



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
Рік навчання 1, семестр 2
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор дисципліни
Контактна
інформація лектора

Мельниченко Світлана Володимирівна, д.е.н., професор
кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
s.melnychenko@nubip.edu.ua

Сторінка дисципліни
в eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=300>

ОПИС 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-послужового супроводу клієнтів.

Навчальна дисципліна забезпечує формування ряду 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 ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанный бізнесу
- СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанный бізнесу.

Програмні результати

- ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанный 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 ресторанный бізнесу.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
2 семестр				
Модуль 1. Цифровізація в ГРС як тренд в розвитку світової економіки				
Тема 1. Діджиталізація світової економіки	1/1	Знати основні напрямки цифровізації світової економіки	Практична робота 1. Інформаційні технології в управлінській діяльності та організації взаємодії з клієнтами в готельно-ресторанному бізнесі	10
Тема 2. Інформаційні технології як фактор управлінської діяльності та ефективної взаємодії з клієнтами в готельно- ресторанному бізнесі	1/1	Знати інформаційні складові в управлінській діяльності в ГРБ		10
Тема 3. Цифрова інфраструктура готельно- ресторанного господарства	2/2	Знати та розуміти принципи побудови цифрової інфраструктури готельно- ресторанного господарства	Практична робота 2. Цифрова інфраструктура готельно- ресторанного господарства: складові, організація	10
Тема 4. Технічне забезпечення цифрової інфраструктура готельно- ресторанного господарства	2/2	Знати складові технічного забезпечення цифрової інфраструктура готельно- ресторанного господарства та вміти компонувати за потребами конкретного господарського об'єкту	Практична робота 3. Технічне забезпечення цифрової інфраструктура готельно- ресторанного господарства	10
Тема 5. Цифрова безпека для готельно- ресторанного бізнесу та клієнта.	2/2	Знати та розуміти складові та можливості складових сучасних систем автоматизації в частині цифрової безпеки для готельно-ресторанного бізнесу та клієнта	Лабораторна робота 4. Цифрова безпека для готельно- ресторанного бізнесу та клієнта	10
Тема 6. Онлайн- бронювання в готельній справі: власні сервіси та онлайн-платформи	2/2	Розуміти та використовувати інструменти для онлайн- бронювання в готельній справі.	Практична робота 5. Організація онлайн- бронювання в готельній справі	10

Тема 7. Онлайн замовлення в ресторанній справі: власні сервіси та онлайн-платформи	2/2	Ознайомитися з підходами та інструментами створення сервісів онлайн замовлень на власних веб-ресурсах у поєднанні з використанням провідних онлайн-платформ.	Практична робота 6. Створення та використання інструментів для можливості онлайн замовлення в ресторанній справі	10
<i>Модульний контроль</i>	0/2	Тестування з питань модулю 1		30
Модуль 2. Прикладні інструменти для цифровізації в ГРС				
Тема 8. Географічні інформаційні системи як інструмент залучення клієнтів.	2/2	Знати та вміти використовувати інструменти ГІС для підвищення ефективності ГРБ	Практична робота 7. Прикладе використання геоінформаційних систем	5
Тема 9. Системи автоматизації на підприємствах, пов'язаних з обслуговуванням гостей	2/1	Застосувати на практиці знання щодо автоматизації окремих прикладних задач, які містять структуровані дані та надають можливість виокремити сутності.	Практична робота 8. Аналіз веб-ресурсів конкурентного оточення та використання його результатів	5
Тема 10. Інструменти та сервіси інтернет-маркетингу	2/1	Розуміти та використовувати сучасні інструменти та сервіси інтернет-маркетингу. Знати підходи до побудови інформаційних ресурсів сфери готельно-ресторанного бізнесу за напрямками діяльності та спеціалізацією з дотриманням вимог інтернет-маркетингу.	Практична робота 9. Використання соціальних мереж як інструментів комунікацій та маркетингу для готельно-ресторанного бізнесу	5
Тема 11. Аналіз веб-ресурсів конкурентного оточення та використання його результатів	2/1	Інструменти та сервіси конкурентного оточення та способі використання його результатів для отримання пріоритетів у розвитку власного бізнесу		5
Тема 12. Онлайн платформи та сервіси, орієнтовані на оперативне інформаційне та сервісне забезпечення клієнта	2/1	Володіти знаннями щодо пропозицій на ринку програмного забезпечення та технічних рішень сучасних автоматизованих систем управління готелями та ресторанним бізнесом. Знати структуру та критерії вибору прикладного програмного забезпечення та апаратних комплексів.		5
Тема 13. Соціальні мережі як інструмент комунікацій бізнесу	2/0	Ознайомитися з структурою та представленням матеріалів на сторінці регулятора (Державне агентство розвитку туризму в Україні). Ознайомитися з представленими реєстрами		5

		суб'єктів та структурою звітності.		
Тема 14. Світовий досвід цифровізації готельно-ресторанного бізнесу	2/4	Розуміти та знати структуру, складові, підходи до проектування та впровадження автоматизованих систем управління готелями та об'єктами ресторанного господарства	Практична робота 10. Автоматизовані системи управління готелями Практична робота 11. Автоматизація підприємств ресторанного господарства.	20
Тема 15. Перспективні напрямки цифровізації готельно-ресторанного бізнесу.	2/4	Розуміти тенденції цифровізації готельно-ресторанного бізнесу та використовувати для планування та розвитку бізнесу. На прикладі програмних продуктів SERVIO розуміти підходи до комплексної автоматизації об'єктів гостинності.	Практична робота 12. Використання системи автоматизації на підприємствах, пов'язаних з обслуговуванням гостей та прикладі програмних продуктів SERVIO	20
Модульний контроль	0/2	Тестування з питань модулю 2		30
Всього навчальна робота				70
Іспит		Тестові, практичні та теоретичні питання		30
Всього за семестр				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перекладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв). Письмові роботи повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та електронні джерела.
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із адміністрацією науково-навчального інституту)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

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/nvnltu/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-zminjuyut-restorannij-biznes/>

10. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес: [Електронний ресурс] <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjuyut-restorannij-biznes/>

11. Технології штучного інтелекту [Електронний ресурс] <http://victoria.lviv.ua/html/ai/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).