

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра інформаційних систем і технологій



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ неперервної освіти і
туризму

Гриценко І.С.

“ 09 ” червня 2023 р.

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри інформаційних
систем і технологій

Протокол №10 від “16” травня 2023 р.

Завідувач кафедри

Швиденко М.З. Швиденко М.З.

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та туризму

Протокол №12 від “31” травня 2023 р.

Завідувач кафедри

Мельниченко С.В. Мельниченко С.В.

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанний
бізнес»

Мельниченко С.В. Мельниченко С.В.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес» другого
(магістерського) рівня вищої освіти

Факультет (ННІ): Інформаційних технологій

Розробники: д.е.н., професор Мельниченко С.В., канд.екон.наук, старший викладач
Саяпін С.П.

Київ – 2023 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>241 Готельно-ресторанна справа</i>	
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанний бізнес</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	1	
Семестр	2	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття		
Самостійна робота	60 год.	
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» є отримання теоретичних знань та практичних навичок з інформаційних технологій для ефективного використання сучасних інформаційних технологій, спеціалізованих програмних продуктів, інформаційних систем та їх технічних складових різного призначення для вирішення прикладних задач у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Завданням дисципліни являється вивчення теоретичних основ створення та використання інформаційних систем, технологічних рішень використання інформаційних технологій у процесах життєдіяльності готельно-ресторанного господарства, знайомство та набуття навичок використання провідного спеціалізованого прикладного програмного забезпечення та технічного забезпечення, яке пропонується на ринку в якості інструменти автоматизації виробних процесів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Знання та практичний досвід, що будуть отримані у процесі вивчення курсу, дозволять розуміти засади побудови сучасних інформаційних систем та оптимізації управлінських процесів, визначати склад та обсяги програмно-апаратних рішень, самостійно розробляти подібні рішення та пропонувати до впровадження; розуміти та використовувати інформаційні технології в організації бізнесу, ідентифікувати та розв'язувати складні задачі і проблеми, що передбачають проведення досліджень, організацію сервісної та інноваційної діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу з метою прийняття ефективних рішень в умовах невизначеності та інформаційно-

послугового супроводу клієнтів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: основну теоретичну базу та практичні підходи до створення інформаційних спеціалізованих систем в готельно-ресторанному бізнесі, комунікаційні та маркетингові технології і сервіси для автоматизації бізнесу, досліджень та побудови ефективних бізнес-процесів.

вміти: використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології, інформаційні системи та окремі програмні продукти і сервіси для автоматизації готельно-ресторанного бізнесу.

Набуття компетентностей:

- **загальні компетентності:**

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

- **фахові компетентності:**

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		лк	лб	пр	інд	с.р.
1	3	4	5	6	7	8
Модуль 1. Цифровізація в ГРС як тренд в розвитку світової економіки						
Тема 1. Діджиталізація світової економіки	6	1		1		4
Тема 2. Інформаційні технології як фактор управлінської діяльності та ефективної взаємодії з клієнтами в готельно-ресторанному бізнесі	6	1		1		4
Тема 3. Цифрова інфраструктура готельно-ресторанного господарства	10	2		2		4
Тема 4. Технічне забезпечення цифрової інфраструктура готельно-ресторанного господарства	10	2		2		4

Тема 5. Цифрова безпека для готельно-ресторанного бізнесу та клієнта.	10	2		2		4
Тема 6. Онлайн-бронювання в готельній справі: власні сервіси та онлайн-платформи	10	2		2		4
Тема 7. Онлайн замовлення в ресторанній справі: власні сервіси та онлайн-платформи	10	2		2		4
<i>Модульний контроль</i>	2					
Разом за змістовим модулем 1	56	14		14		28
Модуль 2. Прикладні інструменти для цифровізації в ГРС						
Тема 8. Географічні інформаційні системи як інструмент залучення клієнтів.	7	2		1		4
Тема 9. Системи автоматизації на підприємствах, пов'язаних з обслуговуванням гостей	7	2		1		4
Тема 10. Інструменти та сервіси інтернет-маркетингу	7	2		1		4
Тема 11. Аналіз веб-ресурсів конкурентного оточення та використання його результатів	7	2		1		4
Тема 12. Онлайн платформи та сервіси, орієнтовані на оперативне інформаційне та сервісне забезпечення клієнта	7	2		1		4
Тема 13. Соціальні мережі як інструмент комунікацій бізнесу	7	2		1		4
Тема 14. Світовий досвід цифровізації готельно-ресторанного бізнесу	7	2		4		4
Тема 15. Перспективні напрямки цифровізації готельно-ресторанного бізнесу.	7	2		4		4
<i>Модульний контроль</i>	2					
Разом за змістовим модулем 2	64	16		16		32
Усього годин	120	30		30		60

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	<i>Модуль 1</i>	
1	Інформаційні технології в управлінській діяльності та організації взаємодії з клієнтами в готельно-ресторанному бізнесі	2
2	Цифрова інфраструктура готельно-ресторанного господарства: складові, організація	2
3	Технічне забезпечення цифрової інфраструктура готельно-ресторанного господарства	2

4	Цифрова безпека для готельно-ресторанного бізнесу та клієнта.	2
5	Організація онлайн-бронювання в готельній справі	2
6	Створення та використання інструментів для можливості онлайн замовлення в ресторанній справі	2
	<i>Модульний контроль</i>	2
	Модуль2	
7	Прикладе використання геоінформаційних систем.	2
8	Аналіз веб-ресурсів конкурентного оточення та використання його результатів	2
9	Використання соціальних мереж як інструментів комунікацій та маркетингу для готельно-ресторанного бізнесу	2
10	Автоматизовані системи управління готелями	2
11	Автоматизація підприємств ресторанного господарства	2
12	Використання системи автоматизації на підприємствах, пов'язаних з обслуговуванням гостей та прикладі програмних продуктів SERVIO	4
	<i>Модульний контроль</i>	2

5. Темы самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Цифровізація світової економіки: загальні засади, напрями, структура, платформи та сервіси	4
2	Інформаційні технології в управлінській діяльності в готельно-ресторанному бізнесі	4
3	Цифрові компоненти сучасного готельно-ресторанного господарства	4
4	Безпекові та комунікаційні компоненти в сучасній інфраструктурі готельно-ресторанних комплексів	4
5	Розвиток систем онлайн бронювання. Провідні платформи. Перспективні напрями розвитку сервісів бронювання.	4
6	Хмарна платформа для ресторанів, dark kitchen's та сервісів доставки їжі	4
7	Поєднання ГІС та технологій віртуальної реальності для ГРС	4
8	Проникнення Інтернету в Україні. Провідні інтернет-технологій у світі та Україні	4
9	Мобільні додатки. QR-коди.	4
10	Сучасні тенденції цифровізації екскурсійної діяльності. Використання електронних гідів.	4
11	Провідні сервіси аналізу веб-ресурсів. Використання результатів.	4
12	Автоматизовані системи управління готелями	4
13	Система управління готелем Epiteome PMS	4
14	Автоматизація підприємств ресторанного господарства	4
15	Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі	4
Разом		60

6. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

Контрольні питання та тести розміщено в ЕНК «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» (<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2614>) в банку питань, модульних тестах та підсумковій атестації.

7. Методи навчання.

Засвоєння матеріалу забезпечується на лекціях, практичних заняттях та самостійній роботі у комп'ютерних класах, обладнаних локальними мережами, інтернетом і новітнім

програмним забезпеченням. Лекції супроводжуються використанням презентацій, навчальних фільмів та мультимедійного обладнання для полегшення засвоєння матеріалу.

8. Форми контролю.

Контроль знань у слухачів курсу «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі» передбачає такі контрольні заходи:

- самоконтроль - є первинною формою контролю знань, який обов'язково забезпечується дистанційним курсом шляхом надання студентам переліку питань (питань та відповідей на них), а також тестів для самоперевірки;
- поточний контроль - здійснюється через систему оцінки безпосередньо викладачем практичних занять та виконаних завдань для самостійної роботи;
- модульний контроль - здійснюється в автоматизованому режимі, основною формою якого є тестування;
- підсумковий контроль – це залік в першому семестрі та іспит в другому семестрі, які складаються очно в період призначений деканатом або за індивідуальним графіком, який затверджується навчальним планом. Основною формою підсумкового контролю є тестування, робота над практичним завданням та співбесіда.

9. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України» (наказ про введення в дію від 26.04.2023 р. протокол № 10)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **R**_{дис} (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи **R**_{нр} (до 70 балів): **R**_{дис} = **R**_{нр} + **R**_{ат}.

10. Навчально-методичне забезпечення

1. Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі.[Електронний навчальний курс] - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2614>
2. Швиденко М. З., Касаткіна О.М., Швиденко О. М. Інформаційні технології. Навчальний посібник – К.: ЦП «Компринт», 2019.- 571 с.
3. Expert Solution: Автоматизація бізнесу у сфері гостинності: [Електронний ресурс] https://expertsolution.com.ua/uk/?gclid=CjwKCAjwrranBhAEEiwAzbhNtX29ERiSvCmS4s5GNpKSnMcmhaSCaRzBJ2jZXy2B8OaFozLZxjzDTRoCNciQAvD_BwE

11. Рекомендована література

Основна

1. Когут Ю.І. Цифрова трансформація економіки та проблеми кібербезпеки. Вид-во «Дакор». 2021. 304 с.
2. Кузьмін О.В., Чемакіна О.В., Акімова Л.М. Інжиніринг: навчальний посібник. Вид-во «Олді+». 2020. 488 с.

3. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П., Артеменко О.І., Хрущ Л.А. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному і туристичному бізнесі: підручник. Вид-во «Ліра-К». 2020. 768 с.
4. Томашевський О.М., Цегелик Г.Г., Вітер В.І. Інформаційні технології та моделювання бізнес-процесів: підручник. Вид-во «Центр учбової літератури». – 2024. 294 с.

Додаткова

1. Борисов Д. Тренди 2022. Українські реалії. URL: <https://www.restorator.ua/post/trendy-2022-ukrainski-realii-dmytro-borysov>.
2. Boiko, M., Bosovska, M., Vedmid, N., Melnychenko, S., Stopchenko, Y. Digitalization: Implementation in the tourism business of Ukraine // Problems and Perspectives in Management, 2022, 20(4), P. 24–41
3. Гросул В., Балацька Н. Digital-маркетинг як дієвий інструмент антикризового розвитку підприємства ресторанного бізнесу в період пандемії та її рецесії // Підприємництво та інновації. 2020. Вип.11-2. С.7-12.
4. Джеджула О. М., Волонтир Л. О. Діджиталізація як основний фактор розвитку індустрії гостинності у країнах Євросоюзу. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 3.
5. Mazaraki A., Melnychenko S, Tkachuk T., Vovk M., Prysakar I., Poltavska O. Cloud Models of Blockchain Technologies in Enterprise Management // Advanced Computer Information Technologies // 11th International Conference. – Deggendorf, Germany, 15-17 September 2021. – С. 230-233
6. Melnychenko, S.; Lositska, T.; Bieliaieva, N. DIGITALIZATION OF THE HR-MANAGEMENT SYSTEM OF THE ENTERPRISE IN THE CONTEXT OF GLOBALIZATION CHANGES // Financial and Credit Activity-Problems of Theory and Practice, 2021, Том 6, № 41. – С. 534-543
7. Melnychenko, S. ; Tkachenko, T. ; Dupliak, T. DIGITALISATION AS A TOOL OF TOURISM RECOVERY IN EUROPEAN UNION IN POST-COVID-19 // FINANCIAL AND CREDIT ACTIVITY-PROBLEMS OF THEORY AND PRACTICE. 2021, Том 6, Выпуск 41, С. 427-436

13. Інформаційні ресурси

1. Використання інформаційних технологій у готельній справі [Електронний ресурс] https://tourlib.net/statti_tourism/abdulov.htm
2. Волонтир Л. О. Діджиталізація як основний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. «Цифрова економіка як фактор інновацій та сталого розвитку суспільства» : тези доп. II міжнар. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів; Тернопіль : Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя (м. Тернопіль, 2–3 грудня 2021 р.), 2021. С. 3–5.
3. Діджиталізація роботи закладів ресторанного господарства: [Електронний ресурс] https://tourlib.net/statti_ukr/lipinska.htm
4. Інтернет та харчування: [Електронний ресурс] <https://www.restoconnection.fr/restaurants/internet/>
5. Інформаційні системи і технології в інноваційному розвитку підприємства [Електронний ресурс] http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/chem_biol/nvntu/20_11/315_Tym.pdf
6. Інформаційні технології у туризмі [Електронний ресурс] <https://tourlib.net/informtur.htm>
7. Корнієнко А. П. Діджиталізація як основний фактор розвитку бізнесу. Діджиталізація бізнесу: сьогодні і майбутнє : зб. матеріалів круглого столу (м. Київ, 28 січня 2021 року). Київ : Хай-Тек Прес, 2021. С. 40–44.
8. Перелік активних посилань за адресою <https://elearn.nubip.edu.ua/mod/page/view.php?id=131435>
9. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes/>
10. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес: [Електронний ресурс] <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes/>
11. Технології штучного інтелекту [Електронний ресурс] <http://victoria.lviv.ua/html/ai/t->

lecture.html

12. Туристична бібліотека InfoTour.in.ua [Електронний ресурс] <https://infotour.in.ua/>
13. Хмарні обчислення [Електронний ресурс] <http://integritysys.com.ua/solutions/pricatecloud-solution/>
14. Юрчук Н.П. Інформаційні системи і технології як інновація у системі управління бізнес-процесами. Ефективна економіка. 2018. № 5. URL: <http://ojs.dsau.dp.ua/index.php/efektyvna-ekonomika/article/view/1235> (дата звернення: 29.03.2021).