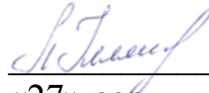


ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА
ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та кейтерингу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора з навчальної
роботи

 Людмила ІЛЛЯШЕНКО
«27» серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ**

підготовки фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма **ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**
галузь знань **G ІНЖЕНЕРІЯ, ВИРОБНИЦТВО ТА БУДІВНИЦТВО**
спеціальність **G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**
мова навчання: українська
статус дисципліни: обов'язкова

Робоча програма з дисципліни «Інформаційні системи в ресторанному господарстві» складена на основі освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності G13 Харчові технології. – «26» серпня 2025 р. – 12 с.

Розробник:

Володимир БРИКА
викладач, спеціаліст

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

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 р.

Голова циклової комісії



Аліна СМАГЛЮК

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 3	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво	Обов’язкова	
Змістових модулів – 3	Спеціальність: G 13 Харчові технології	Рік підготовки	
Загальна кількість годин – 90		4-й (БСО)	3-й (ПЗСО)
		Семестр	
		7-й	5-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 2,4	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	26 год.	
		Практичні, семінарські заняття	
		30 год.	
		Самостійна робота	
		34 год.	
		Вид контролю	
		Залік	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Програма вивчення навчальної дисципліни «Інформаційні системи в ресторанному господарстві» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра з галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво, спеціальності G13 Харчові технології.

Предметом курсу «Інформаційні системи в ресторанному господарстві» є процеси збору, реєстрації, передачі, оброблення, збереження та актуалізації даних для вирішення завдань управління діяльністю закладів ресторанного господарства.

Мета дисципліни: формування у здобувачів фахової передвищої освіти компетентностей і практичних навичок використання сучасних інформаційних систем і технологій у сфері ресторанного господарства, підготовка фахівців, здатних до постійного оновлення знань, професійної майстерності, мобільності та швидкої адаптації до змін у соціально-культурній сфері, системі управління та організації закладів ресторанного господарства.

Передумови вивчення дисципліни. До початку вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні мати загальні знання з дисциплін «Інформатика і комп'ютерна техніка», «Економіка підприємства» та «Іноземна мова за професійним спрямуванням».

Завдання дисципліни:

- формувати розуміння ролі інформаційних технологій в діяльності закладів ресторанної господарства (ЗРГ) та підготовки особистості до професійної діяльності, вмотиваційно-цінного ставлення до вивчення технологічної сфери;

- ознайомити здобувачів фахової передвищої освіти з найбільш поширеними видами інформаційних технологій, що застосовуються у сфері ресторанного господарства, основами використання спеціалізованих комп'ютерних програм, особливостями діяльності та організації послуг, специфікою застосування інформаційних технологій у діяльності закладів

ресторанного господарства;

- ознайомити здобувачів фахової передвищої освіти з найбільш поширеними видами застосовуваних у індустрії ресторанного господарства інформаційних технологій, азами застосування спеціалізованих комп'ютерних програм, особливостями діяльності та організації послуг ЗРГ, а також зі специфікою застосування інформаційних технологій в діяльності підприємств сфери ресторанного господарства;

- сформувати професійні вміння та навички для вирішення завдань застосування інформаційних технологій у ЗРГ;

- позитивно впливати на розвиток творчих здібностей здобувачів фахової передвищої освіти, на їх подальшу професійну орієнтацію

На основі вивчення дисципліни «Інформаційні системи в ресторанному господарстві» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні **компетентності**:

- ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

- ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

- ЗК. 9. Здатність працювати в команді.

- СК12. Здатність використовувати цифрові технології та спеціалізоване програмне забезпечення для планування, контролю та аналізу технологічних процесів у закладах ресторанного господарства.

3. Очікувані результати навчання

Під час вивчення дисципліни «Інформаційні системи в ресторанному господарстві» здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання передбачені освітньо-професійною програмою:

- РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

- РН23. Розробляти інноваційні харчові продукти або вдосконалювати наявні з урахуванням сучасних технологій, принципів здорового харчування та функціональності.

- РН24. Використовувати сучасні цифрові інструменти для моделювання, моніторингу та оптимізації технологічних процесів у закладах ресторанного господарства.

- РН25. Брати участь у командній роботі, проявляючи ініціативу, лідерство та комунікативні вміння у професійній діяльності.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні

знати:

- місце інформаційних систем і технологій у структурі діяльності закладів ресторанного господарства;
- сучасний стан і економічні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства
- основи технічного застосування різноманітних інформаційних технологій;
- особливості організаційного та програмного забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства;
- основні правила користування глобальною мережею Інтернет, принципи роботи систем обліку, управління та бронювання в закладах ресторанного господарства.

вміти:

- застосовувати набуті знання під час роботи з інформаційними системами обліку, управління, резервування та бронювання у закладах ресторанного господарства з використанням глобальної комп'ютерної мережі Інтернет.

володіти:

- технічними елементами програмного забезпечення та інформацією, достатньою для ефективної роботи користувача персонального комп'ютера.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві: основні поняття

Тема 1. Основні засади створення та експлуатації інформаційних систем.

Вступ. Характеристика сучасних інформаційних систем. Визначення об'єкту і предмету курсу. Значення комп'ютеризації інформаційних процесів в управлінні ресторанним бізнесом. Основні тенденції та напрямки створення сучасних інформаційних систем і технологій в управлінні ЗРГ.

Тема 2. Принципи обробки економічної інформації та організація баз даних

Поняття про економічну і фінансово-кредитну інформацію, її особливості.

Структура, форми подання та відображення економічної інформації, одиниці виміру.

Тема 3. 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.

Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні основи створення та впровадження інформаційних систем в ресторанному бізнесі

Тема 4. Нові інформаційні технології в ресторанному бізнесі. Забезпечення ресторанного бізнесу в мережі Інтернет

Огляд і класифікація нових інформаційних технологій, найбільш актуальних для сфери ЗРГ, приклади, тенденції розвитку технологій. Можливості та класифікація використання інтернет-ресурсів у сфері ресторанного господарства. Системи онлайн-бронювання посадкових місць, замовлення страв, організації доставки та обслуговування клієнтів. Інтернет-маркетинг і реклама закладів ресторанного господарства (вебсайти, соціальні мережі, платформи відгуків). Платіжні системи та фінансові сервіси для онлайн-замовлень. Перспективи розвитку цифрових сервісів і онлайн-платформ у ресторанному бізнесі.

Тема 5. Електронні послуги у сучасних ЗРГ та системи їх забезпечення. Інформаційні системи в ЗРГ.

Сучасний заклад ресторанного господарства. Система електронних послуг та їх забезпечення. Інформаційні системи в ЗРГ. Переваги та недоліки інформаційних систем.

Змістовий модуль 3. Реалізація послуг ресторанного господарства із застосуванням програмного продукту Poster POS

Тема 6. Використання системи Poster POS у ресторанному господарстві. Інтерфейс системи

Головний екран. Швидкий доступ до столів та замовлень. Меню. Карта столів. Вікно замовлення. Кабінет адміністратора.

Тема 7. Робота з модулем Меню

Первинні налаштування інформаційної системи Poster POS. Налаштування цехів. Сировина: категорії інгредієнтів. Інвентаризація. Категорії товарів та технологічних карток

Тема 8. Робота з модулем Інгредієнти. Створення технологічних карток

Робота з модулем Інгредієнти, напівфабрикати. Створення технологічних карток. Використання модифікаторів.

Тема 9. Процеси управління замовленнями та розрахунками в системі Poster POS

Технологія онлайн-бронювання. Оформлення замовлень. Робота з касою. Джерела замовлень. Методи оплати.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Всього	у тому числі			
		л	п/с	лаб	СРС
Змістовий модуль 1. Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві: основні поняття					
Тема 1. Основні засади створення та експлуатації інформаційних систем	10	4	2		4
Тема 2. Принципи обробки економічної інформації та організація баз даних	10	4	2		4
Тема 3. Корпоративні інформаційні системи	9	2	4		3
Разом за змістовим модулем 1	29	10	6		11
Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні основи створення та впровадження інформаційних систем в ресторанному бізнесі					
Тема 4. Нові інформаційні технології в ресторанному бізнесі. Забезпечення ресторанного бізнесу в мережі Інтернет	7	2	2		3
Тема 5. Електронні послуги у сучасних ЗРГ та системи їх забезпечення. Інформаційні системи в ЗРГ, їх переваги та недоліки.	10	4	4		2
Разом за змістовим модулем 2	17	6	6		5
Змістовий модуль 3. Реалізація послуг ресторанного господарства із застосуванням програмного продукту Poster POS					
Тема 6. Використання системи Poster POS у ресторанному господарстві. Інтерфейс системи.	9	4	2		3
Тема 7. Робота з модулем Меню	9	2	4		3
Тема 8. Робота з модулем Інгредієнти. Створення технологічних карток	14	2	2		6
Тема 9. Процеси управління замовленнями та розрахунками в системі Poster POS	12	2	2		6
Разом за змістовим модулем 3	44	10	10		18
Усього годин	90	26	14	-	34

6. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні засади створення та експлуатації інформаційних систем	2
2	Принципи обробки економічної інформації та організація баз даних	2
3	Корпоративні інформаційні системи	2
4	Нові інформаційні технології в ресторанному бізнесі.	2
5	Забезпечення ресторанного бізнесу в мережі Інтернет	2
6	Електронні послуги у сучасних ЗРГ та системи їх забезпечення.	2
7	Інформаційні системи в ЗРГ, їх переваги та недоліки.	2
Разом		14

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні засади створення та експлуатації інформаційних систем	4
2	Принципи обробки економічної інформації та організація баз даних	4
3	Корпоративні інформаційні системи	3
4	Нові інформаційні технології в ресторанному бізнесі	3

5	Проектування інформаційних систем в закладах ресторанного господарства	2
6	Основні принципи створення проекту інформаційних систем управління закладами ресторанного господарства.	3
7	Промислові стандарти корпоративних інформаційних систем в сфері ресторанного господарства	3
8	Документаційне, комунікаційне та програмне забезпечення сучасного офісу ресторанного господарства.	6
9	Забезпечення ресторанного бізнесу в мережі Інтернет	6
Разом		34

8. Перелік питань до заліку

1. Що таке інформаційна система? Її структура та компоненти.
2. Основні етапи створення інформаційної системи.
3. Класифікація інформаційних систем за рівнями управління.
4. Вимоги до ефективної експлуатації ІС.
5. Роль ІС у прийнятті управлінських рішень.
6. Види інформаційних технологій, що використовуються в ІС.
7. Переваги автоматизації бізнес-процесів у ресторанному господарстві.
8. Поняття життєвого циклу інформаційної системи.
9. Що таке економічна інформація? Її види.
10. Основні принципи обробки економічної інформації.
11. Поняття бази даних та її структура.
12. Реляційна модель бази даних.
13. Основні операції над базами даних.
14. Засоби обробки економічної інформації в MS Excel.
15. Переваги та недоліки використання електронних таблиць у ресторанному бізнесі.
16. Приклади економічних задач, що вирішуються засобами Excel.
17. Що таке корпоративна інформаційна система?
18. Основні функції корпоративних ІС у ресторанному бізнесі.
19. Види корпоративних ІС (ERP, CRM, POS).
20. Переваги впровадження корпоративної ІС у закладі ресторанного господарства.
21. Приклади корпоративних ІС, що використовуються в Україні.
22. Роль корпоративної ІС у забезпеченні конкурентоспроможності ресторану.
23. Сучасні ІТ-рішення для автоматизації ресторанного обслуговування.
24. Використання мобільних додатків у ресторанному бізнесі.
25. QR-меню та безконтактне обслуговування.
26. Технології онлайн-бронювання столиків.
27. Вплив нових ІТ на клієнтський сервіс.
28. Оцінка ефективності проекту ІС.
29. Ризики при впровадженні ІС у ресторанному бізнесі.
30. Основні стандарти POS-систем.
31. Використання системи Poster POS у ресторанному господарстві
32. Порядок роботи з системою Poster POS для створення технологічних карток
32. Технологія онлайн-бронювання, зокрема в системі Poster POS.
33. Робота з касою в системі Poster POS.
34. Методи оплати за допомогою інформаційних систем.

9. Методи навчання

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: словесні (лекція, бесіда, пояснення, розповідь, діалог), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (письмові та усні вправи, 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, програмований, самоконтроль, самооцінка.

10. Засоби діагностики результатів навчання

Поточний:

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване, репродуктивне, реконструктивне, творче);
- письмовий контроль (контрольна робота, диктант);
- тестовий контроль (тести відкритої форми, тести закритої форми);
- самоконтроль.

Підсумковий контроль: залік.

Задля реалізації принципу диференціації та індивідуалізації навчання контроль проводиться з використанням різнорівневих завдань.

11. Критерії оцінювання результатів навчання

Для оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти застосовується 4-бальна шкала.

За 4-бальною шкалою оцінюються навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти:

- які навчаються на III-IV курсах на основі базової середньої освіти з повним терміном навчання;
- які навчаються на I-III курсах на основі повної загальної середньої освіти.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти:

Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
«Незадовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, відтворюють частину навчального матеріалу, за допомогою викладача виконують елементарні завдання.
«Задовільно»	Здобувачі фахової передвищої освіти відтворюють основний навчальний матеріал, здатні з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило. Вміють застосовувати знання при виконанні завдань за зразком.
«Добре»	Знання здобувачів фахової передвищої освіти є достатніми. Здобувачі фахової передвищої освіти застосовують вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагаються аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки. Відповіді їх логічні, хоч і мають неточності та незначні помилки.
«Відмінно»	Здобувачі фахової передвищої освіти мають повні, глибокі знання в обсязі та в межах вимог навчальних програм, усвідомлено використовують їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміють самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення.

Система оцінювання різнорівневих завдань для здобувачів освіти:

- перший рівень – середній (3 бали). Здобувач освіти відтворює основний навчальний матеріал, здатний виконувати завдання за зразком, володіє елементарними вміннями навчальної діяльності;

– другий рівень — достатній (4 бали). Здобувач освіти знає істотні ознаки понять, явищ, зв'язки між ними, вміє пояснити основні закономірності, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, абстрагуванням, узагальненням). Відповідь здобувача освіти правильна, логічна, обґрунтована, хоча їй бракує власних суджень;

– третій рівень – високий (5 балів). Знання здобувача освіти є глибокими, міцними, системними; здобувач освіти вміє застосовувати їх для виконання творчих завдань, його навчальна діяльність позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні ситуації, явища і факти, виявляти й відстоювати особисту позицію.

Під час проведення заліку навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти оцінюються:

«відмінно» - якщо здобувач фахової передвищої освіти має глибокі і системні знання, вміє аналізувати та узагальнювати теоретичний матеріал, співвідносити загальні знання з конкретними ситуаціями; оволодів навичками критично оцінювати ситуацію; обізнаний з основною та додатковою літературою в даній області; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

«добре» - якщо здобувач фахової передвищої освіти виявив достатньо повні знання з дисципліни; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення та відповіді на питання; оволодів навичками співвідносити теоретичні знання з конкретними ситуаціями; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

«задовільно» – якщо здобувач фахової передвищої освіти засвоїв програмний матеріал дисципліни в передбаченому обсязі з деякими неточностями; значну частину навчального матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; відтворення матеріалу непослідовне, неточне.

«незадовільно» – здобувач фахової передвищої освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних понять; відтворення матеріалу непослідовне, нелогічне, фрагментарне.

Викладач має право поставити здобувачу фахової передвищої освіти оцінку за залік без додаткового опитування, враховуючи його роботу протягом семестру, якісне виконання ним практичних робіт, активну участь на заняттях.

12. 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».

13. Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни «Інформаційні системи в ресторанному господарстві» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології. / Укл.: Володимир БРИКА – Чернігів, 2025.
2. Методичні вказівки до семінарських занять з дисципліни «Інформаційні системи в ресторанному господарстві» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної

програми Харчові технології. / Укл.: Володимир БРИКА – Чернігів, 2025.

3. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «Інформаційні системи в ресторанному господарстві» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології. / Укл.: Володимир БРИКА – Чернігів, 2025.

4. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Інформаційні системи в ресторанному господарстві» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Харчові технології. / Укл.: Володимир БРИКА – Чернігів, 2025.

14. Рекомендована література

Базова

1. Кравченко І.В. Інформаційні технології. Система комп'ютерної математики: Навчальний посібник. І.В. Кравченко, В.І. Микитенко -К.: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. - 447
2. Управлінські інформаційні системи в обліку та оподаткуванні: навчальний посібник/ Краєвський В. М., Титенко Л. В., Паянок Т. М., Параниця Н. В., Богдан С. В. – Ірпінь : Університет ДФС України, 2020. – 288 с. – (Серія «Податкова та митна справа в Україні»; т. 136).
3. Артеменко О., Сукач М., Хрущ Л., Скопень М.. Інформаційні системи і технології в готельно –ресторанному та туристичному бізнесі: підручник,. – К. : Ліра – К. – 2018. – 764 с.
4. Буйницька О. Інформаційні технології та технічні засоби навчання. - К. Центр навчальної літератури - 2019. - 240 с.
5. Войнаренко М.П., Кузьміна О.М., Янчук Т.В.. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. для студентів ВНЗ. Вінниця : Едельвейс і К, 2015.- 496 с.
6. Інформаційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н. Сукача. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017. – 768 с.
7. Чумаков А.Г. Інформаційні системи і технології у фінансах : [Навч. посіб.]. / А.Г. Чумаков. – Дніпро: «ФОРМ Дробязко С.І.», 2018. – 174 с.
8. The Role of Information Technology in Financial Services. URL: <https://bit.ly/3cKE3E2>
9. PETER GOMBER, ROBERT J. KAUFFMAN, CHRIS PARKER, AND BRUCE W. WEBER. Special Issue: Financial Information Systems and the Fintech Revolution. Journal of Management Information Systems / 2018, Vol. 35, No. 1, pp. 12–18.
10. Prikhno, I., Kuksa, V. , and Mihaylov, I. (2021) The Use of Information Technology in Financial Management.URL: <https://bit.ly/3vkvu9E>

Допоміжна

1. Бородкіна І. Л. Web-технології та Web-дизайн: застосування мови HTML для створення електронних ресурсів : навч. посіб. для студентів ВНЗ / І. Л. Бородкіна, Г. О. Бородкін ; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Ліра К, 2020. 211 с.
2. Вінник О. М. Правове забезпечення цифрової економіки та електронного бізнесу: монографія / О. М. Вінник ; НДІ приват. права і підприємництва ім. Ф. Г. Бурчака Нац. акад. прав. наук України. Київ : НДІ приват. права і підприємництва ім. Ф. Г. Бурчака НАПрН України, 2018. 211 с.
3. Платіжні картки та інші електронні платіжні засоби: застосування на практиці : корпоратив. та зарплат. картки на підприємстві ; електрон. гроші: правила роботи та облік; Інтернет-технології в бізнесі та РРО : практ. керівництво. Дніпро : Баланс-Клуб, 2017. 95 с.
4. Цифрова економіка як ключовий тренд розвитку постіндустріального суспільства : монографія / [Т. Е. Беялов та ін. ; за заг. ред. Н. М. Пантелєєвої, С. Ю. Колодія, М. А. Ребрика ; за наук. ред. А. Я. Кузнецової, С. Ю. Колодій, Н. М. Пантелєєвої] ; Держ. вищ. навч. заклад "Ун-т банк. справи", Н.-д. центр ТзОВ "Айкю Холдинг". Київ : Університет банківської справи, 2019. 299 с.
5. Yurchuk N.P. Development of cashback services in the conditions of digitalization of economic processes. Modern engineering and innovative technologies. 2021. № 16. Part 2. P. 112-130.
6. Yurchuk N. Digital marketing tools in the context of digitization processes. The scientific

heritage. 2021. № 61. Vol. 1. P. 32-41.

7. Yurchuk N. Current trends in the development of digital marketing. Annali d'Italia. 2020. № 12. Vol. 2. P. 29-36.

15. Інформаційні ресурси

1. Система дистанційного навчання «Moodle».

URL: <https://eln.stu.cn.ua/course/view.php?id=6872>

2. Офіційний сайт Верховної ради України: Законодавство України

URL: www.rada.gov.ua

3. Офіційний сайт Академія Poster [Курси для ресторанного бізнесу — Poster POS](#)

4. Офіційний сайт Національної академії наук України URL: <https://www.nas.gov.ua>

5. Офіційний сайт Державного агентства з питань науки, інновацій та інформатизації України

URL: <http://dknii.gov.ua/>

6. Офіційний сайт Українського інституту науково-технічної та економічної інформації URL:

<https://uintei.kiev.ua>

7. IDEF Integrated DEFinition Methods. URL: <http://www.idef.com>

8. Prometheus. URL: <https://prometheus.org.ua/>