

Код та назва дисципліни	1-J2-241-10 Інноваційні інструменти HoReCa: система Servio / Innovative HoReCa tools: Servio system
Рекомендується для галузі знань ² (спеціальності, освітньої програми)	Для будь-якої галузі знань
Кафедра (зазначати повну назву кафедри)	Туристичного бізнесу та гостинності
П.І.П. НПП (за можливості)	Жиленко Катерина Миколаївна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись) ³	
Мова викладання	українська
Пререквізити ⁴ (передумови вивчення дисципліни)	базові знання: основні поняття та терміни
Що буде вивчатися	Функціональні можливості програмного комплексу Servio — інноваційного рішення для автоматизації бізнес-процесів у готельно-ресторанній сфері. Вивчатимуться модулі системи, особливості обліку, бронювання, управління персоналом, обслуговування клієнтів, а також аналітичні інструменти.
Чому це цікаво/треба вивчати	У сучасному світі HoReCa активно переходить на цифрові моделі управління. Володіння системами автоматизації, такими як Servio, є не лише конкурентною перевагою на ринку праці, а й запорукою ефективної роботи в умовах високих стандартів сервісу.
Чого можна навчатися (результати навчання)	Знати: зміст, мету, функції, завдання, основні категорії аналізу діяльності підприємств сфери гостинності; методи аналізу підприємств сфери гостинності. Вміти: оцінювати діяльність підприємств сфери гостинності Дніпропетровщини на різних рівнях управління; вирішувати практичні завдання, кейси щодо методів управління підприємством.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Робота з програмним забезпеченням Servio; побудова цифрових бізнес-процесів; аналіз ефективності діяльності закладів HoReCa; вирішення реальних кейсів з автоматизації обліку, логістики, бронювання. Набуті знання дозволять ефективно впроваджувати інноваційні рішення в готелях, ресторанах, кафе; проводити цифрову трансформацію сервісу, підвищуючи якість обслуговування та оптимізуючи управління ресурсами.
Інформаційне забезпечення	навчально-методичний комплекс дисципліни; законодавчо-нормативні акти; навчально-методичні та наукові джерела, система Servio для закладів HoReCa, довідкові матеріали.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	лекції, семінарські та практичні заняття з використанням інформаційно-комунікаційних технологій
Вид семестрового контролю	диференційний залік

Максимальна кількість здобувачів на семестр ⁵	без обмежень
--	--------------