



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет кібербезпеки, програмної інженерії та
комп'ютерних наук
Кафедра інформаційних технологій

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Digital-технології

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний телефон	E-mail
кандидат технічних наук, доцент кафедри інформаційних технологій Григор'єва Тетяна Ігорівна	0976437549	tatyanagrigorieva@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «**Digital-технології**» надає здобувачам першого ступеня вищої освіти можливість ґрунтовно ознайомитися з основними цифровими технологіями, що використовуються в сучасних професійних сферах. Студенти отримають знання та практичні навички, необхідні для ефективного використання цифрових інструментів у різних галузях, включаючи маркетинг, управління проєктами, ресторанний бізнес, дизайн і аналітику даних.

Метою викладання дисципліни «**Digital-технології**» є формування компетентності у сфері сучасних цифрових інструментів та технологій, що дозволяють оптимізувати бізнес-процеси, покращувати взаємодію з клієнтами, ефективно працювати з даними та візуальним контентом. Курс спрямований на розвиток практичних навичок роботи з цифровими сервісами, що використовуються у сфері маркетингу, дизайну, управління та аналізу даних.

Дисципліна сприяє формуванню у студентів критичного мислення, здатності до швидкої адаптації в цифровому середовищі, міждисциплінарної взаємодії та навичок самостійного навчання, що є необхідними для успішної професійної діяльності в умовах цифрової трансформації. Окрім цього, курс дає змогу студентам розробляти та впроваджувати власні цифрові проєкти, використовуючи сучасні технологічні рішення.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Digital-технології» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Навчальна дисципліна «Digital-технології» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Студенти повинні знати:

- основи цифрових технологій та їх роль у сучасному бізнесі;
- принципи роботи та можливості використання цифрових інструментів для аналізу даних, автоматизації бізнес-процесів та управління інформаційними потоками;
- методи аналізу цифрових даних та оцінки ефективності цифрових кампаній;
- принципи UI/UX-дизайну та цифрової взаємодії;
- особливості використання інформаційних технологій у сфері ресторанного та готельного бізнесу;

- сучасні тенденції цифрової трансформації в бізнесі та управлінні;
- законодавчі та етичні аспекти використання цифрових технологій.

Студенти повинні вміти:

- використовувати цифрові технології для автоматизації бізнес-процесів та управління даними;
- впроваджувати цифрові рішення для оптимізації операційної діяльності підприємств;
- застосовувати **Poster** для автоматизації обліку продажів та управління закладами ресторанного господарства;
- аналізувати ринок цифрових технологій та їхню ефективність у різних сферах діяльності;
- розробляти та впроваджувати цифрові стратегії для бізнесу;
- дотримуватися законодавчих, нормативних та етичних стандартів у сфері цифрових технологій;
- працювати в команді та ефективно комунікувати в цифровому середовищі.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов’язкова / вибіркова
3	90	14 / 6	16 / 6	60 / 78	4	7	Обов’язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього					Усього	у тому числі			
		Лекц.	Прак.	Лаб.	Сам. роб.		Лекц.	Прак.	Лаб.	Сам. роб.
Тема 1. Вступ до цифрових технологій: основи та значення у сучасному бізнесі. Огляд основних концепцій цифрових технологій, їх вплив на індустрію харчової промисловості та ресторанного бізнесу. Роль цифровізації у підвищенні ефективності бізнес-процесів.	16	2	4		10		2	2		10
Тема 2. Інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності. Методи використання цифрових інструментів для управління підприємствами. Аналіз та обробка даних, основи автоматизації бізнес-процесів. Використання Poster для автоматизації обліку продажів та управління закладами ресторанного господарства.	12	2	2		8					12
Тема 3. Управління технологічними процесами за допомогою цифрових рішень. Застосування інформаційних технологій у моніторингу та оптимізації виробничих процесів. Використання цифрових платформ для підвищення продуктивності та контролю якості в харчовій промисловості.	12	2	2		8					12
Тема 4. Цифрова аналітика та прийняття рішень. Методи збору, обробки та аналізу науково-технічної інформації з цифрових джерел. Використання великих даних (Big Data) для прийняття рішень у ресторанному та готельному бізнесі.	12	2	2		8		2	2		10
Тема 5. Інноваційні цифрові технології у сфері харчової промисловості та ресторанного бізнесу. Впровадження сучасних інформаційних систем для управління підприємствами. Використання штучного інтелекту, Інтернету речей (IoT) та блокчейн-технологій у харчовій галузі.	14	2	2		10					12
Тема 6. Автоматизація бізнес-процесів та сучасні системи менеджменту. Цифрові платформи для управління підприємствами. Використання ERP-систем та CRM-рішень у ресторанному бізнесі. Вплив автоматизації на підвищення ефективності виробництва.	12	2	2		8		2	2		10
Тема 7. Розробка цифрових стратегій та їх впровадження у ресторанному господарстві. Створення концепцій закладів ресторанного господарства з використанням цифрових технологій. Визначення стратегічних напрямків розвитку підприємств з урахуванням тенденцій цифрової трансформації.	12	2	2		8					12
Усього годин	90	14	16	-	60		6	6		78
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – ЕКЗАМЕН										

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Для забезпечення навчального процесу використовується сучасне матеріально-технічне обладнання, зокрема **проектор EPSON EH-TW550**, **проекційний стаціонарний екран**, **ноутбук ASUS E502S (Intel Celeron CPU N3150 1.6GHz)**, **інтерактивна панель Prestigio MULTIBOARD**, а також забезпечено доступ до Інтернету.

Програмне забезпечення включає **Linux Ubuntu** як операційну систему, **LibreOffice** для роботи з документами, **Blender** для 3D-моделювання та анімації, **Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner** для проектування та дизайну приміщень, **SmartDraw** для створення схем і бізнес-процесів, **Google Analytics** для аналізу веб-трафіку, **Canva** для графічного дизайну, **Google SketchUp** для 3D-візуалізації, **Figma** для UI/UX-дизайну та прототипування, а також **Poster** для моделювання бізнес-процесів, автоматизації обліку продажів і управління закладами ресторанного господарства.

В умовах змішаного та дистанційного навчання використовується платформа **Moodle** та онлайн-ресурси **Zoom, Google Classroom та Google Meet**. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації освітньої програми.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Digital-технології» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Вступ до цифрових технологій: основи та значення у сучасному бізнесі 1. Основні концепції цифрових технологій та їх вплив на економіку. 2. Цифровізація як ключовий фактор розвитку харчової промисловості та ресторанного бізнесу. 3. Аналіз тенденцій цифрової трансформації у світі та Україні. 4. Огляд сучасних цифрових платформ, що використовуються у сфері послуг. Індивідуальне завдання: Розробити аналітичний огляд сучасних цифрових технологій, що використовуються у ресторанному бізнесі.	10	10

2	Тема 2. Інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності 1. Використання інформаційних технологій у сучасному бізнесі. 2. Цифрові платформи для управління бізнес-процесами та їх ефективність. 3. Автоматизація обліку продажів та управління закладами ресторанного господарства на основі Poster. 4. Використання хмарних технологій для організації роботи підприємств. Індивідуальне завдання: Проаналізувати можливості та обмеження використання Poster у підприємствах ресторанного господарства та запропонувати варіанти його інтеграції у бізнес-процеси.	8	12
3	Тема 3. Управління технологічними процесами за допомогою цифрових рішень 1. Використання цифрових рішень для оптимізації технологічних процесів. 2. Цифровий контроль якості продукції та управління виробничими ресурсами. 3. Впровадження інноваційних систем у ресторанному бізнесі. 4. Використання інтерактивних технологій для навчання персоналу. Індивідуальне завдання: Розробити рекомендації щодо впровадження цифрових технологій для підвищення ефективності виробничих процесів у сфері ресторанного бізнесу.	8	12
4	Тема 4. Цифрова аналітика та прийняття рішень 1. Основи цифрової аналітики та її значення для бізнесу. 2. Використання інструментів аналізу даних для оптимізації управлінських рішень. 3. Методи збору та обробки інформації у цифровому середовищі. 4. Роль великих даних (Big Data) у розвитку ресторанного бізнесу. Індивідуальне завдання: Розробити аналітичний звіт про застосування Big Data у ресторанному бізнесі та його вплив на прийняття управлінських рішень.	8	10
5	Тема 5. Інноваційні цифрові технології у сфері харчової промисловості та ресторанного бізнесу 1. Впровадження штучного інтелекту у сферу обслуговування. 2. Інтернет речей (IoT) та його застосування у харчовій промисловості. 3. Використання блокчейн-технологій для контролю безпеки продуктів. 4. Діджиталізація процесів взаємодії з клієнтами. Індивідуальне завдання: Розробити пропозиції щодо застосування інноваційних цифрових рішень у ресторанному бізнесі.	10	12
6	Тема 6. Автоматизація бізнес-процесів та сучасні системи менеджменту 1. Використання ERP-систем у ресторанному бізнесі. 2. Цифрова трансформація у сфері управління підприємствами. 3. CRM-системи як інструмент підвищення ефективності бізнесу. 4. Автоматизовані системи контролю за персоналом. Індивідуальне завдання: Проаналізувати можливості ERP-систем для ресторанного бізнесу та розробити стратегію їх впровадження.	8	10

7	Тема 7. Розробка цифрових стратегій та їх впровадження у ресторанному господарстві 1. Основи створення цифрових стратегій у бізнесі. 2. Використання аналітичних даних для прийняття управлінських рішень. 3. Діджиталізація маркетингових стратегій у сфері ресторанного бізнесу. 4. Використання цифрових технологій у розробці концепцій закладів громадського харчування. Індивідуальне завдання: Розробити цифрову стратегію для ресторанного бізнесу з використанням сучасних інформаційних технологій.	8	12
	Усього годин	60	78

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення лабораторних занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит (залік)
--	--

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у	Відповідно до робочої програми та	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих	10

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

роботі круглих столів, конференцій тощо.	розкладу занять	столів.	
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведення балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведення зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведення балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ЕКЗАМЕН

(максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

(для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

- Адамовська, М., & Зубко, Т. (2021). Туризм в епоху digital-комунікацій. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм*, 4(1), 30–39. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.4.1.2021.235145>
- Виноградова, О. В., Ігнатенко, О. В., & Снітко, А. С. ІННОВАЦІЙНІ МАРКЕТИНГОВІ DIGITAL-ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ. *ЛТЕУ*, 181.
- Горчак, Р. (2024). УКРАЇНСЬКА ІСТОРІОГРАФІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ТУРИЗМІ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ. *Економіка та суспільство*, (66).
- Дубиніна, Л. К. (2023). *Діджиталізація в гостинності та туризмі* (Master's thesis, Національний університет «Запорізька політехніка»).
- Ковтун, В. О. (2024). Використання VR-технологій та штучного інтелекту як інструмент цифрового маркетингу.
- Костинець Ю. В. Індивідуалізований digital маркетинг як інноваційна модель маркетингу в туризмі / Ю. В. Костинець // Імперативи економічного зростання в контексті реалізації глобальних цілей сталого розвитку : тези доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, присвяченої 90-річчю Київського національного університету технологій та дизайну, м. Київ, 9 квітня 2020 року. – Київ : КНУТД, 2020. – С. 171-173.
- Лисяна, В. (2023). СТРАТЕГІЯ DIGITAL-FIRST, СЕРВІС ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ. *Via Economica*, (3), 63-68.
- Матвійчук, Л. Ю., & Філіпчук, С. С. (2024). СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ VR ТЕХНОЛОГІЙ В ІНДУСТРІЮ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ. *«Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні»*, 235.
- Оборіна А. Ю. Digital маркетинг та його роль для відновлення туризму та рекреації у повоєнний період [Електронний ресурс] / А. Ю. Оборіна // Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : матеріали 1-ї

Всеукр. наук.-практ. конф., 14-15 листопада 2023 р. : у 2 ч. Ч. 1 / оргком.: Н. В. Якименко-Терещенко [та ін.] ; ред. О. О. Носирєв ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т" [та ін.]. – Електрон. текст. дані. – Харків, 2023. – С. 176-179.

10. Петренко, С. М. (2023). Роль інформаційних технологій в практиці управління підприємств в сфері туризму. *Економічний простір*, (188), 128-136.
11. Писаренко, Н., Шевчук, О., Громоздова, Л., Макієвський, О., Медвідь, Г., & Шмігельська, Є. (2024). ІННОВАЦІЙНА ПОЛІТИКА ТА СУЧАСНІ ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В УПРАВЛІННІ ЛОГІСТИКОЮ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ. *Наукові інновації та передові технології*, (7 (35)).
12. Тищук, І., & Ільїна, О. (2023). Digital-технології у сучасному туристичному бізнесі: особливості розвитку та перспективи. *Економічний форум*, 1(4), 38-49.
13. Шевченко, А., & Колотуха, О. Цифрові інновації в українському туризмі: данина моді чи необхідність?. *Редакційна колегія*, 175.
14. Якименко-Терещенко, Н. В., Чайка, Т. Ю., & Маслюк, Ю. В. (2024). Віртуальні гіді в гастрономічному туризмі: перспективи розробки та впровадження. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*, (11).