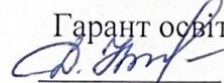


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 **Діана НАГЕРНЮК**

«20» серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі»

Освітній рівень: *другий (магістерський)*

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 «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності *J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»* освітньо-професійної програми *Готельно-ресторанна справа*. Умань: УНУ, 2025. 28 с.

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

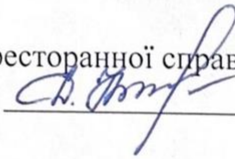


Раїса КОЖУХІВСЬКА

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	дистанційна форма навчання
Кількість кредитів – 3,5 Модулів - 1	Галузь знань <i>J «Транспорт та послуги»</i>	Обов’язкова	
	Спеціальність: <i>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>		
Змістових модулів – 4	Освітній рівень: <i>другий (магістерський)</i> Освітньо-професійна програма: <i>«Готельно-ресторанна справа»</i>	Рік підготовки	
Індивідуальне завдання –		2-й	2-й
Загальна кількість годин – 105		Семестр	
		III-й	III-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,0; самостійної роботи здобувача – 5,0.		Лекції	
		аудиторні	синхронні
		16 год.	4 год.
		Практичні	
		аудиторні	синхронні
		18 год.	6 год.
		Асинхронна робота	
		–	18 год.
		Самостійна робота	
		71 год.	77 год.
		Індивідуальні завдання	
	–		
	Вид контролю: екзамен		

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» розроблена відповідно до «Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУС» від 11.07.2024 р.

Навчальна дисципліна «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» належить до циклу обов'язкових освітніх компонент, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Вплив процесів діджиталізації на розвиток сфери готельно-ресторанного бізнесу має велике значення, оскільки прямо пов'язаний з підвищенням ефективності роботи та збільшенням рівня прибутковості підприємств сфери обслуговування. Використання комп'ютерних мереж, Інтернет та Інтернет-технологій, програмних продуктів наскрізної автоматизації бізнес-процесів бізнесу, наразі є не просто питанням лідерства і створення конкурентних переваг, але й виживання на ринку в майбутньому. Готельні та ресторани підприємства, які є частиною сфери туристичного обслуговування, у процесі своєї діяльності постійно зіштовхуються з багатьма проблемами, розв'язати які неможливо без автоматизованих інформаційних технологій та засобів діджиталізації. Тому, підготовка фахівців у сфері готельно-ресторанного сервісу, вимагає досить глибоких знань щодо сучасних комп'ютерних технологій та їх програм, наявності навичок їх аналізу, впровадження й використання залежно від розв'язуваних завдань.

Мета дисципліни: надати здобувачам вищої освіти, майбутнім спеціалістам у сфері управління готельно-ресторанним бізнесом, комплекс знань, умінь і навичок, необхідних для здійснення ефективної професійної діяльності за допомогою засобів комунікації та інформаційних технологій.

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

Завдання дисципліни:

- набуття і закріплення раніше отриманих знань щодо інформаційних технологій у сфері обслуговування;
- вивчення універсальних то спеціалізованих пакетів програм, які використовуються у процесі розробки, формування й реалізації готельних та ресторанных послуг;
- набуття навичок використання інформаційного програмного забезпечення, локальних і глобальних мереж, освоєння методик і технологій автоматизованого менеджменту та маркетингу, у тому числі виражених у міжнародних стандартах.

Пререквізити: вивчення змісту навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» базується на опануванні таких навчальних дисциплін освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти: «Інформаційні системи та

технології», «Інформаційні технології в готельно-ресторанній індустрії» та «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» другого (магістерського) рівня. Разом з тим вивчення навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» ґрунтується на сформованих компетентностях та програмних результатах, здобутих унаслідок навчання на інших спеціальностях та в неформальній освіті.

Постреквізити: здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: виробнича практика та кваліфікаційна магістерська робота.

Зміст навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» охоплює широке коло питань, зокрема про: інформаційні бази даних та програмне забезпечення туристичного та готельно-ресторанного спрямування; мережні технології і інформаційні системи в ресторанному бізнесі та готельній індустрії; інноваційні аспекти використання інформаційних технологій у сфері обслуговування.

Вивчення навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти рівня магістр 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 «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	ПРН 6	Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності
ЗК 3	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей		
ЗК 5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології		
ЗК 5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	ПРН 9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління

ЗК 7	Здатність приймати обґрунтовані рішення		основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 1	Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків для розв'язання складних задач з розвитку готельного і ресторанного бізнесу	ПРН 6	Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності
СК 2	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос- культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу		
СК 3	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	ПРН 9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 5	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу		
СК 9	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг		

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2.

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Спеціалізовані концептуальні знання, що містять	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних	Усне опитування, тестування, розв'язування

	сучасні наукові здобутки у сфері інформаційних технологій, зокрема їх застосування у готельно-ресторанному бізнесі, і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень.	консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення 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.	ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
1.2	Критичне осмислення проблем у галузі готельно-ресторанного бізнесу та на межі галузей знань, зокрема з інформаційних технологій	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.	Тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2	Уміння/навички:		
2.1	Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу з метою розвитку нових знань та процедур	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	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у контексті надання готельних та ресторанних послуг (бронювання, резервування тощо)		
2.3	Здатність розв'язувати проблеми за		

	наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності		
3	Комунікація:		
3.1	Зрозуміле донесення власних знань, висновків та аргументації щодо використання інформаційних технологій до фахівців і нефахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу	Практичне заняття, вирішення конкретних задач і ситуацій, семінари-дискусії, кейс-метод.	Представлення презентацій, виконання конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль.
3.2	Презентація програм бронювання та резервування перед споживачами готельно-ресторанних послуг.		
4	Відповідальність і автономія:		
4.1	Управління процесами обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг, які є складними, непередбачуваними та 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.		
4.4.	Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії	Самонавчання, неформальна освіта	Документ, що засвідчує участь (сертифікат тощо).

Таблиця 2.3.

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
ПРН 6	Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності	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.
ПРН 9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	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. Поняття, суть та значення інформаційних технологій в готельно-ресторанній індустрії

Тема 1. Система інформаційних технологій

- 1.1. Поняття про інформаційні технології. Терміни та визначення.
- 1.2. Інформатизація та інформаційні технології. Зв'язок інформації, даних, знань й розвитку економіки. Інформація й інформаційна культура підприємства
- 1.3. Суть та значення інформаційної системи. Класифікація інформаційних систем
- 1.4. Структура й складові інформаційної технології. Інструментарій інформаційних технологій
- 1.5. Особливості використання інформаційних технологій. Інфологічні моделі

Тема 2. Інформаційне суспільство та інформаційні системи

- 2.1. Визначення та головні риси інформаційного суспільства. Роль та місце інформаційних систем у сучасному суспільстві. Етапи розвитку інформаційних систем.
- 2.2. Суть та значення інформаційної системи (ІС). Структура та класифікація інформаційних систем.
- 2.3. Організація процесів керування
- 2.4. Процеси в інформаційній системі. Реалізація і застосування інформаційних систем. Приклади інформаційних систем
- 2.5. Співвідношення інформаційних систем та інформаційних технологій

Тема 3. Нові інформаційні технології у готельно-ресторанному бізнесі

- 3.1. Інформація в діяльності підприємств готельно-ресторанного сервісу
- 3.2. Інформаційний менеджмент. Схеми інформаційних потоків у готельно-ресторанному бізнесі

Змістовий модуль 2. Інформаційне програмне забезпечення готельно-ресторанного сервісу

Тема 4. Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі

- 4.1. Інформація й інформаційна сфера туризму й готельно-ресторанного бізнесу
- 4.2. Структура інформаційної сфери туризму й готельно-ресторанного бізнесу
- 4.3. Нові інформаційні технології: суть та значення
- 4.4. Нові інформаційні технології в туризмі й готельно-ресторанному бізнесі
- 4.5. Структура інформаційного ринку. Ринок електронної інформації.
- 5.5. Інтернет-технології та їх використання в маркетинговій діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери

Тема 5. Сучасні складові технічного і програмного забезпечення інформаційних систем у готельно-ресторанному бізнесі

- 5.1. Складові технічного і програмного забезпечення інформаційних систем в готельно-ресторанному бізнесі

- 5.2. Використання глобальної комп'ютерної мережі Internet в діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери
- 5.3. Електронні канали маркетингу і реклама в Інтернет
- 5.4. ГІС-технології як складова інформаційного механізму регіонального управління у сфері обслуговування

Змістовий модуль 3. Мережні технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії

Тема 6. Інформаційні технології в керуванні готельним комплексом і ресторанним бізнесом

- 6.1. Вступ до інформаційних технологій в готелі
- 6.2. Автоматизація управління діяльністю готелю
- 6.3. Сучасні автоматизовані системи керування для підприємств готельного й ресторанного бізнесу. Функції, структура
- 6.4. Інформаційний центр у готелі. Інформаційні потоки в системі управління готелем
- 6.5. Переваги впровадження в діяльність готелю систем автоматизації управлінської діяльності

Тема 7. Системи бронювання та резервування

- 7.1. Розвиток комп'ютерних систем бронювання
- 7.2. Характеристики та типи комп'ютерних систем бронювання й резервування
- 7.3. Схеми і технології бронювання
- 7.4. Системи бронювання «Галілео» (Galileo), «Амадеус» (Amadeus), «Сабрі» (Sabre) і «Фіделіо» (Fidelio)

Змістовий модуль 4. Інноваційні аспекти використання інформаційних технологій в автоматизації діяльності підприємств сфери обслуговування

Тема 8. Автоматизоване програмне забезпечення підприємств сфери обслуговування та відпочинку

- 8.1. Автоматизація діяльності готельно-ресторанних підприємств
- 8.2. Програмні комплекси автоматизації готелю. Програмний комплекс «Inter Hotel»
- 8.3. Автоматизовані системи управління рестораном та готелем. Програмний комплекс «Ultra Ресторан», «Ultra Готель»
- 8.4. Програмні засоби автоматизації індустрії відпочинку та розваг. Програмний продукт «Мобіліті Україна»

Тема 9. Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій

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

4. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі»

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин								
	Денна форма				Дистпнційна форма				
	Усього	у тому числі			Усього	у тому числі			с.р.
		синхр.	асинх.	с.р.					
Змістовий модуль 1. Поняття, суть та значення інформаційних технології в готельно-ресторанній індустрії									
Тема 1. Система інформаційних технологій	11	2	2	8	10	-	-	2	8
Тема 2. Інформаційне суспільство та інформаційні системи	12		2	9	11			2	9
Тема 3. Нові інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*	10	2	2	6	12	2	-	2	8
Разом за змістовим модулем 1	33	4	6	23	33	2	-	6	25
Змістовий модуль 2. Інформаційне програмне забезпечення туристичного та готельно-ресторанного спрямування									
Тема 4. Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	10	2	2	6	12	-	2	2	8
Тема 5. Сучасні складові технічного і програмного забезпечення інформаційних систем у готельно-ресторанному бізнесі	10	2	2	6	10	-	-	2	8
Разом за змістовим модулем 2	20	4	4	12	22	-	2	4	16
Змістовий модуль 3. Мережні технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії									
Тема 6. Інформаційні технології в керуванні готельним комплексом і ресторанним бізнесом	12	2	2	8	12	-	2	2	8
Тема 7. Системи бронювання та резервування	12	2	2	8	12	2	-	2	8
Разом за змістовим модулем 3	24	4	4	16	24	2	2	4	16
Змістовий модуль 4. Інноваційні аспекти використання інформаційних технологій в автоматизації діяльності підприємств сфери обслуговування									
Тема 8. Автоматизоване програмне забезпечення підприємств сфери обслуговування та відпочинку	14	2	2	10	14	-	2	2	10
Тема 9. Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій	14	2	2	10	12	-	-	2	10
Разом за змістовим модулем 4	28	4	4	20	26	-	2	4	20
Усього годин	105	16	18	71	105	4	6	18	77

*залучений стейкхолдер для спільного проведення аудиторного заняття.

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 5.1.

Тематика практичних занять з навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	дистанційна
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Поняття, суть та значення інформаційних технологій в готельно-ресторанній індустрії			
1.	Тема 1. Система інформаційних технологій 1.1. Поняття про інформаційні технології. Терміни та визначення. 1.2. Інформатизація та інформаційні технології. Зв'язок інформації, даних, знань й розвитку економіки. Інформація й інформаційна культура підприємства 1.3. Суть та значення інформаційної системи. Класифікація інформаційних систем 1.4. Структура й складові інформаційної технології. Інструментарій інформаційних технологій 1.5. Особливості використання інформаційних технологій. Інфологічні моделі	2	-
2.	Тема 2. Інформаційне суспільство та інформаційні системи 2.1. Визначення та головні риси інформаційного суспільства. Роль та місце інформаційних систем у сучасному суспільстві. Етапи розвитку інформаційних систем. 2.2. Суть та значення інформаційної системи (ІС). Структура та класифікація інформаційних систем. 2.3. Організація процесів керування 2.4. Процеси в інформаційній системі. Реалізація і застосування інформаційних систем. Приклади інформаційних систем 2.5. Співвідношення інформаційних систем та інформаційних технологій	2	-
3.	Тема 3. Нові інформаційні технології у готельно-ресторанному бізнесі 3.1. Інформація в діяльності підприємств готельно-ресторанного сервісу 3.2. Інформаційний менеджмент. Схеми інформаційних потоків у готельно-ресторанному бізнесі	2	-
Змістовий модуль 2. Інформаційне програмне забезпечення туристичного та готельно-ресторанного спрямування			
4.	Тема 4. Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі 4.1. Інформація й інформаційна сфера туризму й готельно-ресторанного бізнесу 4.2. Структура інформаційної сфери туризму й готельно-ресторанного бізнесу 4.3. Нові інформаційні технології: суть та значення 4.4. Нові інформаційні технології в туризмі й готельно-ресторанному бізнесі 4.5. Структура інформаційного ринку. Ринок електронної інформації.	2	2

	5.5. Інтернет-технології та їх використання в маркетинговій діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери		
5.	Тема 5. Сучасні складові технічного і програмного забезпечення інформаційних систем у готельно-ресторанному бізнесі 5.1. Складові технічного і програмного забезпечення інформаційних систем в готельно-ресторанному бізнесі 5.2. Використання глобальної комп'ютерної мережі Internet в діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери 5.3. Електронні канали маркетингу і реклама в Інтернет 5.4. ГІС-технології як складова інформаційного механізму регіонального управління у сфері обслуговування	2	-
Змістовий модуль 3. Мережні технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії			
6.	Тема 6. Інформаційні технології в керуванні готельним комплексом і ресторанним бізнесом 6.1. Вступ до інформаційних технологій в готелі 6.2. Автоматизація управління діяльністю готелю 6.3. Сучасні автоматизовані системи керування для підприємств готельного й ресторанного бізнесу. Функції, структура 6.4. Інформаційний центр у готелі. Інформаційні потоки в системі управління готелем 6.5. Переваги впровадження в діяльність готелю систем автоматизації управлінської діяльності	2	2
7.	Тема 7. Системи бронювання та резервування 7.1. Розвиток комп'ютерних систем бронювання 7.2. Характеристики та типи комп'ютерних систем бронювання й резервування 7.3. Схеми і технології бронювання 7.4. Системи бронювання «Галілео» (Galileo), «Амадеус» (Amadeus), «Сабрі» (Sabre) і «Фіделіо» (Fidelio)	2	-
Змістовий модуль 4. Інноваційні аспекти використання інформаційних технологій в автоматизації діяльності підприємств сфери обслуговування			
8.	Тема 8. Автоматизоване програмне забезпечення підприємств сфери обслуговування та відпочинку 8.1. Автоматизація діяльності готельно-ресторанних підприємств 8.2. Програмні комплекси автоматизації готелю. Програмний комплекс «Inter Hotel» 8.3. Автоматизовані системи управління рестораном та готелем. Програмний комплекс «Ultra Ресторан», «Ultra Готель» 8.4. Програмні засоби автоматизації індустрії відпочинку та розваг. Програмний продукт «Мобіліті Україна»	2	2
9.	Тема 9. Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій 9.1. Інформаційні технології як маркетинговий засіб просування продукту сфери сільського (зеленого) туризму 9.2. Роль глобальної мережі Інтернет у просуванні послуг сфери сільського (зеленого) туризму 9.3. Формування маркетингової стратегії просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму через мережу Інтернет	2	-
	Разом	18	6

6. ТЕМИ АСИНХРОННИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 6.1.

Тематика асинхронних занять з навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі»

№ з/п.	Назва теми	Кількість годин
		дистанційна
1	2	3
Змістовий модуль 1. Поняття, суть та значення інформаційних технологій в готельно-ресторанній індустрії		
1.	Тема 1. Система інформаційних технологій 1.1. Поняття про інформаційні технології. Терміни та визначення. 1.2. Інформатизація та інформаційні технології. Зв'язок інформації, даних, знань й розвитку економіки. Інформація й інформаційна культура підприємства 1.3. Суть та значення інформаційної системи. Класифікація інформаційних систем 1.4. Структура й складові інформаційної технології. Інструментарій інформаційних технологій 1.5. Особливості використання інформаційних технологій. Інфологічні моделі	2
2.	Тема 2. Інформаційне суспільство та інформаційні системи 2.1. Визначення та головні риси інформаційного суспільства. Роль та місце інформаційних систем у сучасному суспільстві. Етапи розвитку інформаційних систем. 2.2. Суть та значення інформаційної системи (ІС). Структура та класифікація інформаційних систем. 2.3. Організація процесів керування 2.4. Процеси в інформаційній системі. Реалізація і застосування інформаційних систем. Приклади інформаційних систем 2.5. Співвідношення інформаційних систем та інформаційних технологій	2
3.	Тема 3. Нові інформаційні технології у готельно-ресторанному бізнесі 3.1. Інформація в діяльності підприємств готельно-ресторанного сервісу 3.2. Інформаційний менеджмент. Схеми інформаційних потоків у готельно-ресторанному бізнесі	2
Змістовий модуль 2. Інформаційне програмне забезпечення туристичного та готельно-ресторанного спрямування		
4.	Тема 4. Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі 4.1. Інформація й інформаційна сфера туризму й готельно-ресторанного бізнесу 4.2. Структура інформаційної сфери туризму й готельно-ресторанного бізнесу 4.3. Нові інформаційні технології: суть та значення 4.4. Нові інформаційні технології в туризмі й готельно-ресторанному бізнесі 4.5. Структура інформаційного ринку. Ринок електронної інформації. 5.5. Інтернет-технології та їх використання в маркетинговій	2

	діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери	
5.	Тема 5. Сучасні складові технічного і програмного забезпечення інформаційних систем у готельно-ресторанному бізнесі 5.1. Складові технічного і програмного забезпечення інформаційних систем в готельно-ресторанному бізнесі 5.2. Використання глобальної комп'ютерної мережі Internet в діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери 5.3. Електронні канали маркетингу і реклама в Інтернет 5.4. ГІС-технології як складова інформаційного механізму регіонального управління у сфері обслуговування	2
Змістовий модуль 3. Мережні технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії		
6.	Тема 6. Інформаційні технології в керуванні готельним комплексом і ресторанним бізнесом 6.1. Вступ до інформаційних технологій в готелі 6.2. Автоматизація управління діяльністю готелю 6.3. Сучасні автоматизовані системи керування для підприємств готельного й ресторанного бізнесу. Функції, структура 6.4. Інформаційний центр у готелі. Інформаційні потоки в системі управління готелем 6.5. Переваги впровадження в діяльність готелю систем автоматизації управлінської діяльності	2
7.	Тема 7. Системи бронювання та резервування 7.1. Розвиток комп'ютерних систем бронювання 7.2. Характеристики та типи комп'ютерних систем бронювання й резервування 7.3. Схеми і технології бронювання 7.4. Системи бронювання «Галілео» (Galileo), «Амадеус» (Amadeus), «Сабрі» (Sabre) і «Фіделіо» (Fidelio)	2
Змістовий модуль 4. Інноваційні аспекти використання інформаційних технологій в автоматизації діяльності підприємств сфери обслуговування		
8.	Тема 8. Автоматизоване програмне забезпечення підприємств сфери обслуговування та відпочинку 8.1. Автоматизація діяльності готельно-ресторанних підприємств 8.2. Програмні комплекси автоматизації готелю. Програмний комплекс «Inter Hotel» 8.3. Автоматизовані системи управління рестораном та готелем. Програмний комплекс «Ultra Ресторан», «Ultra Готель» 8.4. Програмні засоби автоматизації індустрії відпочинку та розваг. Програмний продукт «Мобіліті Україна»	2
9.	Тема 9. Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій 9.1. Інформаційні технології як маркетинговий засіб просування продукту сфери сільського (зеленого) туризму 9.2. Роль глобальної мережі Інтернет у просуванні послуг сфери сільського (зеленого) туризму 9.3. Формування маркетингової стратегії просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму через мережу Інтернет	2
	Разом	18

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

Для опанування матеріалу дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» окрім лекційних та практичних занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з довідковими матеріалами.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Опрацювання окремих частин програми в межах тем, які не викладаються на лекціях.
5. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.
6. Проведення науково-дослідної роботи

Таблиця 6.1.

Завдання для самостійної роботи здобувачів з навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі»

№ з/п.	Назва теми	Кількість годин	
		денна	дистанційна
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Поняття, суть та значення інформаційних технологій в готельно-ресторанній індустрії			
1.	Тема 1. Система інформаційних технологій Завдання: 1. Здійснити аналіз можливостей технічного забезпечення (HardWare) для закладів готельно-ресторанного бізнесу 2. Здійснити аналіз програмного забезпечення (SoftWare) для закладів готельно-ресторанного бізнесу 3. Отриману інформацію узагальнити та відобразити у презентації на базі програми Canva https://www.canva.com/uk_ua/stvoryty/prezentatsii/	8	8
2.	Тема 2. Інформаційне суспільство та інформаційні системи Завдання: 1. 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. У розділі «Програми» ознайомитись з підрозділом «Освіта». На сторінках “Who We Are” та “Programmes” зробити вибірку суттєвої інформації. Дати переклад українською мовою. У розділі «Regional Activities» ознайомитись з підрозділом «Europe». На сторінці “Mission Statement” зробити вибірку суттєвої інформації. Надати переклад українською мовою. У розділі «Sitemap» (Карта сайту) ознайомитись з структурою та змістом порталу. Дати переклад складу українською мовою. Відкрити посилання «UN System Sites» (Офіційний каталог інформаційних ресурсів організацій системи ООН). Скопіювати інформацію у звіт. Відредагувати звіт.	9	9

	2. Презентувати звіт на практичному занятті.		
3.	Тема 3. Нові інформаційні технології у готельно-ресторанному бізнесі Завдання: 1. Провести моніторинг використовуваних в готельно-ресторанному бізнесі програмних засобів та продуктів резервування та бронювання. 2. Отриману інформацію узагальнити та відобразити у презентації на базі програми Gemini https://workspace.google.com/intl/uk/solutions/ai/ 3. На практичному занятті захистити презентацію.	6	8
Змістовий модуль 2. Інформаційне програмне забезпечення туристичного та готельно-ресторанного спрямування			
4.	Тема 4. Особливості й структура сучасних інформаційних технологій у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі Завдання: 1. Відкрити сайти http://unwto.org/ua та http://wikipedia.org/wiki 2. На основі матеріалів Вікіпедії створити в MS PowerPoint презентацію діяльності цієї організації. а) Презентація має бути українською мовою та має складатися не менше ніж з 30 слайдів, що ілюструватимуть діяльність ЮНВТО. б) У презентації висвітлити такі питання: Склад організації, Країни-члени, Структура організації, Проекти ВТО, Діяльність в окремих регіонах, Програми ВТО. 3. Презентувати та захистити презентацію на практичному занятті.	6	8
5.	Тема 5. Сучасні складові технічного і програмного забезпечення інформаційних систем готельно-ресторанному бізнесі Завдання: 1. Ознайомлення з програмним забезпеченням: Syrve https://knaipa-service.pro ; Poster https://joinposter.com/ua/tour/terminal ; Profit https://profit-solution.com/ 2. Законспектувати інформацію і презентувати її усно на практичному занятті	6	8
Змістовий модуль 3. Мережні технології і інформаційні системи у ресторанному бізнесі та готельній індустрії			
6.	Тема 6. Інформаційні технології в керуванні готельним комплексом і ресторанним бізнесом Завдання. 1. Провести аналіз комплексних програмних засобів автоматизації IT діяльності: «Inter Hotel», «Lodging Touch Libica», «Intellect Service», «UCS-UKR». 2. Законспектувати інформацію моніторингу та надати викладачеві на перевірку.	8	8
7.	Тема 7. Системи бронювання та резервування Завдання 1. 1. Аналіз використовуваних у туристичному та готельному бізнесі програмних засобів та продуктів резервування та бронювання. 2. Законспектувати інформацію моніторингу та надати викладачеві на перевірку. Завдання 2.	8	8

	1. Вивчення програм та систем бронювання «Галілео» (Galileo), «Амадеус» (Amadeus), «Сабрі» (Sabre) і «Фіделіо» (Fidelio). 2. Законспектувати інформацію моніторингу та надати викладачеві на перевірку.		
Змістовий модуль 4. Інноваційні аспекти використання інформаційних технологій в автоматизації діяльності підприємств сфери обслуговування			
8.	Тема 8. Автоматизоване програмне забезпечення підприємств сфери обслуговування та відпочинку Завдання: 1. Зайти на демо-версії програм та протестувати програми: Ultra Готель https://ultra-company.com/hotel/demo-version/ ; Ultra Ресторан https://ultra-company.com/restaurant/demo-version/ ; Мобіліті Україна https://www.mobility.partners/uk	10	10
9.	Тема 9. Просування послуг сфери сільського (зеленого) туризму за допомогою сучасних інформаційних технологій Завдання 1. Проведення моніторингу використовуваних у сфері сільського (зеленого) туризму програмних засобів та продуктів резервування та бронювання. Законспектувати інформацію моніторингу та надати викладачеві на перевірку. Завдання 2. Проаналізувати інформацію на сайті https://minagro.gov.ua/ua/napryamki/rozvitok-silskih-teritorij/silskij-turizm щодо розвитку сфери сільського (зеленого) готельно-ресторанної сфери. Результати аналізу оформити у формі звіту. Результати оформити у вигляді презентації. Захистити презентацію на практичному занятті.	10	10
	Усього	71	77

7.1. 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 «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» – отримання здобувачем вищої освіти навичок науково-дослідної роботи щодо використання інформаційних технологій в туристичному бізнесі та сфері обслуговування.

Цілями виконання ІЗ з дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» 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 «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

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. 2.2).

Матеріали курсу «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» розміщені на платформі Moodle <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=896>

В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі відеоконференцій. Для організації освітнього процесу використовуються такі технічні сервіси, як Zoom, 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 (контрольних) 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 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 «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» – 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 – 2 бали;
- модульний контроль 1, 2, 4 містить 10 тестів, відповідь на кожен з яких оцінюється в 0,5 бала ($0,5 \text{ бал} \times 10 \text{ тестів}$) – 5 балів; контроль 3 містить 10 тестів, відповідь на кожен з яких оцінюється в 1 бал ($1 \text{ бал} \times 10 \text{ тестів}$) – 10 балів.

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.

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 – екзамен.

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	0-2
3.	Виконання модульних контрольних заходів	МК 1, 2, 4 – 0-5; МК 3 – 0-10
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 (екзамен) студент може набрати максимально 70 балів. На

підсумковому контролі (екзамен) студент може набрати максимально 30 балів, що в сумі 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
«Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі», у балах**

Поточний (модульний) контроль												Підсумковий контроль	Сума		
Кількість балів за модуль	ЗМ 1				ЗМ 2			ЗМ 3			ЗМ 4			30	100
Тема	T1	T2	T3	Модульний контроль 1 (5 балів)	T4	T5	Модульний контроль 2 (5 балів)	T6	T7	Модульний контроль 3 (10 балів)	T8	T9	Модульний контроль 4 (5 балів)		
Кількість балів за теми															
в т.ч. за видами робіт:															
практичні заняття	3	3	3		3	3		3	3		3	3			
виконання СРС	2	2	2		2	2		2	2		2	2			
Бали за додаткову роботу, в т.ч. ІЗ (0-10)															

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 «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» містить:

- освітньо-професійну програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

Кожухівська Р.Б. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: УНУ, 2025. 26 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 «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: УНУ, 2025. 23 с.;

Кожухівська Р.Б. Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: УНУ, 2025. 14 с.

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

12. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

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. Гаврилов В.П. Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Х.: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 488 с.
5. Забуранна Л.В. Кулік А.В. Конкурентостійкість підприємств сільського зеленого туризму: теорія, механізм формування та управління. К.: ЦУЛ, 2018. 292 с.
6. Кудла Н. Є. Сільський туризм: основи підприємництва та гостинності. Київ: ЦУЛ, 2017. 152 с.
7. 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.
8. Мальська М.П., Кізима В.Л., Жук І.З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика. Київ : ЦУЛ, 2017. 336 с.
9. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. К.: Центр учбової літератури, 2019. 472 с.
10. Новаківський І., Грибик І., Смолінська Н. Інформаційні системи в менеджменті. Адаптивний підхід. К.: Кондор, 2019, 440 с.
11. Олабоді О.В., Фесун Т.П. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. К.: Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка, 2021. 213 с.
12. Сахно Є.Ю., Дорош М.С., Ребенок А.В. Менеджмент сервісу: теорія та практика. Київ : ЦУЛ, 2017. 328 с.
13. Скопень М.М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. К.: Кондор, 2005. 302 с.
14. 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.
15. Тернов С.О. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. Кривий Ріг.: ДонНУЕТ, 2015. 302 с.
16. Федорченко В.К. Уніфіковані технології готельних послуг. К.: Вища школа, 2001. 237 с.
17. Чанишев Р.І. Інформаційні системи та технології. Одеса: НУ «ОЮА», 2022. 151 с.
18. Benckendorff Pierre J., Xiang Zheng, Sheldon Pauline J. Tourism information technology, 3rd ed. Boston: CABI Tourism Texts, 2019. 400 p.
19. Choi B., Heo C.Y. Information Technology in Hotel and Tourism Operations. Apple Academic Press. 2018. 459 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 та готельно-ресторанному бізнесі. *Науково-практичний журнал «Східна Європа: економіка, бізнес та управління»*. Вип. 4(15), 2018. С.191-196.
9. Кожухівська Р.Б. Застосування інтернет-технологій у процесі реалізації комунікаційної діяльності підприємств сфери туризму та індустрії гостинності. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. Серія: «Економічні науки», 2022. № 12 (68). С. 29-36.
10. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Використання інтернет-технологій у процесі проєктування підприємницької діяльності в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. *Наукові інновації та передові технології*. 2024. № 5(33). С. 784-795.
11. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Використання digital-технологій при плануванні діяльності та реалізації туристичних і готельно-ресторанних послуг. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. Сер.: «Економічні науки». 2024. № 8(88). С. 29-36. <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-8-10231>
12. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Використання інформаційних технологій у процесі планування діяльності в туризмі та індустрії гостинності. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. Сер.: «Економічні науки». 2025. № 2(94). Т. 1. С. 9-17. DOI: 10.25313/2520-2294-2025-2-10688
13. Кожухівська Р.Б. Цифрові технології у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. Сер.: «Економічні науки». 2025. № 3(95). Т.1. С. 19-26. DOI: 10.25313/2520-2294-2025-3-10694
14. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Діджиталізація як елемент розвитку міжнародного туризму та індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2025. № 71. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-9>
15. Кожухівська Р.Б., Саковська О.М. Аналітичні інструменти та засоби ІТ-технологій у системі фінансового менеджменту агротуристичних підприємств. *Наукові інновації та передові технології*. 2025. № 3(43). С. 336-349.
16. Малюга Л.М., Загороднюк О.В., Кожухівська Р.Б. Статистика та інформаційні технології прийняття управлінських рішень у проєктуванні

об'єктів сфери обслуговування. *Інфраструктура ринку*. 2023. № 74. С. 54-58.
<https://doi.org/10.32782/infrastruct74-10>

17. Теличкань В.В. Просування агротуристичних послуг за допомогою сучасних інформаційних технологій. *Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва*, 2017. Вип. 72. С.169-175.

18. Kozhukhivska, R. Use of Internet technologies in the marketing activities of the tourism enterprises. *Scientific Monograph «Contemporary Issues of Digital Economy and Society»*. Publishing House: Katowice School of Technology. 2020, no.36. P. 54-61.

13. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Аналітична система для розвитку бізнесу Project Expert Holding. URL: <http://www.expert-systems.com/>

2. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua>

3. Зелений туризм (сільський відпочинок в Україні. URL: www.ruraltourism.com.ua/

4. Міністерство культури та інформаційної політики України. URL: <https://mkp.gov.ua/content/turizm.html/>

5. Нормативні акти України. URL: <https://nau.ua/>

6. Офіційний сайт корпорації Sabre. URL: <https://www.sabre.com/locations/ukraine/>

7. Програма Gemini. URL: <https://workspace.google.com/intl/uk/solutions/ai/>

8. Програма для турагентств CRM TRAVELS. Офіційний сайт. URL: <https://crmtravels.com/uk/>

9. Програма Syrve. Офіційний сайт URL: <https://knaipa-service.pro>

10. Програма Poster. Офіційний сайт. URL: <https://joinposter.com/ua/tour/terminal>

11. Програма Profit. Офіційний сайт. URL: <https://profit-solution.com/>

12. Програма Ultra Готель. Офіційний сайт. URL: <https://ultra-company.com/hotel/demo-version/>

13. Програма Ultra Ресторан. Офіційний сайт. URL: <https://ultra-company.com/restaurant/demo-version/>

14. Програма Мобіліті Україна. Офіційний сайт. URL: <https://www.mobility.partners/uk>

15. Спілка сприяння сільського зеленого туризму Україні. URL: <https://www.greentour.com.ua/>

16. Українська інформаційна система. URL: <https://nais.gov.ua/>

17. Цифрові комунікації в глобальному просторі. Безкоштовний онлайн-курс платформи «Prometheus» URL: https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1:Prometheus+ITArts101+2017_T1/about

18. Amadeus: підключення, навчання, матеріали URL: https://www.fly.kiev.ua/amadeus_connect.html/

19. Consumers Affair – сайт ресурсів Європейської комісії. URL: http://ec.europa.eu/consumers/strategy/index_en.htm/

20. The European Consumer Voice in Standardization. URL: <http://www.anec.org>

21. The European Consumer's Organization. URL: <http://www.beuc.org>

22. The World Tourism Organization (UNWTO). URL: <https://www.unwto.org>

14. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» 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.

14. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі», 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 <https://mon.udau.edu.ua/assets/files/akademichna-dobrochesnist/samoperevirka-na-plagiat-2024.pdf>, а також звертатися за консультаціями до викладача з питань правильного цитування і академічного письма.

15. ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

Відповідно до «Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУС» від 11.07.2024 р., у робочій програмі з ОК «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» (2025-2026 н.р.) переглянуто структуру та зміст навчальної дисципліни, методичне забезпечення, доповнено список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.