МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«29» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«26» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності»
ступінь вищої освіти – магістр
галузь знань – J Транспорт та послуги
спеціальність – J3 Туризм та рекреація
освітня програма – Туризм

Кафедра туризму та гостинності

Силабус склав(ла) доцент кафедри туризму та гостинності, к.пед.н., доцент Тетяна ЗУБЕХІНА

Силабус затверджений на засіданні кафедри туризму та гостинності, протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.е.н., професор Людмила МАТВІЙЧУК

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Туризм», протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Туризм» к.пед.н., доцент Тетяна ЗУБЕХІНА

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/1715

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності»

Освітня програма	Туризм
Галузь знань / Спеціальність	J Транспорт та послуги / J3 Туризм та рекреація
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Обсяг	5 кредитів ECTS / 150 годин, семестр 1
Форма контролю	екзамен
Викладач(і)	к.пед.н., доцент Тетяна ЗУБЕХІНА електронна пошта: t.zubekhina@lntu.edu.ua

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Формування у здобувачів системних знань і практичних навичок щодо стратегічного застосування цифрових та інноваційних технологій в індустрії гостинності й туризму. Це охоплює управління цифровою трансформацією підприємств, використання інтегрованих інформаційних систем, аналітики даних і штучного інтелекту, а також впровадження інновацій для підвищення конкурентоспроможності, якості клієнтського досвіду та сталого розвитку.

Завдання: Розкрити сутність, моделі та етапи цифрової трансформації підприємств індустрії гостинності та туризму.
Сформувати вміння обирати, інтегрувати та оцінювати ефективність систем управління (PMS, POS, CRS, RMS, CRM, ERP) для готельних, ресторанних і туристичних підприємств.
Навчити застосовувати інструменти цифрової дистрибуції, електронної комерції та управління доходами.
Сформувати навички аналізу великих даних і побудови BI-звітності для ухвалення управлінських рішень.
Ознайомити з можливостями штучного інтелекту, IoT, робототехніки, імерсивних технологій у формуванні клієнтського досвіду.
Сформувати компетентності з кібербезпеки, захисту персональних даних та етичного використання технологій.
Навчити розробляти та обґрунтовувати проєкти цифрових інновацій з урахуванням принципів сталого розвитку та стійкості бізнесу в умовах криз.

2. Компетентності

ІК — інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері туризму і рекреації

ЗК01 — Здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності

ЗК04 — Здатність розробляти проєкти та управляти ними

ЗК06 — Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК07 — Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми

СК02 — Здатність планувати і виконувати наукові та/або прикладні дослідження у сфері туризму та рекреації

СК03 — Здатність до управління туристичним процесом у публічному секторі, в туристичній дестинації, туристичному підприємстві на різних ієрархічних рівнях

СК05 — Здатність оперувати інструментами збору, обробки інформації, аналізувати та управляти туристичною інформацією

СК06 — Здатність до аналізу, прогнозування, планування бізнес-процесів та геопросторового планування у сфері туризму та рекреації

СК07 — Здатність розробляти та впроваджувати інновації в діяльності суб'єктів туристичного ринку

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
Змістовий модуль 1. Цифрова трансформація та інформаційні системи управління підприємствами гостинності								
1	Тема 1. Цифрова трансформація індустрії гостинності та туризму.	2/1	4/–	13/18	19/19	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО1, МО2, МО3, МО4, МО6, МО7	ЗК07, ЗК04, СК02, СК05, СК06
2	Тема 2. Інтегровані системи управління готельними та ресторанними підприємствами	2/–	4/2	13/17	19/19	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО1, МО2, МО3, МО4, МО6, МО7	ЗК04, ЗК06, СК02, СК06, СК07
3	Тема 3. Цифрова дистрибуція та електронна комерція в гостинності й туризмі	2/–	4/–	13/19	19/19	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО1, МО2, МО3, МО4, МО6, МО7	ЗК06, ЗК07, СК05, СК06
4	Тема 4. Big Data, бізнес-аналітика та управління доходами	2/–	4/1	13/18	19/19	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО1, МО2, МО3, МО4, МО6, МО7	ЗК06, ЗК07, СК02, СК05, СК06
Змістовий модуль 2. Інноваційні технології формування клієнтського досвіду та розвитку бізнесу								
5	Тема 5. Штучний інтелект у індустрії гостинності	2/1	4/1	13/17	19/19	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО1, МО2, МО3, МО4, МО6, МО7	ЗК06, ЗК07, СК02, СК07
6	Тема 6. Smart Hotel, Smart Restaurant та автоматизація сервісу	2/–	4/–	13/19	19/19	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО1, МО2, МО3, МО6, МО7	ЗК04, ЗК07, СК07, СК06

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Практ./ Семін./ лаб денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК
7	Тема 7. Імерсивні технології та цифровий маркетинг у гостинності й туризмі	2/–	4/2	13/17	19/19	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО1, МО2, МО3, МО4, МО6, МО7	ЗК04, ЗК06, СК05, СК07
8	Тема 8. Кібербезпека, сталий розвиток та стратегія інноваційного розвитку підприємства	1/–	2/–	14/17	17/17	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5	МО1, МО2, МО3, МО4, МО6, МО7	ЗК01, ЗК04, СК03, СК06, СК07
	Разом	**15/2**	**30/6**	**105/142**	**150/150**			

Легенда: ЗК — загальна компетентність (номер за п. 2); СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО1 — екзамен; МО2 — усне або письмове опитування; МО3 — колоквіум; МО4 — тестування; МО6 — есе; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень.

4. Результати навчання

ПРН02. Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур у сфері туризму і рекреації

ПРН03. Застосовувати сучасні цифрові технології, методи та інструменти дослідницької та інноваційної діяльності для розв'язання складних задач у сфері туризму та рекреації

ПРН04. Проводити аналіз геопросторової організації туристичного процесу, проєктувати його стратегічний розвиток на засадах сталості

ПРН10. Приймати ефективні рішення у сфері туризму та рекреації щодо розв'язання широкого кола проблем, зокрема безпеки і якості туристичного обслуговування

5. Цілі сталого розвитку

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 8 – Гідна праця та економічне зростання

ЦСР 9 – Промисловість, інновації та інфраструктура

6. Неформальна освіта

Цифровий маркетинг і електронна комерція та ІТ-підтримка. Режим доступу: https://prometheus.org.ua/

7. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (40 %) + модульний контроль (20 %) + екзамен (40 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

8. Зміст тем

Тема 1. Цифрова трансформація індустрії гостинності та туризму.

поняття цифровізації та цифрової трансформації; концепції Індустрії 4.0/5.0, Smart Tourism і Smart Destination; моделі оцінки цифрової зрілості; світові тренди Hospitality Tech; стан цифровізації галузі в Україні.

Тема 2. Інтегровані системи управління готельними та ресторанними підприємствами

системи PMS, POS, KDS, ERP; хмарні рішення (SaaS); API-інтеграції та відкриті платформи; огляд ринку систем: Opera Cloud, Mews, Servio, Poster, критерії вибору систем.

Тема 3. Цифрова дистрибуція та електронна комерція в гостинності й туризмі

системи GDS, OTA, Channel Manager, Booking Engine; метапошукові системи; стратегії прямих продажів (direct booking);
платформи динамічного пакетування турів; маркетплейси та сервіси доставки їжі.

Тема 4. Big Data, бізнес-аналітика та управління доходами

джерела даних підприємства; системи CRM та CDP; BI-системи (Power BI, Looker Studio); KPI галузі: ADR, RevPAR, GOPPAR, RevPASH; системи управління доходами (RMS) та динамічне ціноутворення.

Тема 5. Штучний інтелект у індустрії гостинності

машинне навчання та прогнозування попиту; генеративний ШІ в маркетингу та сервісі; чат-боти та віртуальні асистенти; гіперперсоналізацію; етичні аспекти та регулювання ШІ (EU AI Act).

Тема 6. Smart Hotel, Smart Restaurant та автоматизація сервісу

IoT та «розумні» номери; безконтактні технології: мобільний check-in, цифровий ключ, кіоски самообслуговування; робототехніку; QR-меню; dark kitchens і віртуальні бренди; технології енергоефективності.

Тема 7. Імерсивні технології та цифровий маркетинг у гостинності й туризмі

VR/AR/MR, віртуальні тури, метавсесвіт; цифровий маркетинг; SEO/SEM; соціальні мережі та інфлюенс-маркетинг;
управління онлайн-репутацією та відгуками (UGC).

Тема 8. Кібербезпека, сталий розвиток та стратегія інноваційного розвитку підприємства

кіберзагрози в галузі; захист персональних даних (GDPR, ЗУ «Про захист персональних даних»); стандарт PCI DSS; зелені технології; цифрову стійкість бізнесу в умовах воєнного стану; дорожню карту цифрової трансформації.

9. Опис ІЗ/КПІЗ

Тема ІЗ	Структура	Форма контролю
Проєкт цифрової трансформації підприємства індустрії гостинності (туризму)	1) Характеристика підприємства та оцінка цифрової зрілості. 2) Аналіз наявних технологічних рішень. 3) Обґрунтування вибору технологій. 4) Дорожня карта впровадження. 5) Розрахунок ефективності (TCO, ROI, окупність). 6) Оцінка ризиків і кібербезпеки.	Презентація та захист на практичному занятті 8

10. Самостійна робота

№	Назва теми	Зміст завдань для самостійної роботи	Денна, год	Заочна, год	Форма контролю
1	Цифрова трансформація індустрії гостинності та туризму	1) Скласти глосарій ключових термінів (Індустрія 4.0/5.0, Smart Tourism, Smart Destination). 2) Підготувати аналітичний огляд світових трендів Hospitality Tech (звіти Skift, Deloitte, PwC, UNWTO). 3) Проаналізувати стан цифровізації галузі в Україні («Дія», Visit Ukraine, вплив воєнного стану).	13	18	Глосарій, аналітичний огляд, обговорення
2	Інтегровані системи управління готельними та ресторанними підприємствами	1) Скласти порівняльну таблицю 4–5 PMS або POS-систем (Servio, Shelter, Poster, Choice QR, Mews, Cloudbeds) за функціоналом, вартістю, інтеграціями та місцем зберігання даних. 2) Опрацювати демо-версію однієї системи та описати основні бізнес-процеси в ній. 3) Побудувати схему інформаційних потоків між системами підприємства.	13	17	Порівняльна таблиця, звіт, схема
3	Цифрова дистрибуція та електронна комерція	1) Проаналізувати онлайн-канали продажу обраного підприємства (OTA, метапошук, сайт, соцмережі, сервіси доставки). 2) Розрахувати вартість бронювання через OTA порівняно з прямим каналом і запропонувати заходи для збільшення прямих продажів. 3) Провести аудит юзабіліті Booking Engine.	13	19	Аналітичний звіт, розрахунки
4	Big Data, бізнес-аналітика та управління доходами	1) Розрахувати KPI: ADR, Occupancy, RevPAR, GOPPAR, RevPASH, середній чек. 2) Побудувати інтерактивний дашборд у Power BI або Looker Studio. 3) Розробити модель динамічного ціноутворення для підприємства.	13	18	Розрахунки, дашборд, захист
	Разом за ЗМ 1		**52**	**72**	

5	Штучний інтелект у індустрії гостинності	1) Дослідити 3–5 кейсів упровадження ШІ в готелях, ресторанах і туристичних компаніях. 2) Створити контент засобами генеративного ШІ (опис номерів чи меню, пост, відповідь на відгук) і критично оцінити результат. 3) Написати есе «Етичні ризики використання ШІ в сервісі гостинності» з урахуванням EU AI Act.	13	17	Презентація кейсів, есе
6	Smart Hotel, Smart Restaurant та автоматизація сервісу	1) Побудувати Customer Journey Map і визначити точки для автоматизації та безконтактного сервісу. 2) Підготувати огляд застосування робототехніки, IoT і кіосків самообслуговування у світовій практиці. 3) Розробити концепцію dark kitchen або віртуального ресторанного бренду.	13	19	CJM, концепція, презентація
7	Імерсивні технології та цифровий маркетинг	1) Провести аудит цифрового маркетингу підприємства (сайт, SEO, соцмережі, реклама). 2) Проаналізувати онлайн-репутацію за відгуками на Google, Booking і TripAdvisor та розробити стратегію роботи з відгуками. 3) Розробити сценарій застосування VR/AR (віртуальний тур, AR-меню, AR-квест).	13	17	Звіт аудиту, сценарій, презентація
8	Кібербезпека, сталий розвиток та стратегія інноваційного розвитку	1) Скласти перелік кіберзагроз і чек-лист захисту персональних даних гостей. 2) Опрацювати вимоги GDPR, ЗУ «Про захист персональних даних» і PCI DSS у застосуванні до галузі. 3) Розробити план цифрової стійкості підприємства в умовах воєнного стану (резервне живлення, офлайн-режим систем, резервне копіювання).	14	17	Чек-лист, план, тестування
	Разом за ЗМ 2		**53**	**70**	
	Усього		**105**	**142**	

11. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

12. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці інших авторів:

1. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм і рекреація денної та заочної форми навчання / укладачі: Подоляк В.М., Лепкий М.І. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 104 с.

2. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм і рекреація денної та заочної форми навчання / укладачі: Подоляк В.М., Лепкий М.І. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 64 с.

3. Цифрові та інноваційні технології індустрії гостинності: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Туризм» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 242 Туризм і рекреація денної та заочної форми навчання / укладачі: Подоляк В.М., Лепкий М.І. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 36 с.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

4. Зубехіна, Т. В., Матвійчук, Л. Ю., Дащук, Ю. Є. Інтеграція культурного туризму в систему сталого розвитку заповідних територій. Вісник Академії праці, соціальних відносин і туризму. Серія: Економіка, психологія та управління. 2025. № 8. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4215

5. Зубехіна Т. В., Шейко Ю. О., Панова А. С. Комунікації в діяльності суб’єктів індустрії гостинності: сучасні підходи. Управління змінами та інновації. 2025. № 14. С. 19–24. DOI: 10.32782/CMI/2025-14-3. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4395

6. Зубехіна, Т. В., Шейко, Ю. О., Слуцький, А. Ю. Маркетингові трансформації в управлінні інноваційно-екологічним розвитком підприємств туризму та гостинності у повоєнний період. Трансформаційна економіка. 2025. 4 (13). С. 112-118. DOI: https://doi.org/10.32782/2786-8141/2025-13-18.

7. Дащук Ю. Є., Зубехіна Т. В. Кроссекторальні партнерства для промоції культурної спадщини та розвитку туризму: досвід садиби Косачів. Причорноморські економічні студії. 2025. Вип. 91. С. 267–273. DOI: https://doi.org/10.32782/bses.91-43.

8. Zubekhina T., Matviichuk L., Dvorska I. Strategic priorities for the balanced development of cultural tourism entities in the post-war period. Economic Forum. 2025. №15(2). P. 56-66. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4213

9. Зубехіна, Т., Шейко, Ю., & Слуцький А. Комунікації як маркетинговий інструмент підприємств індустрії гостинності: екологічний вимір. Сталий розвиток економіки. 2025. (3 (54), 12-18. https://doi.org/10.32782/2308-1988/2025-54-2

10. Matviichuk, L., Chepurda, L., Zubekhina, T. Development of tourist destinations in Ukraine during the war on the basis of glocalisation. Economic Forum. 2025. Vol. 15, No. 3. P. 8–17. DOI:

10.62763/ef/3.2025.08. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4202

11. Зубехіна Т. В., Дащук Ю. Є. Діагностика стану збалансованого розвитку суб'єктів культурного туризму. Ефективна економіка. 2025. № 3. DOI: https://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.3.32

12. Зубехіна Т. В., Шейко Ю. О. Інтеграція концепції безпечного туризму у стратегії сталого розвитку регіонального готельно-ресторанного бізнесу. Соціальний розвиток: економіко-правові проблеми. 2025. Вип. 6. DOI: https://doi.org/10.70651/3083-6018/2025.6.08.

13. Zubekhina T., Matviichuk L., Sheiko Y., Polishchuk V., Panova A. Tools for balanced development of hospitality industry entities in the post-war period. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2025. 5(64). P. 574-584. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4208

14. Матвійчук Л.Ю., Зубехіна Т.В., Дащук Ю.Є. Інституційно-фінансовий механізм розвитку гастрономічної спадщини в індустрії гостинності регіонів. Економічні науки. Серія «Регіональна економіка». Вип. 22(87). С. 313-320. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4203

15. Зубехіна Т.В., Шейко Ю.О., Панова А.С. Інноваційно-інклюзивні практики в маркетингу підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Інклюзивна економіка. 2025. № 3 (09). URL: DOI: https://doi.org/10.32782/inclusive_economics.9-19 .

16. Зубехіна Т. В., Літовка-Деменіна С. Г., Земліна Ю. В., Поліщук В. Л., Дуб І. М. Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди. «Наукові інновації та передові технології». Серія «Економіка». № 8(36) 2024. С. 821-834 DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-8(36)-821-834

17. Dashchuk Y., Matviichuk L., Zubekhina T. Glamping as a tool for sustainable tourism development of protected areas: Ukraine’s experience. Sport i Turystyka. Środkowoeuropejskie Czasopismo Naukowe. 2024. Vol. 7. Issue 3. Pp. 113-132. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/5323

Праці інших авторів:

18. Бутенко Т.А., Сирий В.М. Інформаційні системи та технології: навчальний посібник. Харків : ХНАУ ім. В.В. Докучаєва, 2020. 207 с..

19. Грабар М.В. Кашка М.Ю. Booking holdings – провідний маркетплейс на міжнародному туристичному онлайн-ринку. Економічна теорія та історія економічної думки. 2020, Випуск № 1(75). С. 13–18. URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/34176/1/4.p df.

20. Гужва В. М. Інформаційні системи і технології на підприємствах. Київ : Вид-во КНЕУ, 2020.

21. Гуржій А.М., Поворознюк Н.І., Самсонов В.В. Інформатика та інформаційні технології: Підручник. Харків: ООО «Компанія СМІТ, 2019. 352с.

22. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2022. 340 с

23. Єременко, Д. В., Єременко, Л. В., Калістий, Р. В. CRM системи в бізнесі. / Матеріали конференції: «Current trends in the development of modern scientific thought» Хайфа, Ізраїль, 2022, 27-30 вересня 2022 р., С. 83–86

24. Інформаційні системи та технології в управлінні організацією. Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 073 «Менеджмент» за освітньо-професійною програмою «Менеджмент»/ Укладач Г. І. Карімов. Кам’янське: ДДТУ, 2023.82 с.

25. Інформаційні системи та технології : підруч. / кол. авт. ; за заг. ред. д.т.н., проф. В. Б. Вишні. Дніпро : Дніпроп. держ. ун- т внутр. справ, 2021. 280 с

26. Клябіна Т.М., Баглова К.В. Дослідження автоматизованої системи управління мінібарами. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. 2020, Том 31 (70) № 4, С. 87–92.

27. Корома Н.С., Михайленко Т.І., Сировець С.Ю. Навчально-методичний комплекс «Інформаційні технології в туризмі». – Київ: «Альфа-ПІК» 2022. – 40 с.

28. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге

вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

29. Потапчук О.І., Гевко І.В., Луцик І.Б. Інформаційні технології в сфері послуг : навчально-методичний посібник. Тернопіль : Вид-во ТНПУ, 2020. 123с.

30. Стойко І., Долубовська О. Індустрія 4.0: ресторанні комп'ютерні POS-системи // Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Трансформація бізнесу для сталого майбутнього: дослідження, діджиталізація та інновації», 2022, 23-24 листопада 2022 р. Т. : ФОП Паляниця В.А., 2022. С. 62–64

31. Хитрова О.А. Інформаційні системи як складник управління підприємствами готельного бізнесу в умовах конкуренції. Східна Європа: Економіка, бізнес та управління. 2020, Вип. 2 (25). С. 299–303.

32. Цепенда М.М., Бурка В.Й. Інформаційні системи, комунікації і технології у туристичній індустрії : навч. посіб. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. 176 с.

33. Цифрова економіка : підручник / Т. І. Олешко, Н. В. Касьянова, С. Ф. Смерічевський та ін. К. : НАУ, 2022. 200 с.

34. Чайка І.М., Дністрянська Н.І. Вплив соціальних мереж на формування іміджу та репутації підприємств ресторанного господарства. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2023, №8. С. 65–71. DOI: https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-9

35. Чайка І.М., Дністрянська Н.І. Фірмовий стиль та побудова іміджу підприємств готельної індустрії міста Львова. Економіка та суспільство. 2023. № 51. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-51-60

36. Юрчук Н. П. CRM-системи: особливості функціонування та аналіз українського ринку. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019, Випуск 23, частина 2, С. 141–146.

III. Інформаційні ресурси

37. Міністерство економіки України. URL: https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA

38. Державна система правової охорони інтелектуальної власності Укрпатент. URL: https://ukrpatent.org/uk

39. Державне агентство розвитку туризму. URL: https://www.tourism.gov.ua/

40. Національний фонд досліджень України. URL: https://nrfu.org.ua/

41. Журнал «Ресторатор». URL: https://www.restorator.ua/

42. Журнал «Український туризм». URL: http://mw.com.ua/?oid=3282

43. Google Workspace. Офіційний сайт. URL: https://workspace.google.com/intl/uk/business/small