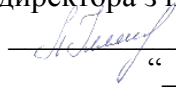


ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ «**ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І
ТЕХНОЛОГІЙ**» НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
«**ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА**»

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з навчальної роботи
 Л. ІЛІЯШЕНКО
“ ” 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (ОК.22)

**ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ ТА ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНО
РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ**

підготовки фахового молодшого бакалавра освітньо-професійна програма
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Галузь знань J Транспорт і послуги

Спеціальність J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Кваліфікація: фаховий молодший спеціаліст з готельно-ресторанної справи та кейтерингу

мова навчання: українська

статус дисципліни: обов'язкова

2026 рік

Робоча програма з дисципліни «Інформаційні системи та цифрові технології у готельно-ресторанній справі» складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань J Транспорт і послуги, спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа і кейтерінг. 12 с.

Розробник: Ігор Володимирович Безуглий, к.е.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та кейтерингу

Протокол № 1 від “26” серпня 2026 р.

Голова циклової комісії  Оксана ЄРМОЛЕНКО

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів - 4	Галузь знань J Транспорт та послуги	Обов'язкова
Змістовних модулів - 3	Спеціальність : J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	Рік підготовки
Загальна кількість годин - 120		3-й
		Семестр
		6-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,43 самостійної роботи студента - 3	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції
		28 год.
		Практичні, семінарські заняття
		20 год.
		Самостійна робота
		72 год.
		Вид контролю
		Екзамен

2.Мета та завдання навчальної дисципліни

Програма вивчення навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста з галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальності J 2 – Готельно-ресторанна справа.

Предметом курсу «Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі» є процеси збору, реєстрації, передачі, оброблення, збереження та актуалізації даних для вирішення завдань управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Мета дисципліни: формування у майбутніх фахових молодших бакалаврів компетентностей та набуття практичних навичок використання сучасних інформаційних систем та технологій в сфері гостинності, підготовка фахівців здатних до постійного оновлення знань, професійної майстерності, мобільності та швидкої адаптації до змін у соціально-культурній сфері, в системі управління та організації сфери гостинності, програмного забезпечення сучасних інформаційних систем в економіці та тенденції його розвитку, розуміння технології використання офісних додатків для автоматизації створення документів; проаналізувати інтегровані інформаційні системи та їх перспективні напрями розвитку.

Передумови вивчення дисципліни. Дана дисципліна вивчається після дисциплін «Інформатика і комп'ютерна техніка». Є вихідною дисципліною для «Бухгалтерського обліку» та «Організації обслуговування в готелях».

Завдання дисципліни:

- формування розуміння актуальності сучасних інформаційних технологій в розвитку ГРС;
- розглянути програмне забезпечення сучасних інформаційних систем в економіці та тенденції його розвитку;
- дати характеристику технології використання офісних додатків для автоматизації створення документів;
- проаналізувати інтегровані інформаційні системи та їх перспективні напрями розвитку.

- формувати розуміння ролі інформаційних технологій в діяльності підприємства готельно-ресторанної справи (ГРС) і підготовки особистості до професійної діяльності, мотиваційно-цінного ставлення до вивчення технологічної сфери;
- ознайомити студентів з найбільш поширеними видами застосовуваних у ГРС індустрії інформаційних технологій, азами застосування спеціалізованих комп'ютерних програм, особливостями діяльності різноманітних схем бронювання та організації послуг ГРС, а також зі специфікою застосування інформаційних технологій в діяльності підприємств сфери ГРС;
- сформувати професійні вміння та навички для вирішення завдань застосування інформаційних технологій у ГРС;
- позитивно впливати на розвиток творчих здібностей студентів, на їх подальшу професійну орієнтацію.

3.Очікуванні результати навчання

На основі вивчення дисципліни «Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні компетенції: (з ОПП)

Загальні компетентності

ЗК.3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК.4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК.5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

СК 13. Здатність застосовувати спеціалізовані інформаційні системи та цифрові технології для автоматизації й удосконалення операційних та сервісних процесів у готельно-ресторанному господарстві та кейтерингу.

Результати навчання:

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами.

РН 8. Дотримуватися вимог гігієни та санітарії, охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства та організовувати безпечні умови праці.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 17. Застосовувати спеціалізовані інформаційні системи та цифрові технології для автоматизації операційних і сервісних процесів у готельно ресторанному господарстві та кейтерингу.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проектів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проектів, метод самопрезентації).

Очікувані результати навчання:

Очікуваними результатами навчання дисципліни «Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі» є достатній рівень сформованих знань та умінь. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен:

знати:

- знати місце інформаційних технологій у системі діяльності ГРС індустрії на рівні підприємства;
- сучасний стан і тенденції розвитку економічної сфери ГРС;
- основи технічних застосувань різноманітних інформаційних технологій;
- особливості організаційного та програмного забезпечення діяльності ГРС підприємства; основні правила користування всесвітньою мережею, системи бронювання;
- найбільш доступні і доцільні схеми бронювання в умовах сучасного туристського ринку в Україні, при організації внутрішнього в'їзного та виїзного туризму; вміти:
- застосовувати свої знання на практиці при користуванні системами резервування та бронювання через глобальну комп'ютерну мережу Інтернет. володіти:
- технічними елементами програмного забезпечення інформацією достатніми для користувача ПК.

4. Програма навчальної дисципліни.

Змістовний модуль 1. Основні поняття інформаційних систем і технологій в готельному бізнесі

Тема 1. Теоретичні аспекти інформаційних технологій в управлінні готельно-ресторанним бізнесом. Сутність та значення інформаційних технологій. Основні складові інформаційних технологій. Особливості інформаційних технологій і готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 2. Характеристика основних інформаційних систем в управлінні готельно-ресторанним бізнесом. Роль інформаційних технологій в управлінні готелями. Види інформаційних технологій в готельно-ресторанному господарстві. Інформаційні центри в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 3. Перспективи та шляхи вдосконалення інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі. Вдосконалення інформаційної системи в готельно-ресторанних комплексах. Вдосконалення формування комплексної інформаційної системи. Переваги впровадження в діяльність готелю систем автоматизації управлінської діяльності.

Тема 4. Корпоративні інформаційні системи. Корпоративні інформаційні системи: загальна характеристика. Види корпоративних інформаційних систем. Засоби колективної роботи з документами на базі автоматизованих інформаційних систем. Забезпечення колективної роботи на базі автоматизованих інформаційних систем.

Змістовний модуль 2. Організаційно-методичні основи створення та впровадження інформаційних систем в готельно-ресторанного бізнесі

Тема 5. Роль інформаційних технологій в розвитку сфери послуг. Цифрова доступність при формуванні безбар'єрного середовища в готельно-ресторанній сфері.

Тема 6. Міжнародні інформаційні технології та їх роль в підвищенні ефективності функціонування готельно-ресторанної справи.

Тема 7. Сучасні інформаційні системи в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 8. Документаційне, комунікаційне та програмне забезпечення сучасного туристичного офісу. Документаційне забезпечення готелю. Структура документаційного забезпечення. Технічні засоби комунікаційного забезпечення готельного комплексу. Мережеві комунікаційні засоби. Програмне забезпечення сучасного готельного сервісу.

Змістовний модуль 3. Інформаційно-маркетингові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 9. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. Віртуальні консьєржі. Розумні номери.

Тема 10. Інформаційні системи у формуванні маркетингових стратегій готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 11. Використання можливостей соціальних мереж в індустрії гостинності. Історія і сутність контент-маркетингу. Контент-маркетинг в практиці вітчизняних готелів. Основні інструменти, методи та канали контент-маркетингу. Етапи контент-маркетингу. Роль інфлюенсерів соціальних мереж в забезпеченні ефективності реклами.

Тема 12. Використання штучного інтелекту в готельно-ресторанному бізнесі. Напрями використання штучного інтелекту в готельно-ресторанному бізнесі. Особливості використання штучного інтелекту в готельно-ресторанному бізнесі. Реалізація стратегій розвитку готельного бізнесу з використанням штучного інтелекту.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістовних модулів	Кількість годин			
	всього	у тому числі		
		лекції	пр.	СРС
Змістовний модуль 1. Основні поняття інформаційних систем і технологій в готельному бізнесі.				
Тема 1. Теоретичні аспекти інформаційних технологій в управління готельно-ресторанним бізнесом	10	2	2	4
Тема 2. Характеристика основних інформаційних систем в управлінні готельно-ресторанним бізнесом	10	2	2	4
Тема 3. Перспективи та шляхи вдосконалення інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі	12	2	2	4
Тема 4. Корпоративні інформаційні системи. Корпоративні інформаційні системи: загальна характеристика	8	2	2	2
Разом за змістовним модулем 1	30	8	8	14
Змістовний модуль 2. Організаційно-методичні основи створення та впровадження інформаційних систем в готельно-ресторанного бізнесі.				
Тема 5. Роль інформаційних технологій в розвитку сфери послуг	8	2	2	4
Тема 6. Міжнародні інформаційні технології та їх роль в підвищенні ефективності функціонування готельно-ресторанної справи	10	2	2	4
Тема 7. Сучасні інформаційні системи в готельно-ресторанному бізнесі	10	4	2	2
Тема 8. Документаційне, комунікаційне та програмне забезпечення сучасного туристичного офісу	12	2	2	4
Разом за змістовним модулем 2	30	10	8	12
Змістовний модуль 3. Інформаційно-маркетингові комунікації в готельно-ресторанному бізнесі.				
Тема 9. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	8	2	2	4
Тема 10. Інформаційні системи у формуванні маркетингових стратегій готельно-ресторанного бізнесу	10	4	2	4
Тема 11. Використання можливостей соціальних мереж в індустрії гостинності	8	2	-	6
Тема 12. Використання штучного інтелекту в готельно-ресторанному бізнесі	4	2	-	2
Разом за змістовним модулем 3	30	10	4	16
Екзамен				30
Усього годин	120	28	20	72

6. Теми практичних занять

№з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сутність та особливості використання інформаційних технологій в готельно-ресторанній справі	2
2	Роль інформаційних технологій в розвитку сфери послуг	2
3	Вплив інформаційних технологій на міжнародний готельно-ресторанний бізнес	2
4	Формування маркетингових стратегій готельно-ресторанного бізнесу на основі інформаційних технологій	2
5	Соціальні мережі в готельно-ресторанному господарстві	2
6	Особливості використання інтернет-технологій в готельно-ресторанному бізнесі. Використання QR кодів в туристичній діяльності.	2
7	Напрямки розробки стартапів в туризмі	2
8	Впровадження додатків для смартфонів у сферу готельно-ресторанного бізнесу.	2
9	Основи копірайтингу в туризмі.	2
	Разом	18

7.Теми семінарських занять

№з/п		
1	Перспективи використання інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі	2
	Разом	2

8.Самостійна робота

№з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні аспекти інформаційних технологій в управління готельно-ресторанним бізнесом	4
2	Характеристика основних інформаційних систем в управлінні готельно-ресторанним бізнесом	4
3	Перспективи та шляхи вдосконалення інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі	4
4	Корпоративні інформаційні системи. Корпоративні інформаційні системи: загальна характеристика	2
5	Роль інформаційних технологій в розвитку сфери послуг	4
6	Міжнародні інформаційні технології та їх роль в підвищенні ефективності функціонування готельно-ресторанної справи	4
7	Сучасні інформаційні системи в готельно-ресторанному бізнесі	2
8	Документаційне, комунікаційне та програмне забезпечення сучасного туристичного офісу	4
9	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	4
10	Інформаційні системи у формуванні маркетингових стратегій готельно-ресторанного бізнесу	4
11	Використання можливостей соціальних мереж в індустрії гостинності	6
12	Використання штучного інтелекту в готельно-ресторанному бізнесі	2
	Екзамен	30
	Разом	72

9. Перелік питань до екзамену

Сутність та значення інформаційних технологій.

Основні складові інформаційних технологій.
Особливості інформаційних технологій і готельно-ресторанному бізнесі.
Роль інформаційних технологій в управлінні готелями.
Види інформаційних технологій в готельно-ресторанному господарстві.
Інформаційні центри в готельно-ресторанному бізнесі.
Вдосконалення інформаційної системи в готельно-ресторанних комплексах.
Вдосконалення формування комплексної інформаційної системи.
Переваги впровадження в діяльність готелю систем автоматизації управлінської діяльності.
Види корпоративних інформаційних систем.
Засоби колективної роботи з документами на базі автоматизованих інформаційних систем.
Забезпечення колективної роботи на базі автоматизованих інформаційних систем.
Цифрова доступність при формуванні безбар'єрного середовища в готельно-ресторанній сфері.
Документаційне забезпечення готелю.
Структура документаційного забезпечення.
Технічні засоби комунікаційного забезпечення готельного комплексу.
Мережеві комунікаційні засоби.
Програмне забезпечення сучасного готельного сервісу.
Віртуальні консьєржі.
Розумні номери.
Історія і сутність контент-маркетингу.
Контент-маркетинг в практиці вітчизняних готелів.
Основні інструменти, методи та канали контент-маркетингу.
Етапи контент-маркетингу.
Роль інфлюенсерів соціальних мереж в забезпеченні ефективності реклами.
Напрями використання штучного інтелекту в готельно-ресторанному бізнесі.
Особливості використання штучного інтелекту в готельно-ресторанному бізнесі.
Реалізація стратегій розвитку готельного бізнесу з використанням штучного інтелекту.

10.Методи навчання

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: словесні (лекція, бесіда, пояснення, розповідь, діалог), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (письмові та усні вправи, лабораторні дослідження, навчальні практикуми).
2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: навчальна дискусія, створення ситуації у процесі викладання, опора на життєвий досвід здобувача освіти.
3. Методи контролю і самоконтролю у навчанні: усний, письмовий, тестовий, графічний, програмований, самоконтроль, самооцінка.
Метою проведення лекцій є надання знань з сутності, принципів організації інформаційних систем та впровадження інформаційних технологій у фінансово-кредитних установах та підприємств різних форм власності.
Метою проведення практичних занять є засвоєння теоретичного матеріалу, отриманому на лекції задля його правильного та грамотного застосування під час виконання лабораторних робіт.

11.Засоби діагностики результатів навчання

Поточний: усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване); контроль за ефективністю самостійної роботи (написання та захист презентацій); рішення та постановка задач; постановка економічних моделей.
Періодичний контроль: підсумкові письмові контрольні роботи за змістовими модулями які складаються з двох частин, перша – теоретичне питання, друга – постановка та рішення задач.
Підсумковий контроль: іспит.

12.Критерії оцінювання результатів навчання

При вивченні дисципліни здійснюються такі види контролю:

- поточний контроль знань;
- підсумковий контроль знань наприкінці семестру.

Поточний контроль знань проводиться на семінарських заняттях та при проведенні практичних занять. Перевірка знань здобувачів фахової передвищої освіти оцінюється за п'ятибальною системою.

Формами поточного контролю можуть бути:

- письмова робота (відповіді на питання лекційного курсу);
- тестування знань здобувачів фахової передвищої освіти з певної теми;
- усне опитування.

На семінарських (практичних) заняттях здобувач освіти отримує оцінку:

«відмінно» ставиться тоді, коли здобувач освіти дає вичерпну, змістовну та докладну відповідь на всі запитання, обґрунтовує свою думку; встановлює зв'язок між матеріалом, що вивчається, і засвоєним при вивченні інших предметів.

«добре» ставиться, якщо відповідь відповідає основним вимогам до відповіді на оцінку «відмінно», але здобувач освіти не використовує власний план відповіді, не може встановити зв'язку з раніше вивченим матеріалом.

«задовільно» ставиться, якщо більша частина відповіді задовольняє вимоги до відповіді на оцінку «добре», але у відповіді виявляються окремі прогалини, які не перешкоджають подальшому засвоєнню програмного матеріалу; студент володіє основними поняттями, але не може самостійно наводити приклади та обґрунтовувати свою думку.

«незадовільно» ставиться у тому випадку, якщо здобувач освіти допускає грубі помилки при відповіді, не знає програмний матеріал, не вміє аналізувати програмний матеріал.

На лабораторних заняттях здобувач освіти отримує оцінку:

Лабораторна робота складається з практичної та теоретичної частини.

Виконання **практичної частини** лабораторних робіт оцінюється у **3 бали**. Практичні навички студента оцінюються таким чином:

- 1 бал – лабораторну роботу виконано з помилками, або виконано та не оформлено звіт;
- 2 бали – лабораторну роботу виконано з незначними помилками та звіт оформлено із зауваженнями;
- 3 бали – лабораторну роботу виконано без помилок та звіт оформлено згідно з вимогами.

Звіт до лабораторної роботи повинен мати такі складові: назва лабораторної роботи; відповіді на питання, що поставлені в лабораторній роботі; висновки. Звіт може бути оформлено на аркушах А4 або подано у вигляді файлу в системі MOODLE.

Теоретичні знання студента за тематикою лабораторних робіт оцінюються у 2 бали. Викладач, що веде лабораторні заняття, приймаючи лабораторну роботу у студента, задає йому два питання. Студент отримує:

- 1 бал – дана правильна відповідь на одне питання;
- 2 бали – дана правильна відповідь на два питання.

Самостійна робота здобувачів фахової передвищої освіти контролюється шляхом тестування.

- «5» (відмінно) – якщо відповідає на 93% - 100%
- «4» (добре) – якщо відповідає на 76% - 92%
- «3» (задовільно) – якщо відповідає на 60% - 75%
- «2» (незадовільно) – якщо відповідає на 59% - та менше питань.

Або в усній формі, здобувачу фахової передвищої освіти дається декілька питань з теми, на які пропонується дати свої обґрунтовані відповіді.

Підсумковий контроль виявляє кінцевий результат процесу викладання і вивчення здобувачами фахової передвищої освіти матеріалу дисципліни. Його завданням є перевірка розуміння здобувачів фахової передвищої освіти програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності практичного використання накопичених знань.

На заліку виставляється оцінка:

«відмінно» - якщо здобувач освіти має глибокі і системні знання, вміє узагальнювати теоретичний матеріал, співвідносити загальні знання з конкретними ситуаціями; оволодів навиками аналізувати та критично оцінювати ситуацію; обізнаний з науковими працями вітчизняних та зарубіжних спеціалістів в даній області; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

«добре» - якщо здобувач освіти виявив достатньо повні знання курсу; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення явищ дійсності; оволодів навичками співвідносити теоретичні знання з конкретними ситуаціями; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

«задовільно» – якщо здобувач освіти засвоїв програмний матеріал курсу в передбаченому обсязі з деякими неточностями у визначенні основних явищ та процесів; намагається висловити своє ставлення до проблемних питань, хоча і не завжди правильно; вміє аналізувати набуті теоретичні знання і співвідносити їх з конкретними ситуаціями; виклад матеріалу непослідовний, неточний, з наявними помилками.

«незадовільно» – здобувач освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних провідних категорій та явищ; виклад матеріалу непослідовний, нелогічний, фрагментарний, з грубими помилками.

13. Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача фахової передвищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо).

Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем фахової передвищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена Порядком визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка».

Рекомендовано проходити курс на платформі Prometheus, зокрема

Основи ресторанного бізнесу: як відкрити і розвивати власний заклад. URL: <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/osnovy-restorannoho-biznesu/>

Data analytics PRO. URL: <https://prometheus.org.ua/prometheus-plus/data-analytics-pro-solution-design/>

Цінність бізнес-моделей. URL: <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/value-of-business-models/>

III-практикум: поглиблений курс. URL: <https://prometheus.org.ua/prometheus-plus/ai-in-modern-communications>

14.Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни «Інформаційні системи та технології в готельно ресторанній справі», складений на основі освітньо-професійної програми Готельно ресторанна справа, спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

2. Методичні вказівки до практичних та лабораторних занять та самостійної роботи з дисципліни Інформаційні системи та технології в готельно-ресторанній справі», складений на основі освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, спеціальності J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

15.Рекомендована література

Базова

1. Бойчук І.В. Інтернет в маркетингу: підручник / І.В. Бойчук, О.М. Музика – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 512 с.
2. Буйницька О. Інформаційні технології та технічні засоби навчання. - К. Центр навчальної літератури - 2019. - 240 с.
3. Гужва, В.М. Інформаційні системи і технології на підприємствах: навч. посібник / В. М. Гужва. – К. : КНЕУ, 2001. – 400 с.
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків: ХНАМГ, 2012. – 414 с.
5. Інформаційні системи в сучасному бізнесі : навчальний посібник / Пономаренко В. С., Золотарьова І. О., Бутова Р. К. та ін. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2011. – 484 с.
6. Інформаційні системи в сучасному бізнесі: підручник / Пономаренко В.С., Золотарьова І.О., Бутова Р.К. та ін. –Х.: ХНЕУ , 2011. – 483 с.
7. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнес: підручник / М.М. Скопенко, М.К. Сукач, О.П. Будя та ін.; за ред. Сукач М.К. – К.: Ліра-К, 2017. – 768 с.
8. Мельниченко С.В. Інформаційні технології у туристичній індустрії : підручник / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. – К : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 261 с.
9. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посібник, / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха та ін.; за ред. Дорогунцова, С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с

Допоміжна

1. Гордієнко І.В. Інформаційні системи і технології в менеджменті : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. / І.В. Гордієнко. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К. : КНЕУ, 2003. – 259 с.
2. Грицунов О.В. Інформаційні системи та технології: навч. посібник / О.В. Грицунов. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 222 с.
3. Електронна комерція,: навч.посібник / Береза А.М., Козак І.А., Левченко Ф.А. та ін. – К.: КНЕУ, 2002. – 326 с.
4. Кузьмін, Л.Є. Формування і використання інформаційної системи управління економічним розвитком підприємства: монографія / Л.Є. Кузьмін, Н.Г. Георгіаді. – Львів : Львівська політехніка, 2006. – 368 с.
5. Несходовський І.С. Інформаційні системи і технології фінансового контролю: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І.С. Несходовський. — Київ : КНТЕУ, 2011. – 230 с.
6. Оксанич А.П. Інформаційні системи і технології маркетингу: навч.- практичний посібник для студентів вищих навч. закладів / А.П. Оксанич, В.Р. Петренко, О.П. Костенко. – К. : Професіонал, 2008. — 320 с.
7. Плєскач В.Л. Електронна комерція: підручник / В.Л. Плєскач, Т.Г. Затонацька. – К.: Знання, 2007. – 535 с.
8. Плєскач В.Л. Інформаційні технології та системи: підручник для студентів економічних спеціальностей вищих навч. закладів / В. Л. Плєскач, Ю. В. Рогушина, Н. П. Кустова. – К.: Книга, 2004. – 520 с.
9. Плєскач В.Л. Моделювання фінансово-економічних процесів: монографія / В.Л. Плєскач.– К.: КНЕУ, 2010. – 428 с.
10. Сиротинська А.П. Інформаційні системи підприємств малого бізнесу: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів / А.П. Сиротинська, І.Д. Лазаришина. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 264 с.
11. Ситник В. Ф. Системи підтримки прийняття рішень : навч. посібн. / В. Ф. Ситник. К. : КНЕУ, 2004. – 614 с. 1
12. Скопень М.М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / М. М. Скопень. — К. : Кондор, 2005. — 301 с.
13. Шило С.Г. Інформаційні системи та технології: навч. посібник /, С.Г. Шило, Г. В. Щербак, К. В. Огурцова. — Харків: ХНЕУ, 2013. – 219 с.

14. Серов Ю.О., Федущко С.С. Соціальні комунікації в мережі Internet: навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2017. 236 с.
15. Трухімович С.В. Реклама. Конспекти копірайтера: практичний посібник. Львів: ЛА "Піраміда", 2009. 96 с.

Інформаційні ресурси

1. Airbnb. URL: <http://surl.li/drbcq>.
2. Booking.com. URL: <http://surl.li/rleixh>.
3. Expireenza. URL: <http://surl.li/wkemea>.
4. IDEF Integrated DEFinition Methods. URL: www.idef.com
5. Monobank оновив застосунок Expireenza: тепер з мапою закладів, «Їжлистами» й частуванням для близьких. URL: <http://surl.li/hjtibx> (дата звернення 20.10.2024).
6. Number of bookings through Booking Holdings worldwide from 2010 to 2023, by business segment / Statista : website. URL: <http://surl.li/tsiqlc> (дата звернення 20.10.2024).
7. Prometheus. URL: <https://prometheus.org.ua/>
8. Офіційний сайт Верховної ради України: Законодавство України - www.rada.gov.ua
9. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки URL: <http://www.mon.gov.ua/>
10. Офіційний сайт Державного агентства з питань науки, інновацій та інформатизації України URL: <http://dknii.gov.ua/>
11. Офіційний сайт Інституту кібернетики імені В.М. Глушкова URL: <http://www icyb.kiev.ua/?lang=ru>
12. Офіційний сайт Національної академії наук України URL: <http://www.nbu.gov.ua/>
13. Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. В.І. Вернадського URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
14. Офіційний сайт Українського інституту науково-технічної та економічної інформації URL: <http://www.uintei.kiev.ua/main.php>.
15. Система Інформаційні ресурси дистанційного навчання «Moodle». URL: