

Роман КОРСАК,

orcid.org/0000-0001-9245-252X

доктор історичних наук, професор,

завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет»

(Ужгород, Україна) *korsakr@i.ua*

Тетяна ГУШТАН,

orcid.org/0000-0002-0299-0437

доктор економічних наук, доцент,

завідувач кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі

Ужгородського торговельно-економічного інституту

Державного торговельно-економічного університету

(Ужгород, Україна) *hushtantetiana@gmail.com*

Іван ГОДЯ,

orcid.org/0000-0001-4027-8811

кандидат економічних наук, доцент,

доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

Державного вищого навчального закладу «Ужгородський національний університет»

(Ужгород, Україна) *dz2352@gmail.com*

РОЛЬ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УСТАТКУВАННЯ У ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ: ПЕДАГОГІЧНИЙ ПІДХІД

Стаття присвячена сучасній підготовці фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Авторами відмічено, що фахова підготовка потребує інтеграції інформаційних технологій та сучасного обладнання до освітнього процесу. Використання цифрових інструментів, симуляторів та спеціалізованого програмного забезпечення дозволяє майбутнім професіоналам освоювати практичні навички в умовах максимально наближених до реальних. Це підвищує рівень компетентності випускників та їхню готовність до професійної діяльності.

Також зазначено, що інформаційні технології відіграють ключову роль у навчанні, дозволяючи автоматизувати освітній процес, застосовувати онлайн-курси, віртуальні тренажери та платформи для дистанційного навчання. Зазначені технології допомагають здобувачам освіти вивчати управління готельно-ресторанним бізнесом, розробляти стратегії обслуговування клієнтів та аналізувати бізнес-процеси у цифровому середовищі.

Використання сучасного обладнання, включаючи професійні кухні, готельні номери-лабораторії, системи управління готелями та ресторанами дозволяє здобувачам працювати з актуальними інструментами індустрії. Це формує у них практичні навички, необхідні для роботи в умовах високої конкуренції та сучасних стандартів якості.

Крім того, інформаційні технології сприяють персоналізації навчання, надаючи доступ до адаптивних освітніх платформ, які дозволяють розвивати у здобувачів освіти індивідуальні компетенції залежно від їхніх професійних інтересів. Це особливо важливо для підготовки фахівців, здатних ефективно працювати в індустрії гостинності, що швидко змінюється.

Таким чином, інтеграція інформаційних технологій та обладнання в освітній процес забезпечує високу якість підготовки фахівців, підвищує їхню конкурентоспроможність на ринку праці та сприяє інноваційному розвитку готельно-ресторанної сфери.

Ключові слова: інформаційні технології, устаткування, підготовка фахівців, готельно-ресторанна справа, педагогічний підхід, цифрові інструменти, дистанційне навчання, симулятори, професійні компетенції, автоматизація навчального процесу.

Roman KORSAK,

orcid.org/0000-0001-9245-252X

Doctor of Historical Sciences, Professor;

Head of the Department of Tourism Infrastructure and Hotel and Restaurant Industry

Uzhhorod National University

(Uzhgorod, Ukraine) korsakr@i.ua

Tetiana HUSHTAN,

orcid.org/0000-0002-0299-0437

Doctor of Economic Sciences, Associate Professor;

Head of the Department of Management, Entrepreneurship and Trade

Uzhhorod Trade and Economic Institute of State University of Trade and Economics

(Uzhhorod, Ukraine) hushtantetiana@gmail.com

Ivan GODYA,

orcid.org/0000-0001-4027-8811

PhD in Economics, Associate Professor;

Associate Professor at the Tourism Infrastructure and Hotel and Restaurant Industry

Uzhhorod National University

(Uzhhorod, Ukraine) dz2352@gmail.com

THE ROLE OF INFORMATION TECHNOLOGY AND EQUIPMENT IN THE TRAINING OF HOTEL AND RESTAURANT SPECIALISTS: A PEDAGOGICAL APPROACH

The article is devoted to the modern training of specialists in the field of hotel and restaurant business. The authors noted that professional training requires the integration of information technologies and modern equipment into the educational process. The use of digital tools, simulators and specialized software allows future professionals to master practical skills in conditions as close as possible to real ones. This increases the level of graduates' competence and their readiness for professional activity.

It is also noted that information technologies play a key role in education, allowing to automate the educational process, to use online courses, virtual simulators and platforms for distance learning. These technologies help students to study hotel and restaurant business management, develop customer service strategies and analyze business processes in a digital environment.

The use of modern equipment, including professional kitchens, hotel room laboratories, hotel and restaurant management systems allows students to work with up-to-date industry tools. This forms in them practical skills necessary for work in conditions of high competition and modern quality standards.

In addition, information technologies contribute to the personalization of learning, providing access to adaptive educational platforms that allow students to develop individual competencies depending on their professional interests. This is especially important for the training of specialists capable of working effectively in the rapidly changing hospitality industry.

Thus, the integration of information technologies and equipment into the educational process ensures high quality training of specialists, increases their competitiveness in the labor market and contributes to the innovative development of the hotel and restaurant sector.

Key words: *information technologies, equipment, specialist training, hotel and restaurant business, pedagogical approach, digital tools, distance learning, simulators, professional competencies, automation of the educational process.*

Постановка проблеми. У сучасних умовах підготовка фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу потребує глибокої інтеграції інформаційних технологій та спеціалізованого обладнання до освітнього процесу. Індустрія гостинності стрімко розвивається, впроваджуючи цифрові рішення, автоматизовані системи управління та інноваційне обладнання, що суттєво змінює професійні вимоги до майбутніх спеціалістів. Проте традиційні методи навчання, засновані переважно на теоретичній підготовці, дедалі менше відпові-

дають реаліям галузі, оскільки не забезпечують достатнього рівня практичних навичок. Це призводить до ситуації, коли випускники навчальних закладів не готові до ефективної роботи в сучасних готелях та ресторанах, де цифровізація та автоматизація відіграють ключову роль.

Сьогодні, однією із серйозних проблем є швидкий темп розвитку технологічних рішень, що використовуються в індустрії гостинності. Такі інструменти, як CRM-системи (Customer Relationship Management), PMS (Property Management Systems)

для управління готелями, автоматизовані POS-системи (Point of Sale) для ресторанів, мобільні програми для замовлень та бронювання, а також аналітичне програмне забезпечення активно використовуються в сучасних підприємствах. Однак освітні програми часто не встигають адаптуватися до цих змін, внаслідок чого студенти здобувають знання та навички, які старіють вже на етапі випуску. Недостатній зв'язок між системою професійної освіти та реальними потребами галузі є серйозним викликом для підготовки кваліфікованих кадрів.

Окрім зазначеного, важливу роль відіграє недостатня методологічна підтримка педагогів та наставників, які працюють зі студентами. Впровадження сучасних технологій в освітній процес потребує як технічного оснащення, так і оновлення методик викладання, розробки нових навчальних програм, орієнтованих на практичне застосування цифрових рішень. Однак не всі викладачі мають достатній рівень підготовки для роботи з інноваційними інструментами, що також стає на заваді інтеграції технологій в освітній процес (Корсак, 2024: 241-246).

Отже, виникає необхідність у розробці та впровадженні комплексного педагогічного підходу, який дозволить ефективно використати інформаційні технології та сучасне обладнання у підготовці фахівців готельно-ресторанної галузі. Такий підхід має враховувати не тільки технічну складову, але й педагогічні стратегії, що сприяють розвитку у здобувачів професійних компетенцій, які потрібні на сучасному ринку гостинності (Гуштан, Корсак, Ільницький, 2024: 164-167).

Таким чином, вирішення зазначених проблем забезпечить підвищення якості професійної освіти, скорочення розриву між теорією та практикою, розвиток у здобувачів необхідних цифрових навичок та адаптацію їх до умов індустрії гостинності, що динамічно змінюються. Крім того, успішна інтеграція технологій у навчальний процес дозволить створити більш гнучку та ефективну систему підготовки фахівців, яка б відповідала міжнародним стандартам та вимогам галузі.

Аналіз дослідження. Проблематику дослідження ролі інформаційних технологій та устаткування у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи розглядали наступні вітчизняні автори: А. Сидорук та Г. Омеляненко проаналізували значення сучасних інформаційних систем у підготовці фахівців сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Вони наголошують на необхідності навчання майбутніх спеціалістів використанню програмного забезпечення, яке використовується

у готельному та ресторанному бізнесі (Сидорук, Омеляненко, 2022).

І. Полковнікова аналізує процес формування цифрової компетентності майбутніх менеджерів туризму та готельного бізнесу. Авторка наголошує, що використання інформаційних технологій не тільки підвищує ефективність управління у сфері гостинності, але є необхідним елементом професійної підготовки (Полковнікова, 2009: 89-96).

Водночас, можемо констатувати, що комплексне та ґрунтовне дослідження ролі інформаційних технологій та устаткування у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи у контексті педагогічного підходу, ще не достатньо розглянуто у вітчизняній науці.

Мета статті. Мета дослідження – всебічно проаналізувати вплив інформаційних технологій та устаткування на підготовку фахівців готельно-ресторанної справи з урахуванням педагогічного підходу. Для реалізації мети нами було визначено наступні завдання:

- проаналізувати сучасні інформаційні технології та устаткування, що використовується у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи;
- дослідити педагогічні підходи до впровадження цифрових технологій у навчальний процес;
- визначити вплив автоматизованих систем управління на формування професійних навичок у здобувачів;
- розробити рекомендації щодо оптимального поєднання традиційних та інноваційних методів підготовки кадрів у сфері гостинності.
- зробити обґрунтовані висновки щодо проведеного дослідження.

Виклад основного матеріалу. Сучасна готельно-ресторанна сфера вимагає від фахівців не тільки традиційних знань у галузі гостинності, але й навичок роботи з передовими технологіями. Інформаційні технології та спеціалізоване обладнання стають ключовими інструментами в освітньому процесі, допомагаючи майбутнім професіоналам адаптуватися до ринку, що динамічно розвивається (Корсак, Годя, 2024: 283-288).

У контексті зазначеного пропонуємо детально розглянути сучасні цифрові технології та обладнання, педагогічні підходи до їх впровадження, вплив автоматизованих систем управління на формування професійних навичок, а також запропонуємо рекомендації щодо інтеграції традиційних та інноваційних методів підготовки кадрів.

1. Сучасні інформаційні технології та обладнання відіграють вирішальну роль у навчанні здобувачів готельно-ресторанної справи. Їх застосування робить освітній процес більш інтерак-

тивним та дозволяє максимально наблизити його до реальних умов праці. Серед найбільш затребуваних технологій можна виділити автоматизовані системи керування, цифрові платформи для бронювання та CRM-системи. Наприклад, сучасні освітні заклади активно впроваджують програмні комплекси, такі як «Micros Opera», «FIDELIO», які дозволяють здобувачам вивчати процеси управління готелем та рестораном в умовах максимально наближених до реальності. Такі технології допомагають студентам розвивати критичне мислення, навчатися аналізу даних та ефективного управління ресурсами (Гуштан, Корсак, Ільницький, 2024: 164-167; Корсак, 2024: 39-40; Wynn, Lam, 2023: 230-237).

Використання віртуальної та доповненої реальності (VR та AR) також значно розширює можливості навчання. Віртуальні тури готелями, моделювання обслуговування гостей у ресторані та імітація складних ситуацій дозволяють здобувачам розвивати практичні навички без реальних ризиків. Наприклад, технологія VR та AR використовується у провідних готельних школах світу, таких як «EHL» (École hôtelière de Lausanne) та «Les Roches Global Hospitality Education» (Гуштан, Корсак, 2024: 221-225; École hôtelière de Lausanne; Les Roches Global Hospitality Education).

Крім того, у готельно-ресторанній сфері широко застосовуються інтерактивні навчальні платформи, такі як «Coursera» та «EdX», що пропонують курси з менеджменту у гостинності. Завдяки цьому здобувачі можуть отримувати знання від провідних світових експертів та застосовувати їх на практиці (Корсак, 2024: 239-242).

Таким чином, використання сучасних інформаційних технологій та обладнання дозволяє підвищити рівень підготовки фахівців, роблячи їх навчання більш ефективним та практико-орієнтованим.

2. Педагогічні підходи до впровадження цифрових технологій у навчальний процес. Інтеграція інформаційних технологій в освітній процес потребує застосування сучасних педагогічних підходів. Один із ключових методів є проектне навчання, яке передбачає роботу здобувачів над реальними кейсами та бізнес-завданнями з використанням цифрових інструментів. Наприклад, у рамках навчання готельному менеджменту студенти можуть розробляти бізнес-плани з використанням аналітичних програм, таких як «Power BI» або «Google Data Studio».

Інший ефективний підхід – гейміфікація. Використання ігрових методів у навчанні підвищує мотивацію студентів та покращує засвоєння матеріалу. Наприклад, деякі навчальні заклади

створюють симуляційні програми, що моделюють роботу готелю чи ресторану, де здобувачі можуть «керувати» віртуальними закладами, стикаючись із реальними проблемами та приймаючи управлінські рішення (Корсак, Гуштан, 2024: 40-41).

Комбіноване навчання також грає важливу роль у підготовці фахівців. Воно поєднує традиційні лекції з онлайн-курсами, вебінарами та інтерактивними завданнями. Це особливо актуально в умовах постпандемійної реальності, коли багато навчальних закладів запровадили гібридні моделі навчання (Гуштан, Корсак, Ільницький, 2024: 164-167).

Використання адаптивного навчання, заснованого на штучному інтелекті, також набирає популярності. Такі системи аналізують рівень підготовки здобувачів та підлаштовують програму індивідуально під кожного студента, що підвищує ефективність навчання.

Таким чином, сучасні педагогічні підходи дозволяють максимально ефективно використовувати цифрові технології для підготовки кадрів у готельно-ресторанному бізнесі (Корсак, 2024: 39-40; Ільницький, Корсак, 2024: 230-232).

3. Вплив автоматизованих систем управління на формування професійних навичок студентів. Автоматизовані системи управління готелями та ресторанами стали невід'ємною частиною галузі гостинності. Їхнє використання у навчанні дозволяє студентам освоїти найважливіші професійні навички, такі як управління бронюванням, аналіз даних, контроль за складськими запасами та взаємодія з клієнтами (Корсак, Годя, 2024: 243-246; Годя, Корсак, 2024: 105-107).

Одним із ключових програмних продуктів, що вивчаються під час підготовки здобувачів у навчальних закладах готельно-ресторанного спрямування, є «FIDELIO» – система управління готельними операціями, яка дозволяє контролювати бронювання номерів, роботу персоналу, облік фінансових потоків. Освоєння таких систем значно підвищує конкурентоспроможність випускників на ринку праці (Корсак, Годя, 2024: 283-288; Ільницький, Корсак, 2024: 174-177).

У ресторанному бізнесі широко застосовуються системи автоматизації, наприклад POS-системи для ресторанів, що дозволяють контролювати замовлення, роботу персоналу та складські запаси. Наприклад, здобувачі, які вивчають ресторанний менеджмент, можуть проходити практику, використовуючи зазначені системи, що полегшує їхню адаптацію до реального робочого середовища (Годя, Корсак, Шубер, 2023: 180-182; Larivière, 2017: 238-246).

Застосування «Big Data» та штучного інтелекту у навчанні також відкриває нові можливості. Наприклад, аналітичні системи дозволяють здобувачам вивчати поведінкові моделі клієнтів та розробляти стратегії персоналізованого обслуговування (Povidaychik, Poryk, 2021: 51-53; Liu, Mattila, 2016: 162-171; Сидорук, Омеляненко, 2022).

Таким чином, автоматизовані системи управління сприяють розвитку у здобувачів освіти ключових професійних компетентностей, які необхідні для побудови успішної кар'єри в індустрії гостинності.

4. Оптимальне поєднання традиційних та інноваційних методів підготовки фахівців. Незважаючи на активне впровадження цифрових технологій, традиційні методи навчання, як і раніше, залишаються важливими. Оптимальне поєднання класичних та інноваційних підходів дозволяє забезпечити комплексний розвиток професійних навичок.

Традиційні методи навчання, такі як лекції, семінари, майстер-класи та практична робота в навчальних ресторанах та готелях, формують фундаментальні знання та базові навички у фахівців. Вони дозволяють здобувачам вивчати теоретичні аспекти готельно-ресторанного бізнесу, освоювати ключові правила сервісу, гостинності та управління персоналом (Корсак, 2024: 241-246).

Наприклад, у провідних навчальних закладах готельно-ресторанної сфери, таких як «École hôtelière de Lausanne» та «Les Roches Global Hospitality Education», використовуються лабораторії, що імітують реальну роботу готелю. Це дозволяє здобувачам застосовувати знання на практиці, виконуючи різні ролі – від адміністратора ресепшн до менеджера з управління бронюваннями (École hôtelière de Lausanne; Les Roches Global Hospitality Education).

Крім того, традиційні методи дозволяють розвивати важливі «soft skills» – навички міжособистісного спілкування, клієнтоорієнтованість, стресостійкість, лідерство та патріотизм які неможливо повністю освоїти через цифрові

технології (Корсак, 2024: 239-242; Ільницький, 2016: 252-254).

Крім того, важливу роль відіграє коучинг та менторство, коли досвідчені фахівці передають свої знання учням. У багатьох готельних школах та університетах застосовується програма «learning by doing» («навчання через практику»), в рамках якої студенти стажуються у провідних готелях світу – «Marriott», «Hilton», «Four Seasons». Це дає їм можливість навчатися у професіоналів, розвивати управлінські навички та адаптуватися до реальних умов роботи. Зокрема, зазначений підхід активно застосовується у провідних готельних школах, включаючи «Cornell University School of Hotel Administration» (Cornell University School of Hotel Administration).

Таким чином, гармонійне поєднання традиційних та цифрових методів навчання створює міцну основу для підготовки висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної галузі.

Висновки. Використання інформаційних технологій та обладнання у підготовці фахівців готельно-ресторанного бізнесу є важливим елементом сучасної освіти. Автоматизовані системи управління, інтерактивні освітні платформи, VR та AI-інструменти значно підвищують якість навчання, роблячи його більш практико-орієнтованим.

Сучасні педагогічні підходи, включаючи проєктне навчання, гейміфікацію та адаптивні освітні технології, дозволяють ефективно впроваджувати цифрові інструменти у навчальний процес. Водночас автоматизовані системи управління розвивають у студентів професійні компетентності, необхідні для побудови успішної кар'єри.

Вважаємо, що оптимальне поєднання традиційних та інноваційних методів навчання забезпечує всебічну підготовку кадрів для індустрії гостинності, роблячи їх конкурентоспроможними на світовому ринку гостинності. Це підтверджує необхідність подальшого розвитку та вдосконалення технологій у вітчизняному освітньому процесі готельно-ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Годя І., Корсак Р. Індустрія гостинності: інноваційні рішення для устаткування готельно-ресторанного господарства. Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція. Миколаївський національний аграрний університет 2024 р. С. 105-107.
2. Годя І., Корсак Р., Шубер Д. Роль цифрових технологій в ресторанному бізнесі. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XV: Наукові пошуки в контексті викликів і конфліктів / [Ред.: Я. Гжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Херсон: Посвіт, 2023. С. 180-182.
3. Гуштан Т., Корсак Р. Роль VR та AR – технологій для розвитку воєнно-патріотичного туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 221-225.

4. Гуштан Т., Корсак Р., Ільницький В. Інтерактивні методи навчання в готельно-ресторанній сфері. Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни. Том I / [Ред.: В.Ільницький, Р.Корсак, Т.Пантюк, О.Петrenchко, В.Старка]. Дрогобич – Ужгород – Тернопіль: Посвіт, 2024. С. 164-167.
5. Ільницький В. Використання військово-патріотичного туризму як чинник збереження національної пам'яті. Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи: збірник матеріалів І-ї Міжнародної науково-практичної конференції / [редактори-упорядники А. Душний, М. Махмудов, В. Ільницький, І. Зимомря]. Баку–Ужгород–Дрогобич: Посвіт, 2016. С. 252-254.
6. Ільницький В., Корсак Р. Міжнародна співпраця України та ЄС у сфері туризму та гостинності. Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті / [Ред.: Я. Гжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024. С. 230-232.
7. Ільницький В., Корсак Р. Стратегії підвищення конкурентоспроможності готелів та ресторанів на міжнародному ринку. Актуальні питання освіти і науки в умовах сучасної російсько-української війни. Том I / [Ред.: В.Ільницький, Р.Корсак, Т.Пантюк, О.Петrenchко, В.Старка]. Дрогобич – Ужгород – Тернопіль: Посвіт, 2024. С. 174-177.
8. Корсак Р. Готельно-ресторанна освіта у XXI столітті: ключові аспекти та перспективи підготовки фахівців. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С. 241-246.
9. Корсак Р. Інноваційні підходи у готельно-ресторанній освіті Європейського Союзу: найкращі практики. Сучасні тренди, реалії і перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи: збірник тез Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Хмельницький – Меджибіж, 23-24 травня 2024 року). Хмельницький – Меджибіж: Хмельницький національний університет, 2024. С. 39-40.
10. Корсак Р. Готельно-ресторанна освіта: використання європейського досвіду у навчальних програмах України. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 239-242.
11. Корсак Р., Годя І. Вимоги до сучасного устаткування у готельно-ресторанних комплексах. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том II / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2024. С. 243-246.
12. Корсак Р., Годя І. Значення сучасних технологій та устаткування для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С. 283-288.
13. Корсак Р. В., Гуштан Т. В. Готельно-ресторанна справа: сучасні виклики для фахівців. Сучасні тренди, реалії і перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи: збірник тез Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Хмельницький – Меджибіж, 23-24 травня 2024 року). Хмельницький – Меджибіж: Хмельницький національний університет, 2024. С. 40-41.
14. Полковнікова І. Професійна підготовка менеджерів туризму до використання інформаційних технологій. Вісник Луганського національного Університету ім. Тараса Шевченка. Серія «Педагогічні науки». 2009. № 10(173). С. 89-96.
15. Сидорук А., Омеляненко Г. Інформаційні системи і технології в системі підготовки майбутніх фахівців сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Економіка та суспільство. Випуск № 36. 2022. URL: file:///F:/ОПІ%20ГРС/1171-Текст%20статті-1126-1-10-20220412.pd (дата звернення 28.03.2025).
16. Cornell University School of Hotel Administration. URL: <https://sha.cornell.edu/> (дата звернення 28.03.2025).
17. École hôtelière de Lausanne. URL: <https://www.ehl.edu/fr/> (дата звернення 28.03.2025).
18. Les Roches Global Hospitality Education. URL: <https://lesroches.edu/> (дата звернення 28.03.2025).
19. Larivière B., Bowen D., Andreassen T., Kunz W., Sirianni N., Voss C., Wunderlich N., De Keyser A. "Service encounter 2.0": An investigation into the roles of technology, employees and customers. *Journal of Business Research*. 79. 2017. P. 238-246.
20. Liu S. Q., Mattila A. Using comparative advertising to promote technology-based hospitality services. *Cornell Hospitality Quarterly*. 57(2). 2016. 162-171.
21. Povidaychik O., Popyk M. Some scientific approaches to professional training of future specialists of hotel and restaurant business. *Modern science and practice. Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference*. Boston, USA. March 26-27, 2021. P. 51-53.
22. Wynn M., Lam C. Digitalisation and IT Strategy in the Hospitality. *Industry Systems*. 2023. Vol. 11 (10). P. 230-237.

REFERENCES

1. Hodia I., Korsak R. (2024). Industriia hostynnosti: innovatsiini rishennia dlia ustatkuvannia hotelno-restorannoho hospodarstva. [Hospitality industry: innovative solutions for hotel and restaurant equipment.] *Vseukrainska naukovo-praktychna Internet-konferentsiia*. – All-Ukrainian scientific and practical Internet conference. Mykolaiv National Agrarian University. P. 105-107. [in Ukrainian].
2. Hodia I., Korsak R., Shuber D. (2023). Rol tsyfrovoykh tekhnolohii v restorannomu biznesi. [The role of digital technologies in the restaurant business.] *Rozvytok suchasnoi osvity i nauky: rezultaty, problemy, perspektyvy*. Tom KhV: Naukovi poshuky v konteksti vyklykiv i konfliktiv / [Red.: Y. Gzhesiak, I. Zymomria, V. Ilnytskyi]. – Development of modern education and science: results, problems, prospects. Volume XV: Scientific research in the context of challenges

and conflicts / [Ed.: Y. Grzesiak, I. Zymomyra, V. Ilnytskyi]. Konin – Uzhgorod – Przemysl – Kherson Kherson: Posvit. P. 180-182. [in Ukrainian].

3. Hushtan T., Korsak R. (2024). Rol VR ta AR – tekhnolohii dlia rozvytku voienno-patriotychnoho turyzmu ta hotelno-restorannoho biznesu. [The role of VR and AR – technologies for the development of military-patriotic tourism and hotel and restaurant business.] Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky. Tom II / [Red.: V. Ilnytskyi, M. Haliv]. – Science and education of Ukraine in the conditions of the Russian-Ukrainian war: challenges and tasks in the context of national security. Volume II / [Ed.: V. Ilnytskyi, M. Galiv]. Kyiv – Drohobych – Lviv – Pereyaslav – Uzhgorod – Zaporizhzhia: Publishing house “Helvetica”. P. 221-225. [in Ukrainian].

4. Hushtan T., Korsak R., Ilnytskyi V. (2024). Interaktyvni metody navchannia v hotelno-restorannii sferi. [Interactive teaching methods in the hotel and restaurant sector.] Aktualni pytannia osvity i nauky v umovakh suchasnoi rosiisko-ukrainskoi viiny. Tom I / [Red.: V. Ilnytskyi, R. Korsak, T. Pantiuk, O. Petrechko, V. Starka]. – Current issues of education and science in the conditions of the modern Russian-Ukrainian war. Volume I / [Ed.: V. Ilnytskyi, R. Korsak, T. Pantyuk, O. Petrechko, V. Starka]. Drohobych – Uzhgorod – Ternopil: Posvit. P. 164-167. [in Ukrainian].

5. Ilnytskyi V. (2016). Vykorystannia viiskovo-patriotychnoho turyzmu yak chynnyk zberezhenntia natsionalnoi pamiaty. [The use of military-patriotic tourism as a factor in preserving national memory.] Fundamentalni ta prykladni doslidzhennia: suchasni naukovo-praktychni rishennia i pidkhody: zbirnyk materialiv I-yi Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii / [redaktery-uporiadnyky A. Dushnyi, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomyra]. – Fundamental and applied research: modern scientific and practical solutions and approaches: collection of materials of the 1st International Scientific and Practical Conference / [editors-compilers A. Dushny, M. Makhmudov, V. Ilnytskyi, I. Zymomyra]. Baku–Uzhgorod–Drohobych: Posvit. P. 252-254. [in Ukrainian].

6. Ilnytskyi V., Korsak R. (2024). Mizhnarodna spivpratsia Ukrainy ta YeS u sferi turyzmu ta hostynnosti. [International cooperation of Ukraine and the EU in the field of tourism and hospitality.] Rozvytok suchasnoi osvity i nauky: rezultaty, problemy, perspektyvy. Tom KhVII: Podolannia kryzovykh sytuatsii u nautsi ta osviti / [Red.: Ya. Gzhesiak, I. Zymomyra, V. Ilnytskyi]. – Development of modern education and science: results, problems, prospects. Volume XVII: Overcoming crisis situations in science and education / [Ed.: Ya. Grzesiak, I. Zymomyra, V. Ilnytskyi]. Konin – Uzhgorod – Przemysl – Mykolaiv: Posvit. P. 230-232. [in Ukrainian].

7. Ilnytskyi V., Korsak R. (2024). Stratehii pidvyshchennia konkurentospromozhnosti hoteliv ta restoraniv na mizhnarodnomu rynku. [Strategies for increasing the competitiveness of hotels and restaurants in the international market.] Aktualni pytannia osvity i nauky v umovakh suchasnoi rosiisko-ukrainskoi viiny. Tom I / [Red.: V. Ilnytskyi, R. Korsak, T. Pantiuk, O. Petrechko, V. Starka]. – Current issues of education and science in the context of the modern Russian-Ukrainian war. Volume I / [Ed.: V. Ilnytskyi, R. Korsak, T. Pantyuk, O. Petrechko, V. Starka]. Drohobych – Uzhgorod – Ternopil: Posvit. P. 174-177. [in Ukrainian].

8. Korsak R. (2024). Hotelno-restoranna osvita u KhKhI stolitti: kliuchovi aspekty ta perspektyvy pidhotovky fakhivtsiv. [Hotel and restaurant education in the 21st century: key aspects and prospects for training specialists.] Aktualni problemy rozvytku sfery hostynnosti: perspektyvy ta vyklyky: materialy II Mizhnarodnoi naukovo konferentsii (24-25 kvitnia 2024 r.). – Current problems of the development of the hospitality sector: prospects and challenges: materials of the II International Scientific Conference (April 24-25, 2024). Uzhgorod: Publishing house of UzhNU «Hoverla». P. 241-246. [in Ukrainian].

9. Korsak R. (2024). Innovatsiini pidkhody u hotelno-restorannii osviti Yevropeiskoho Soiuzu: naikrashchi praktyky. [Innovative approaches in hotel and restaurant education in the European Union: best practices.] Suchasni trendy, realii i perspektyvy rozvytku turyzmu ta hotelno-restorannoi spravy: zbirnyk tez Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi internet-konferentsii (Khmelnitskyi – Medzhybizh, 23-24 travnia 2024 roku). Modern trends, realities and prospects for the development of tourism and hotel and restaurant business: collection of abstracts of the International Scientific and Practical Internet Conference (Khmelnitskyi – Medzhybizh, May 23-24, 2024). – Khmelnitskyi – Medzhybizh: Khmelnitskyi National University. P. 39-40. [in Ukrainian].

10. Korsak R. (2024). Hotelno-restoranna osvita: vykorystannia yevropeiskoho dosvidu u navchalnykh prohramakh Ukrainy. [Hotel and restaurant education: using European experience in the curricula of Ukraine.] Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky. Tom II / [Red.: V. Ilnytskyi, M. Haliv]. – Science and education of Ukraine in the conditions of the Russian-Ukrainian war: challenges and tasks in the context of national security. Volume II / [Ed.: V. Ilnytskyi, M. Galiv]. Kyiv – Drohobych – Lviv – Pereyaslav – Uzhgorod – Zaporizhzhia: Helvetica Publishing House. P. 239-242. [in Ukrainian].

11. Korsak R., Hodia I. (2024). Vymohy do suchasnoho ustatkuvannia u hotelno-restorannykh kompleksakh. [Requirements for modern equipment in hotel and restaurant complexes.] Nauka i osvita Ukrainy v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny: vyklyky ta zavdannia v konteksti natsionalnoi bezpeky. Tom II / [Red.: V. Ilnytskyi, M. Haliv]. – Science and education of Ukraine in the conditions of the Russian-Ukrainian war: challenges and tasks in the context of national security. Volume II / [Ed.: V. Ilnytskyi, M. Galiv]. Kyiv – Drohobych – Lviv – Pereyaslav – Uzhgorod – Zaporizhzhia: Publishing house “Helvetica”. P. 243-246. [in Ukrainian].

12. Korsak R., Hodia I. (2024). Znachennia suchasnykh tekhnolohii ta ustatkuvannia dlia pidhotovky fakhivtsiv z hotelno-restorannoi spravy. [The importance of modern technologies and equipment for training specialists in the hotel and restaurant business.] Aktualni problemy rozvytku sfery hostynnosti: perspektyvy ta vyklyky: materialy II Mizhnarodnoi naukovo konferentsii (24-25 kvitnia 2024 r.). – Current problems of the development of the hospitality sector: prospects and challenges: materials of the II International Scientific Conference (April 24-25, 2024). – Uzhgorod: Publishing house of UzhNU “Hoverla”. P. 283-288. [in Ukrainian].

13. Korsak R. V., Hushtan T. V. (2024). Hotelno-restoranna sprava: suchasni vyklyky dlia fakhivtsiv. [Hotel and restaurant business: modern challenges for specialists.] Suchasni trendy, realii i perspektyvy rozvytku turyzmu ta hotelno-restorannoi

sprawy: zbirnyk tez Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi internet-konferentsii (Khmelnitskyi – Medzhybizh, 23-24 travnia 2024 roku). – Modern trends, realities and prospects for the development of tourism and hotel and restaurant business: collection of abstracts of the International Scientific and Practical Internet Conference (Khmelnitskyi – Medzhybizh, May 23-24, 2024). Khmelnitskyi – Medzhybizh: Khmelnitskyi National University. P. 40-41. [in Ukrainian].

14. Polkovnikova I. (2009). Profesiina pidhotovka menedzheriv turyzmu do vykorystannia informatsiinykh tekhnolohii. [Professional training of tourism managers for the use of information technologies.]. Visnyk Luhanskoho natsionalnoho Universytetu im. Tarasa Shevchenka. Seriiia «Pedahohichni nauky». – Bulletin of the Luhansk National University named after Taras Shevchenko. Series “Pedagogical Sciences”. No. 10(173). P. 89-96. 2009. [in Ukrainian].

15. Sydoruk A., Omelianenko H. (2022). Informatsiini systemy i tekhnolohii v systemi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv sfery turyzmu ta hotelno-restorannoho biznesu. [Information systems and technologies in the system of training future specialists in the field of tourism and hotel and restaurant business.]. Ekonomika ta suspilstvo. Vypusk. – Economy and Society. Issue No. 36. URL: file:///F:/OPP%20HRS/1171-Tekst%20statti-1126-1-10-20220412.pd. [in Ukrainian]

16. Cornell University School of Hotel Administration. URL: <https://sha.cornell.edu/>.

17. École hôtelière de Lausanne. [Lausanne Hotel School] URL: <https://www.ehl.edu/fr/>. [in France].

18. Les Roches Global Hospitality Education. URL: <https://lesroches.edu/>.

19. Larivière B., Bowen D., Andreassen T., Kunz W., Sirianni N., Voss C., Wunderlich N., De Keyser A. (2017). “Service encounter 2.0”: An investigation into the roles of technology, employees and customers. Journal of Business Research. 79. P. 238-246.

20. Liu S. Q., Mattila A. (2016). Using comparative advertising to promote technology-based hospitality services. Cornell Hospitality Quarterly. 57(2). 162-171.

21. Povidaychik O., Popyk M. (2021). Some scientific approaches to professional training of future specialists of hotel and restaurant business. Modern science and practice. Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference. Boston, USA. March 26-27. P. 51-53.

23. Wynn M., Lam C. (2023). Digitalisation and IT Strategy in the Hospitality. Industry Systems. Vol. 11 (10). P. 230-237.