. Готельно-ресторанний маркетинг. 3. Технології розсилання й прийому кореспонденції в мережі Інтернет. Ведення власної бази даних адресів клієнтів підприємств готельно-ресторанної сфери. 4. Розміщення й розсилання реклами в Інтернеті. 5. Перспективи й шляхи розвитку електронної роздрібної торгівлі в Інтернеті. 6. Роль електронного маркетингу й технології просування послуг готельно-ресторанних підприємств.	4
10.	Тема 10. Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій 1. Інформаційні технології як маркетинговий засіб просування продукту сфери сільського (зеленого) туризму 2. Роль глобальної мережі Інтернет у просуванні послуг сфери сільського (зеленого) туризму 3. Формування маркетингової стратегії просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму через мережу Інтернет	4
	Усього	32

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п.	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
Змістовий модуль 1. Інформаційні системи і технології у готельно-ресторанному бізнесі		
1.	Тема 1. Система інформаційних технологій. Види інформаційних технологій. Інформаційні технології кінцевого користувача <i>Завдання 1.</i> - Відкрити сайт http://unwto.org. Ознайомитись з інформацією про ЮНВТО (розділ Про ЮНВТО»). Скопіювати її в звіт (документ Word). - Ознайомитись зі структурою сайту. Скопіювати необхідну інформацію у звіт (документ Word). - Ознайомитись з розділом новин. Скопіювати у звіт склад розділу. - Ознайомитись з підрозділами «Прес-релізи», «Календар подій», «World Tourism Day», «Tourcom». Скопіювати суттєву інформацію у звіт. - У розділі «Держави-члени» ознайомитись зі складом членів ЮНВТО, асоційованих членів та спостерігачів. Скопіювати інформацію у звіт. - У розділі «Учасники, які приєдналися» ознайомитись з загальною інформацією, Діловою радою ЮНВТО, Радою з освіти та Радою з готельно-ресторанних destинацій. Скопіювати суттєву інформацію у звіт. Основні дані навести українською мовою. - Відредагувати звіт. <i>Завдання 2.</i> - Розробити презентацію «Система інформаційних технологій. Види інформаційних технологій» на 10-15 слайдів та захистити її на занятті.	6
2.	Тема 2. Нові інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі <i>Завдання 1.</i> Відкрити сайт http://unwto.org У розділі «Програми» ознайомитись з підрозділом «Дослідження ринку та просування туризму». Скопіювати інформацію сторінок “About”, “Objectives”, “Programme of Work”. Дати переклад українською мовою. На сторінці “Facts&Figures” зробити вибірку суттєвої інформації за рубриками “Tourism Indicators” та “Tourism 2020 Vision”. Дати переклад українською мовою. 7. У розділі «Програми» ознайомитись з підрозділом «Освіта». На сторінках “Who We Are” та “Programmes” зробити вибірку суттєвої інформації. Дати переклад українською мовою. 8. У розділі «Regional Activities» ознайомитись з підрозділом «Europe». На сторінці “Mission Statement” зробити вибірку суттєвої інформації. Дати переклад українською мовою. 9. У розділі «Sitemap» (Карта сайту) ознайомитись з структурою та змістом порталу. Дати переклад складу українською мовою. 10. Відкрити посилання «UN System Sites» (Офіційний каталог інформаційних ресурсів організацій системи ООН). Скопіювати інформацію у звіт. 11. Відредагувати звіт. <i>Завдання 2.</i> Провести моніторинг використовуваних у готельному бізнесі інформаційних систем і спеціалізованих програмних засобів створення і	6

	управління туристичним продуктом та готельними послугами (законспектувати інформацію). 2. Розробити презентацію «Автоматизовані інформаційні системи» на 10-15 слайдів та захистити її на практичному занятті.	
Змістовий модуль 2. Мережеві технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії		
3.	Тема 3. Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі <i>Завдання 1.</i> 1. Дослідити основні види інформаційних технологій в міжнародному туризмі та готельно-ресторанному бізнесі, визначити їх основні характеристики та встановити відмінності. Законспектувати інформацію. <i>Завдання 2.</i> 2. Написання реферату на тему «Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі» та презентувати його на занятті.	8
4.	Тема 4. Інформаційні системи і спеціалізовані програмні засоби <i>Завдання 1.</i> Провести моніторинг використовуваних у туристичному та готельному бізнесі інформаційних систем і спеціалізованих програмних засобів створення і управління туристичним продуктом та готельними послугами (законспектувати інформацію) <i>Завдання 2.</i> Зайти на демо-версії програм та протестити програми: — комплекс автоматизації готелю Ultra Готель https://ultra-company.com/hotel/demo-version/ система управління рестораном Ultra Ресторан https://ultra-company.com/restaurant/demo-version/	8
5.	Тема 5. Мережні технології. Глобальні комп'ютерні мережі <i>Завдання 1.</i> 1. Проведення моніторингу використовуваних у готельному бізнесі програм та глобальних комп'ютерних мереж управління готельними послугами (законспектувати інформацію) <i>Завдання 2.</i> 1. Написання реферату на тему «Мережні технології. Глобальні комп'ютерні мережі» та презентувати його на занятті.	8
Змістовий модуль 3. Упровадження й використання інформаційних систем і технологій в туризмі		
6.	Тема 6. Системи бронювання та резервування <i>Завдання 1.</i> 1. Провести аналіз використовуваних у готельному бізнесі програмних засобів та продуктів резервування та бронювання (законспектувати інформацію) <i>Завдання 2.</i> 1. Опрацювати теоретично питання щодо систем бронювання «Галілео» (Galileo), «Амадеус» (Amadeus), «Сабрі» (Sabre) і «Фіделіо» (Fidelio) (законспектувати інформацію). <i>Завдання 3.</i> 2. Розробити презентацію «Системи бронювання та резервування» на 10-15 слайдів та захистити її на занятті.	8
	Тема 7. Характеристика сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі, організація і технологія	8

7.	обслуговування у готелях Завдання 1. 1. Провести аналіз комплексних програмних засобів автоматизації IT діяльності: Inter Hotel, Lodging Touch Libica, Intellect Service, UCS-UKR, CRM Travels та законспектувати інформацію. Завдання 2. 1. Розробити презентацію «Інформаційні технології у готельно-ресторанному бізнесі» на 10-15 слайдів та захистити її на занятті.	
Змістовий модуль 4. Інноваційні програми бронювання у готельно-ресторанному бізнесі. Інформаційний маркетинг		
8.	Тема 8. Сучасні системи електронного бронювання й резервування. Комплексні системи обслуговування готельно-ресторанних замовлень Завдання 1. 1. Проведення моніторингу використовуваних в туризмі та готельному бізнесі програмних засобів та продуктів резервування та бронювання. Написання реферату на задану тематику. Завдання 2. 2. Розробити презентацію «Комплексні системи обслуговування готельно-ресторанних замовлень» на 10-15 слайдів та захистити її на занятті.	8
9.	Тема 9. Реклама готельно-ресторанної сфери й соціально-культурного сервісу в Інтернеті. Інформаційний маркетинг і перспективи розвитку електронної торгівлі Завдання 1. 1. Відкрити сайт http://unwto.org/ua 2. У розділі «Програми» ознайомитись з підрозділом «Дослідження ринку та розвиток туризму». Скопіювати інформацію сторінок “About”, “Objectives”, “Programme of Work”. Дати переклад українською мовою. На сторінці “Facts&Figures” зробити вибірку суттєвої інформації за рубриками “Tourism Indicators” та “Tourism 2020 Vision”. Дати переклад українською мовою. 3. У розділі «Програми» ознайомитись з підрозділом «Освіта». На сторінках “Who We Are” та “Programmes” зробити вибірку суттєвої інформації. Дати переклад українською мовою. 4. У розділі «Regional Activities» ознайомитись з підрозділом «Europe». На сторінці “Mission Statement” зробити вибірку суттєвої інформації. Дати переклад українською мовою. 5. У розділі «Sitemap» (Карта сайту) ознайомитись з структурою та змістом порталу. Дати переклад складу українською мовою. 6. Відкрити посилання «UN System Sites» (Офіційний каталог інформаційних ресурсів організацій системи ООН). Скопіювати інформацію у звіт. 7. Відредагувати звіт. Завдання 2. 1. Аналіз способів розсилання й прийому кореспонденції в мережі Інтернет. Вивчення питання щодо ведення бази даних адресів клієнтів. Завдання 3. 2. Моніторинг наявних технологій просування готельно-ресторанних послуг у розвитку сфери обслуговування (законспектувати інформацію)	8

10.	Тема 10. Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій <i>Завдання 1.</i> 1. Проведення моніторингу використовуваних у сфері сільського (зеленого) туризму програмних засобів та продуктів резервування та бронювання. 2. Розробити презентацію «Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій» на 10-15 слайдів та захистити її на занятті. <i>Завдання 2.</i> 1. Проаналізувати інформацію на сайті https://minagro.gov.ua/ua/napryamki/rozvitok-silskih-teritorij/silskij-turizm щодо розвитку сфери сільського (зеленого) туризму. Результати аналізу оформити у формі короткого звіту у довільному форматі.	7
	Усього	75

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Згідно Положення про організацію освітнього процесу в УНУС №01-16/10/од від 30.05.2024 р. індивідуальне завдання (ІЗ) є однією зі складових самостійної роботи здобувача вищої освіти. Індивідуальне завдання відноситься до різновиду форм науково-дослідної роботи і дає змогу здобувачам вищої освіти опанувати практику вирішення конкретних ситуаційних завдань та здобути навичок дослідницько-пошукової діяльності.

Результати науково-дослідної роботи здобувача можуть бути презентовані у формі: рефератів, презентацій, участь у студентських олімпіадах та конкурсах наукових робіт, публікації тез у науковому збірнику за напрямом навчальної дисципліни, виступу з доповіддю на науковій конференції, участю у неформальній освіті тощо.

Мета індивідуальної роботи з дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» – отримання здобувачем вищої освіти навичок науково-дослідної роботи щодо використання інформаційних технологій в туристичному бізнесі та сфері обслуговування.

Цілями виконання ІЗ з дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» є – поглиблення теоретичних знань та практичних навичок щодо управління туристичним бізнесом, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності за допомогою засобів комунікації та інформаційних технологій.

ІЗ виконується студентами самостійно протягом вивчення дисципліни із проведенням консультацій викладачем відповідно до графіка освітнього процесу.

Кількість годин на індивідуальні завдання виділяється із загальної кількості годин, відведених на самостійну роботу і визначається НПП.

Рекомендації щодо виконання ІЗ розміщено у Методичних матеріалах для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання

спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Також застосовується поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій в освітньому процесі.

При викладанні дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод.

Для кращого розуміння матеріалу застосовуються консультації з викладачем та самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище – Moodle (табл. 2).

Матеріали курсу «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» розміщені на платформі Moodle <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=894>

В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі відеоконференцій. Для організації освітнього процесу використовуються такі технічні сервіси, як Zoom, Viber, Moodle та електронна пошта.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Головний засіб досягнення поставлених цілей – комбінація поточного (модульного) та підсумкового (екзамен) контролю знань.

Поточний контроль включає в себе систематичність та різні активності здобувача на практичних заняттях. Оцінюванню в балах підлягають:

- рівень знань, необхідний для розв'язування ситуаційних завдань, вправ, що передбачені завданнями для самостійного опрацювання;
- повнота, якість і вчасність виконання завдань;
- рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на занятті;
- активність при обговоренні питань;
- виконання індивідуальних завдань.

Поточний (модульний) контроль передбачає перевірку стану засвоєння визначеної системи елементів знань і вмінь здобувачів з того чи іншого модулю.

При виконанні модульних завдань оцінюванню в балах підлягають теоретичні знання і практичні уміння, яких набули здобувачі після опанування певного модуля. Модульний контроль з даної дисципліни проводиться у формі онлайн тестування на платформі Moodle.

Підсумкова рейтингова оцінка складається із підсумкових модульних рейтингових оцінок.

Рейтингова сума балів з навчальної дисципліни після складання модулів і підсумкового контролю виставляється як сума набраних здобувачем балів протягом семестру та балів набраних здобувачем на підсумковому контролі.

До підсумкового контролю допускаються здобувачі, які виконали всі завдання передбачені модулем, передбачені для даної навчальної дисципліни і за рейтинговим показником набрали не менш як 35 балів. Якщо у підсумку здобувач отримав за рейтинговим показником оцінку «FX», то він допускається до повторного складання підсумкового контролю з дисципліни. Здобувач, допущений до повторного складання підсумкового контролю зобов'язаний у терміни, визначені деканатом, перездати невиконані (або виконані на низькому рівні) завдання поточно-модульного контролю, виконати модульні контролі і скласти підсумковий контроль. Рейтинговий показник здобувача з навчальної дисципліни при цьому визначається за результатами повторного складання підсумкового контролю і не впливає на загальний рейтинг здобувача.

9.1. Порядок поточного та підсумкового оцінювання знань здобувачів

Система оцінювання знань, вмінь і навичок здобувачів передбачає оцінювання всіх форм вивчення дисципліни:

- рівень засвоєння програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях;
- виконання завдань самостійної роботи;
- виконання модульних контрольних заходів.

Поточне оцінювання знань здобувачів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача. Максимальна сума балів поточного контролю з дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» – 70. Об'єктами поточного контролю є:

- результативність роботи здобувача з вивчення програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях – 3 бали;
- виконання завдань самостійної роботи – 1 бал;
- модульний контроль містить 10 тестів, відповідь на кожен з яких оцінюється в 0,2 бали ($0,2 \times 10$) – 2 бали.

При оцінюванні виконаних практичних завдань та завдань до самостійної роботи увага приділяється не тільки якості їх виконання але й своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком освітнього процесу). Виконання студентами завдання повинно носити виключно самостійний характер. Тому, за використання заборонених джерел (шпаргалок, засобів зв'язку та ін.) чи підказок студент одержує оцінку 0.

Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Контроль за модулем проводиться після того як розглянуто теоретичний матеріал та виконано практичні завдання в межах кожного з модулів.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання здобувачів на заключному етапі вивчення дисципліни і проводиться відповідно до навчального плану у вигляді екзамену в термін, встановлений графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному робочою програмою навчальної дисципліни. Форма проведення підсумкового контролю – тест. Загалом під час іспиту здобувач може отримати 30 балів.

9.2. Контроль та оцінювання активностей здобувача

Знання здобувача оцінюються критеріями, відображеними у табл. 9.1.

Таблиця 9.1.

Оцінювання видів роботи та навчально-наукової діяльності здобувача

№ з/п.	Вид навчально-наукової діяльності	Бали
Обов'язкові види роботи		
1.	Вивчення програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях	0-3
2.	Виконання завдань самостійної роботи	0-1
3.	Виконання модульних контрольних заходів	0-5
Додаткові види роботи, в т.ч. ІЗ (за вибором здобувача)		
1.	Участь у вузівському турі студентської олімпіади/конкурсі наукових робіт	5
2.	Участь у всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт	5
3.	Призове місце на всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт	10
4.	Публікація тез у науковому збірнику за напрямом навчальної дисципліни	5
5.	Виступ з доповіддю на науковій конференції	5
6.	Участь у неформальній освіті	Згідно годин та відповідних тем з курсу

10. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ ЗДОБУВАЧІ

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, підсумкового контролю тощо).

Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) студент може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) студент може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.

Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни наведено у табл. 10.1.-10.2.

Таблиця 10.1.

Розподіл балів, які отримують здобувачі при вивченні дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії», у балах

Поточний (модульний) контроль																	Підсумковий контроль	Сума				
Кількість балів за модуль	Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2					Змістовий модуль 3			Змістовий модуль 4										
Тема	T1	T2	Модульний контроль 1 (2 бали)	T3	T3	T4	T4	T5	Модульний контроль 2 (2 бали)	T6	T6	T7	Модульний контроль 3 (2 бали)	T8	T8	T9	T9	T10	T10	Модульний контроль 4 (2 бали)		
Кількість балів за теми																						
в т.ч. за видами робіт:																						
практичні заняття	2	2		3	3	3	3	3		3	3	3		3	3	3	3	3	3		3	3
виконання СРС	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1
Бали за додаткову роботу, в т.ч. ІЗ (0-10)																					30	100

Таблиця 10.2.

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

Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів). Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Оцінка «добре» (74 – 89 балів). Здобувач повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали). Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів). Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань. Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

11. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» містить:

- освітньо-професійну програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації до їх ведення.

Кожухівська Р.Б. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУ, 2025. 27 с.;

– завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Кожухівська Р.Б. Методичні матеріали, завдання і вказівки для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУ, 2025. 23 с.;

Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУ, 2025. 12 с.

- засоби діагностики знань та умінь студентів;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендовані джерела та література;
- модульне середовище для навчання MOODLE.

12. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Базова:

1. Артеменко О., Сукач М., Хрущ Л., Скопень М., Будя А. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. К.: Ліра-К, 2018. 764 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2020. 342 с.
3. Білогурова Г.В. Інформаційні системи і технології в туризмі. Х.: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2016. 49 с.
4. Балашова Р.І. Організація діяльності туристичного підприємства. К.: ЦУЛ, 2019. 184 с.
5. Богдан Н.М. Писаревський І.М., Погасій С.О. Управління якістю туристських послуг. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2021. 340 с.
6. Гаврилов В. П. Інформаційні системи і технології в туризмі. Х.: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.
7. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 488 с.
8. Забуранна Л.В., Кулік А.В. Конкурентостійкість підприємств сільського зеленого туризму: теорія, механізм формування та управління. К.: ЦУЛ, 2018. 292 с.
9. Кудла Н. Є. Сільський туризм: основи підприємництва та гостинності. Київ: ЦУЛ, 2017. 152 с.
10. Лугінін О.Є., Дудченко О.М., Рибчук А.В., Покотилова В.І., Тендітний Ю.Г., Тендітна Н.В., Фомішина В.М. Використання інформаційних технологій в теорії прийняття рішень. Херсон: Олді-плюс, 2019. 238 с.
11. Мальська М., Худо В. Туристичний бізнес. 2 переробл. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
12. Мальська М.П., Кізима В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика. Київ : ЦУЛ, 2017. 336 с.
13. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. К.: Центр учбової літератури, 2019. 472 с.
14. Новаківський І., Грибик І., Смолінська Н. Інформаційні системи в менеджменті. Адаптивний підхід. К.: Кондор, 2019, 440 с.
15. Олабоді О.В., Фесун Т.П. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. показч. К.: Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка, 2021. 213 с.
16. Сахно Є.Ю., Дорош М.С., Ребенок А.В. Менеджмент сервісу: теорія та практика. Київ : ЦУЛ, 2017. 328 с.
17. Скопень М.М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі. К.: Кондор, 2005. 302 с.
18. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П., Артеменко О.І., Хрущ Л.А. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. К.: Ліра-К, 2020. 764 с.

19. Тернов С.О. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі. Кривий Ріг.: ДонНУЕТ, 2015. 302 с.
20. Федорченко В.К. Уніфіковані технології готельних послуг. К.: Вища школа, 2001. 237 с.
21. Benckendorff Pierre J., Xiang Zheng, Sheldon Pauline J. Tourism information technology, 3rd ed. Boston: CABI Tourism Texts, 2019, 400 p.

Допоміжна:

1. Будякова О.Ю. Технології інформатизації індустрії гостинності. Мат-ли І Всеукр. наук.-практ. конф. «Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні» 23 квітня 2021 р. Херсон: ХДАЕУ, 2021. С. 298-300.
2. Будякова О.Ю., Шапошнікова О.М. Innovative Approaches in Hotel and Restaurant Business Entrepreneurship. *Інтелект XXI*. 2020. Вип. 4. С. 60-64.
3. Denysenko M., Budiakova O. Features of Economic Development of Hotel and Restaurant Business. *Економіка та держава*. 2020. Вип. 10. С.19-23.
4. Кожухівська Р.Б. Розвиток сучасних маркетингових інформаційних технологій в комунікаційних стратегіях українських туристичних підприємств. Монографія. Умань: ВПЦ «Візаві», 2011. 210 с.
5. Кожухівська Р.Б. Використання комунікаційних інтернет-технологій в туризмі. *Науково-практичний журнал «Східна Європа: економіка, бізнес та управління»*. Вип. 4(15), 2018. С.191-196.
6. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Ефективність використання інтернет-реклами санаторно-курортними закладами України. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». Вип. 20. ДВНЗ УЖНУ, 2018. С.160-165.
7. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Логістичний інтернет-провайдинг у туризмі. *Науково-практичний журнал «Держава та регіони»*. Серія: Економіка та підприємництво, Вип. 4(109), 2019. С.196-200.
8. Кожухівська Р.Б., Непочатенко В.О. Digital-технології як основа розвитку туристичної діяльності в Україні. *Економіка та держава*. 2020, № 7. С.93-98.
9. Теличкань В.В. Просування агротуристичних послуг за допомогою сучасних інформаційних технологій. *Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва*. 2017. Вип. 72. С.169-175.
10. Kozhukhivska, R. Use of Internet technologies in the marketing activities of the tourism enterprises. Collective Scientific Monograph «Contemporary Issues of Digital Economy and Society». Publishing House: Katowice School of Technology. 2020, no.36. P. 54-61.
11. Sakovska O., Kozhukhivska R., Reznik N., Chuchmii I., Naherniuk D., Tereshchuk N. The Role of Innovative Technologies in Improving the Management of Consumer Behavior in the Hotel and Restaurant Business. Digital Disruption and Business Innovation: Navigating the New Technological Era (ICBT 2024). *Lecture Notes in Networks and Systems*. 2025. Vol. 1573. P. 229-241 https://doi.org/10.1007/978-3-032-00444-4_22

13. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Amadeus: підключення, навчання, матеріали URL: https://www.fly.kiev.ua/amadeus_connect.html
2. Аналітична система для розвитку бізнесу Project Expert Holding. URL: <http://www.expert-systems.com>
3. Програма для автоматизації готелю ULTRA Готель. URL: <https://ultra-company.com/hotel/demo-version/>
4. Програма для автоматизації управління рестораном ULTRA ресторан. URL: Ресторан <https://ultra-company.com/restaurant/demo-version/>
5. Офіційний сайт корпорація Sabre URL: <https://www.sabre.com/locations/ukraine>
6. Цифрові комунікації в глобальному просторі. Безкоштовний онлайн-курс платформи «Prometeus» URL: https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1:Prometheus+ITArts101+2017_T1/about
7. Українська інформаційна система. URL: <http://www.utis.com.ua>
8. Excel для Windows. URL: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLgWWP4GMPpqj-GZ5rWKLxEpHuVqauettJ>
9. The World Tourism Organization (UNWTO). URL: <https://www.unwto.org/>

14. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в УНУС результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, Положення про порядок визнання результатів навчання в інших ЗВО в УНУС.

Визнання результатів навчання можливе за умови участі в таких активностях як програми академічної мобільності, навчання неформальній та/або інформальній освіті тощо.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25% освітньої програми.

15. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії», здобувачі повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності УНУС. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань,

а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат <http://surl.li/gasewa>, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

16. ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

Відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУ, у робочій програмі з ОК «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» (2025-2026 н.р.) оновлено структуру та зміст навчальної дисципліни, переглянуто методичне забезпечення, доповнено список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.