

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол 1 від 29.08.2025 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ У
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ
INFORMATION SYSTEMS AND TECHNOLOGIES
IN THE RESTAURANT BUSINESS**

**РОБОЧА ПРОГРАМА
COURSE OUTLINE**

ступінь вищої освіти	бакалавр / bachelor
галузь знань	18 Виробництво та технології /« Production and Technology »
спеціальність	181 Харчові технології / « Food Technologies»
освітньо-професійна програма	«Ресторанні технології» / «Restaurant Technologies»

Ужгород 2025

Укладач: Федорка П.П., доктор філософії, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства, протокол №1 від «28» серпня 2025 р.

Рецензент: Морохович В.С., к.ф.-м.н., доцент кафедри інформатики та фізико-математичних дисциплін ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Робоча програма складена відповідно до програми навчальної дисципліни «Інформаційні системи і технології у ресторанному бізнесі», затвердженої вченою радою УТЕІ ДТЕУ від 29.08.2025, протокол № 1.

Робоча програма містить такі розділи:

1. Структура дисципліни та розподіл годин за темами (тематичний план).
2. Тематика та зміст лекційних, практичних занять, самостійної роботи студентів.
3. Контроль та критерії оцінювання студентів.
4. Список рекомендованих джерел.

1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин/кредитів	у тому числі:			
		Лекції	Практичні заняття.	СРС	
Тема 1. Сучасні концепції інформаційних систем, їх специфіка у сфері гостинності. Напрямки розвитку ІСТ.	16	4	4	8	О
Тема 2. Системи автоматизації основних процесів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Базові апаратні технології.	16	4	4	8	О, Д
Тема 3. Глобальні та локальні мережі в системі готельно-ресторанного бізнесу. Мобільні інформаційні технології.	24	2	6	16	Д, О, ПЗ
Тема 4. Програмне забезпечення інформаційних систем. Продукти Microsoft (Word, Excel, Acces, PowerPoint, Project) як базові інструменти в діяльності готельно-ресторанного підприємства.	28	4	6	18	О, Д, Т, ПЗ
Тема 5. Основи технології баз даних. Корпоративні та інтелектуальні інформаційні системи.	24	4	4	16	О, Д, ПЗ
Тема 6. Веб-інструменти як допоміжні застосунки в діяльності підприємств сфери туризму та гостинності. Технології електронної комерції.	14	2	4	8	О, Д, Т, ПЗ
Тема 7. Спеціалізовані програмні комплекси для автоматизації ресторанного господарства. POS-система для підприємств ресторанного бізнесу.	24	4	6	14	О, Д, ПЗ
Тема 8. Технології забезпечення безпеки інформаційних систем.	18	2	4	12	О, Д, ПЗ
Тема 9. Цифрові технології в рекламно-інформаційній діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	16	2	4	10	О, Д, ПЗ
Разом	180/6	28	42	110	
Підсумковий контроль - екзамен					

(Умовні позначення: О – опитування; Т – тестування; Д – доповідь; ПЗ – практичне завдання)

2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ, САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час (год)
Знання основних етапів та тенденцій розвитку ІСТ	Тема 1. Сучасні концепції інформаційних систем, їх специфіка у сфері гостинності. Напрямки розвитку ІСТ.	16
	<i>Лекція 1.</i> 1.1. Роль, сучасний стан та тенденції розвитку інформаційних систем. 1.2. Функціональні компоненти інформаційних систем. Складові інформаційних технологій. 1.3. Особливості інформаційних систем підприємств готельного та ресторанного господарства. Список рекомендованих джерел: Основний: 6-8 Додатковий: 11, 12 Інтернет-ресурси: 14, 23	4
	<i>Самостійна робота студентів.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. Питання для самостійного опрацювання: 1. Види та типи інформаційних систем. 2. Співвідношення інформаційних систем та інформаційних технологій. 3. Формування і використання інформаційних систем в сфері гостинності. 4. Основні напрями розвитку інформаційних технологій в сфері гостинності.	8
	<i>Практичне заняття 1</i> Питання, що виносяться на обговорення: 1. Аналіз поняття та ролі інформаційних систем у сучасному бізнес-середовищі. 2. Дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку інформаційних систем. 3. Аналіз складових інформаційних технологій. 4. Дослідження специфіки інформаційних систем у готельно-ресторанному господарстві. Визначення основних напрямів розвитку інформаційних систем і технологій у сфері гостинності.	4
Знання основних принципів автоматизації виробничих процесів на підприємстві, базових апаратних технологій	Тема 2. Системи автоматизації та цифровізації основних процесів на підприємстві ресторанного бізнесу. Базові апаратні технології.	16
	<i>Лекція 2.</i> 2.1. Автоматизація основних процесів на підприємстві РБ. 2.2. Специфіка створення інформаційних систем та застосування інформаційних технологій при реалізації принципів управління якістю послуг. 2.3. Особливості автоматизації діяльності на підприємствах готельного та ресторанного господарства. 2.4. Застосування автоматизованих систем управління для підвищення якості ресторанних послуг.	4

	<p>Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 8, 9 Додатковий: 12 Інтернет-ресурси: 15, 18</p>	
	<p><i>Самостійна робота студентів.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. Питання для самостійного опрацювання: 1. Зміст і процес управління якістю готельних і ресторанних послуг. 2. Визначення основних напрямів використання інформаційних технологій в управлінні якістю послуг. 3. Види сучасних інформаційних технологій в управлінні підприємством.</p>	8
	<p><i>Практичне заняття 2</i> Питання, що виносяться на обговорення: 1. Особливості автоматизації діяльності на підприємствах готельного та ресторанного господарства. 2. Базові апаратні технології для автоматизації діяльності підприємства. 3. Застосування інформаційних технологій при реалізації принципів управління якістю послуг. Вирішення практичних та ситуативних завдань.</p>	4
<p>Розуміння принципів функціонування комп'ютерних мереж, базових апаратних та програмних засобів комп'ютерних мереж; вміння користуватися апаратними та програмними засобами при роботі в комп'ютерній мережі</p>	<p>Тема 3. Глобальні та локальні мережі в системі готельного та ресторанного бізнесу. Мобільні інформаційні технології.</p>	24
	<p><i>Лекція 3.</i> 3.1. Типи комп'ютерних мереж та принципи їх функціонування. 3.2. Апаратні засоби комп'ютерних мереж: призначення та їх класифікація. 3.3. Програмне забезпечення комп'ютерних мереж та його компоненти. 3.4. Характеристика та функції мережних компонент операційних систем: драйвери, протоколи, методи доступу, політика безпеки, засоби керування та адміністрування мереж. <i>World Wide Web (WWW)</i> як один із сервісів Internet. 3.5. Хмарні та інтерактивні технології. Список рекомендованих джерел: Основний: 8, 9 Додатковий: 12, 13 Інтернет-ресурси: 15, 19</p>	2
	<p><i>Самостійна робота студентів.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. Питання для самостійного опрацювання: 1. Базові топології комп'ютерних мереж. 2. Характеристика серверів сервісу обслуговування мереж 3. Напрямки використання Інтернету. 4. Адресний простір Інтернету. 5. Фізичні, мережеві та мнемонічні адреси. Гіпертекст. 6. Електронна пошта. 7. Передача та зберігання інформації.</p>	16
	<p><i>Практичне заняття 3</i> Питання, що виносяться на обговорення:</p>	6

	<p>1. Апаратні засоби комп'ютерних мереж: призначення та їх класифікація.</p> <p>2. Програмне забезпечення комп'ютерних мереж та його компоненти.</p> <p>3. Електронна пошта.</p> <p>4. Передача та зберігання інформації.</p> <p>Робота за персональним комп'ютером, вирішення практичних та ситуативних завдань.</p>	
Знання основних операційних систем та типових прикладних програм ; вміння користуватися різноманітними програмними інструментами для виконання практичних завдань	<p>Тема 4. Програмне забезпечення інформаційних систем: операційні системи та прикладні програми. Офісні пакети як базові інструменти в діяльності готельно-ресторанного підприємства.</p>	28
	<p><i>Лекція 4</i></p> <p>4.1. Операційні системи від Microsoft, Apple, Google, Linux Foundation та інших виробників: характеристика, умови використання, переваги та недоліки.</p> <p>4.2. Офісні пакети MS Office, OpenOffice, LibreOffice.</p> <p>4.3. Табличні процесори (редактори).</p> <p>4.4. Використання апарату математичної обробки та аналізу даних.</p> <p>4.5. Робота із зовнішніми базами даних: експорт та імпорт даних.</p> <p>Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 7 Додатковий: 12, 13 Інтернет-ресурси: 19-21</p>	4
	<p><i>Самостійна робота студентів.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції.</p> <p>Питання для самостійного опрацювання:</p> <p>1. Текстові редактори та їх класифікація.</p> <p>2. Функціональні можливості та область застосування програм створення презентацій.</p> <p>3. Табличний процесор MS Excell.</p> <p>4. Майстер діаграм.</p> <p>5. Проблеми інформаційної сумісності.</p>	18
	<p><i>Практичне заняття 4</i></p> <p>Питання, що виносяться на обговорення:</p> <p>1. Операційні системи Microsoft Windows, Mac-OS, Android, Linux Mint: умови використання, переваги та недоліки</p> <p>2. Офісні пакети MS Office, OpenOffice, LibreOffice.</p> <p>3. Табличні процесори MS Excell та OpenOffice Calc.</p> <p>4. Програми створення презентацій: PowerPoint та Open Office Impress.</p> <p>5. Графічні редактори MS Paint та OpenOffice Draw.</p> <p>Робота за персональним комп'ютером, вирішення практичних та ситуативних завдань.</p>	6

Знання основних принципів проектування, наповнення та використання баз даних; вміння користуватися програмними інструментами для виконання практичних завдань	Тема 5. Основи технології баз даних. Корпоративні та інтелектуальні інформаційні системи.	24
	<i>Лекція 5.</i> 5.1. Поняття бази даних і банку даних. 5.2. Технологія баз даних (БД) і систем управління БД (СУБД). 5.3. Експертні системи (ЕС). 5.4. Технологія (використання) автоматизованих систем управління (АСУ) і автоматизованих робочих місць (АРМ). 5.5. Обробка даних засобами СУБД, види запитів та види з'єднань. 5.6. Big-Data. OpenDataBot. Штучний інтелект. 5.7. Корпоративні інформаційні системи: єдиний інформаційний простір і комплексна автоматизація процесів управління бізнесом. Список рекомендованих джерел: Основний: 6-9 Додатковий: 11, 12 Інтернет-ресурси: 20, 23	4
	<i>Самостійна робота студентів.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 1. Технології комп'ютерного (комп'ютеризованого) офісу. 2. Засоби й системи мультимедіа (multimedia) і гіпермедіа (hypermedia). 3. Типи даних та їх властивості. Форми і звіти 4. Проектування та структура бази даних. 5. Інтелектуальні інформаційні системи. 6. ERP-системи, CRM-системи, SRM-системи, SCM-системи, PDM-системи, WorkFlow-системи, MIS та інші.	16
	<i>Практичне заняття 5</i> Питання, що виносяться на обговорення: 1. Системи управління базами даних MS Access та OpenOffice Base. 2. Створення баз даних, їх реєстрація та структуризація. Робота за персональним комп'ютером, вирішення практичних завдань.	4
Знання основних наявних веб-сервісів та їх інструментарію, принципів функціонування електронної комерції; вміння користуватися програмними інструментами для виконання	Тема 6. Веб-інструменти як допоміжні застосунки в діяльності підприємств сфери туризму та гостинності. Технології електронної комерції.	14
	<i>Лекція 6.</i> 6.1. Сервіси Google: пошуковий сервіс; Gmail, Google Академія; Google Форми; Google Workspace; Google Apps; Google Диск. 6.2. Використання сервісів Google у професійній діяльності. 6.3. Чат-боти для попереднього замовлення/ бронювання послуг. Глобальна платформа Booking. 6.4. Електронна комерція в сфері обслуговування.	2

практичних завдань	<p>Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 7, 9 Додатковий: 11, 12 Інтернет-ресурси: 17, 18, 23</p>	
	<p><i>Самостійна робота студентів.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 1. Сервіси Google: Google Meet; Google Книги, Google Календар, Google Keep; Google+, Blogger. 2. Використання сервісів Google у професійній діяльності. 3. Глобальні платформи для попереднього замовлення/ бронювання послуг. 4. Фінансові інтернет-послуги; платіжні системи.</p>	8
	<p><i>Практичне заняття б</i> Питання, що виносяться на обговорення: 1. Сервіси Google: використання в професійній діяльності. 2. Електронна комерція в сфері обслуговування 3. Глобальні платформи для попереднього замовлення/ бронювання послуг. 4. Фінансові інтернет-послуги; платіжні системи. Робота за персональним комп'ютером, вирішення практичних та ситуативних завдань.</p>	4
Знання найбільш поширених програмних продуктів для автоматизації ресторанного господарства; вміння користуватися програмними інструментами для виконання практичних завдань	<p>Тема 7. Спеціалізовані програмні комплекси для автоматизації ресторанного господарства. POS-система для підприємств ресторанного бізнесу.</p>	24
	<p><i>Лекція 7.</i> 7.1. Найбільш поширені POS-системи. 7.2. Програмні продукти для ресторанного господарства на ринку інформаційних систем і технологій. 7.3. Автоматизація робочого місця офіціанта, бармена, касира, адміністратора. 7.4. Автоматизація виробничого обліку підприємства ресторанного господарства. 7.5. Система автоматичних міні барів. 7.6. Система обробки платіжних карт. 7.7. Мобільні додатки для планшетів і телефонів. Список рекомендованих джерел: Основний: 6, 7 Додатковий: 13 Інтернет-ресурси: 16-20</p>	4
	<p><i>Самостійна робота студентів.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 1. Особливості автоматизації діяльності підприємств ресторанного господарства різних типів. 2. Структура, базові складові АСУ ресторанного господарства. 3. POS-система: структура, технологія, Front-office та Back-office. 4. Зв'язок готельної системи з ресторанною системою. 5. Автоматизація системи управління персоналом підприємства ресторанного господарства. 6. Функції адресної розсилки з персоналізацією.</p>	14

	<p>7. Формування номенклатури. Калькуляція страв. Налаштування тарифів і пакетів. 8. Система електронних замків. 9. Ведення обліку послуг та формування звітності.</p>	
	<p><i>Практичне заняття 7</i> Питання, що виносяться на обговорення: 1. POS-система: структура, технологія, Front-office та Back-office. 2. Найбільш поширені програмні продукти для ресторанного господарства на вітчизняному ринку: OneBox OS; R-Keeper; Poster POS, POS-Vector. 3. Система обробки платіжних карт. 4. Мобільні додатки для планшетів і телефонів Робота за персональним комп'ютером та з мобільним телефоном (смартфоном), вирішення практичних та ситуативних завдань..</p>	6
<p>Знання основних принципів забезпечення безпеки індивідуальних та корпоративних інформаційних систем, поширених антивірусних програм; вміння користуватися програмними інструментами для виконання практичних завдань</p>	<p>Тема 8. Технології забезпечення безпеки інформаційних систем.</p>	18
	<p><i>Лекція 8.</i> 8.1. Кіберпростір і кібербезпека: класифікація загроз. 8.2. Засоби протидії загрозам безпеки: правові, адміністративно-організаційні, технічні, програмно-апаратні. 8.3. Методи виявлення шкідливих програм. Програмні засоби безпеки. 8.4. Типи і характеристики антивірусних програм. Список рекомендованих джерел: Основний: 6-9 Додатковий: 11, 12 Інтернет-ресурси: 14, 22</p>	2
	<p><i>Самостійна робота студентів.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 1. Інтернет-шахрайство; крадіжка особистості; мережеві атаки, застосування бот-мереж. 2. Поняття та класифікація шкідливого програмного забезпечення: комп'ютерні віруси, мережеві хробаки, «троянські» та спеціальні шкідливі програми. 3. Ідентифікація, автентифікація та авторизація суб'єктів. 4. Парольна автентифікація. Апаратна автентифікація. Автентифікація за допомогою біометричних даних. 5. Автентифікація на основі цифрових сертифікатів: електронно-цифровий підпис. 6. Технологія блокчейн.</p>	12
	<p><i>Практичне заняття 8</i> Питання, що виносяться на обговорення: 1. Методи виявлення шкідливих програм. Програмні засоби безпеки. 2. Інтернет-шахрайство: методи протидії та основні правила запобігання. 3. Використання та налаштування антивірусних програм. Робота за персональним комп'ютером, вирішення практичних та ситуативних завдань..</p>	4

Знання сучасних PR–технологій, особливості їх трансформації в контексті розвитку інформаційних систем і технологій; вміння користуватися базовими програмними інструментами для виконання практичних завдань	Тема 9. Цифрові технології в рекламно-інформаційній діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	16
	<i>Лекція 9.</i> 9.1. Застосування інформаційних технологій для аналізу ринку та реалізації маркетингових цілей. 9.2. Особливості здійснення PR в Інтернеті підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 9.3. Інтернет-брендинг: особливості та інструменти.. Список рекомендованих джерел: Основний: 6-8 Додатковий: 12, 13 Інтернет-ресурси: 16-20, 22	2
	<i>Самостійна робота студентів.</i> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. 1. Формування туристичної агентської мережі, бази постійних клієнтів за допомогою локальних і глобальних мереж. 2. Розміщення і розсилання реклами в Інтернеті. 3. Перспективи розширення інформаційно-рекламного простору. 4. Автоматизація управління взаємовідносинами з клієнтами (в системі CRM): базові принципи та задачі. 5. Використання хмарних CRM-систем. 6. Інноваційні тенденції ринку CRM.	10
	<i>Практичне заняття 9</i> Питання, що виносяться на обговорення: 1. Особливості здійснення рекламної діяльності в Інтернеті. 2. Використання соціальних мереж та кросплатформових меседжерів для розширення інформаційно-рекламного простору (Інстаграм, Фейсбук, Телеграм).	4
УСЬОГО		180

3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

При вивченні дисципліни використовуються наступні форми контролю знань студентів: поточний; модульний; підсумковий.

Поточний контроль пов'язаний з усіма видами навчальної діяльності і здійснюється на основі комплексної діагностики знань за 100-бальною системою оцінювання. Поточний контроль передбачає перевірку теоретичних питань, самостійної роботи, практичних робіт та усне опитування, і загалом оцінюється у 60 балів.

Підсумковий модульний контроль передбачає виконання модульної контрольної роботи. Всі завдання оцінюються в 40 балів. Перше завдання (тести) - 20 балів, друге завдання (практичне завдання) - 20 балів.

Формою підсумкового контролю є екзамен. Екзаменаційна оцінка (100 балів) є результатом виконання роботи, що включає 1 теоретичне питання (40 балів), 5 тестових завдань ($4 \times 5 = 20$ балів) та практичного завдання (40 балів).

Критерії оцінки знань студентів під час усних та письмових відповідей:

- повнота розкриття питання;
- використання основної, додаткової літератури, інтернет-ресурсів;
- логіка викладення матеріалу, володіння термінологією, виразність та переконаність;
- аналітичні міркування, цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- вміння використовувати інструментарій операційних систем та програмних продуктів.

Оцінка 90-100 балів - виставляється студентам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням / темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно виконували практичні завдання, працювали з рекомендованою літературою; допускали при відповідях окремі несуттєві неточності.

Оцінка 82-89 балів - виставляється студентам, які розкривали зміст питань, що обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні індивідуальних та колективних завдань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; але недостатньо опрацювали рекомендовану літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, при виконанні практичного завдання допустили помилку, що не відобразилося на алгоритмі виконання завдання.

Оцінка 75-81 балів - виставляється студентам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання

модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 69-74 балів - виставляється студентам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 60-68 балів - виставляється студентам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

Оцінка 1-59 балів - виставляється у разі, якщо студент: несистематично відвідував лекційні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Студенти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перекласти підсумковий контроль.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII (чинна редакція з урахуванням змін 2025 р.);
2. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», затверджений Міністерством освіти і науки України (чинна редакція);
3. Концепція розвитку цифрової економіки та суспільства України на 2018 – 2030 роки, затверджена Постановою Кабінету Міністрів України від 17.01.2018 № 67;
4. Закон України «Про захист персональних даних» від 01.06.2010 № 2297-VI (зі змінами та доповненнями, актуальна редакція на 2025 р.);
5. ДСТУ, національні та міжнародні стандарти (ISO, НАССР) у сфері харчових технологій, ресторанного господарства та інформаційних систем управління (чинні редакції).

Основний

6. 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: підручник. – Київ : Ліра-К, 2020. ISBN 978-617-7320-35-6.
7. Потапчук О. І., Гевко І. В., Луцик І. Б. *Інформаційні технології в сфері послуг: навчально-методичний посібник* – Тернопіль: Видавництво ТНПУ, 2020. – 123 с.
8. Тарасенко Р. О., Гаріна С. М., Рабоча Т. П. *Інформаційні технології: навчальний посібник* – Київ : Алефа, 2022. – 312 с.
9. Круль Г., Заячук О. *Організація і технологія надання послуг гостинності: навчальний посібник* – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. – 488 с.
10. Денісова О.О., Сендзюк М.А. Інформаційні системи в економіці: підручник. – Київ : КНЕУ, 2023. – 311 с.

Додатковий

11. Бутенко Т. А., Сирий В. М. *Інформаційні системи та технології: навчальний посібник*. — Харків: ХНАУ ім. В. В. Докучаєва, 2020. — 207 с.
12. Мельник Л. Г., Ілляшенко Н. С. *Цифрові технології в бізнесі: навчальний посібник*. — Суми: СумДУ, 2021.
13. Олійник О. В., Шевченко Л. С. *Інформаційні технології в сервісній економіці: навчальний посібник*. — Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022.

Інтернет-ресурси

14. Цифрова трансформація в готельному бізнесі. URL: <https://business.dii.gov.ua/cases/tehnologii/cifrova-transformacia-v-gotelnomu-biznesi>.

15. Веб-портал «OneBox OS» : Українські CRM системи для бізнесу. URL: <https://1b.app/ua/>

16. Офіційний сайт компанії R-KeeperUA. URL: https://rkeeper.com.ua/?gad_source=1#about-1 .

17. Офіційний сайт компанії Pos-Vector. URL: <https://www.pos-vector.net/horeca/rishennia/restoran/>.

18. Офіційний сайт компанії Expert Solution. URL: <http://servio.com.ua/>.

19. Офіційний сайт компанії Poster. URL: <https://joinposter.com/ua>.

20. Офіційний сайт компанії «jSolutions»: URL: <https://jsolutions.ua/sistema-upravleniya-restoranom>

21. Безкоштовні онлайн-курси платформи “Prometeus”. URL: <https://prometheus.org.ua/about-us/>.

22. Служба підтримки Microsoft. URL: <https://microsoft.com/uk-ua/microsoft-365/support>

23. Сервіси Google. URL: <https://www.google.com/webhp?hl=ru&sa=X&ved=0ahUKEwj72KqO3K6KAxXJGxAIHxGyCTUQPAgI>