

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)	05 Соціальні та поведінкові науки; 07 Управління та адміністрування; 24 Сфера обслуговування; 29 Міжнародні відносини 292 Міжнародні економічні відносини.
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	Будь-який курс, будь-який семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити ⁴ (передумови вивчення дисципліни)	Не передбачено
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.
Перелік тем з дисципліни	1. Характеристика інновацій у сфері HoReCa. 2. Загальна характеристика системи Servio. 3. Функціональні можливості Servio. 4. Інтеграція Servio з іншими системами. 5. Автоматизація бізнес-процесів у готелі за допомогою Servio. 6. Ресторанні рішення Servio: POS, меню, замовлення. 7. Аналітика та звітність у Servio.
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.
Очікувані результати навчання	Знати та вміти аналізувати сучасні технологічні тренди в галузі HoReCa; описувати структуру та принципи роботи системи Servio; навігувати в інтерфейсі платформи Servio; застосовувати систему Servio для автоматизації готельних процесів;

	оперувати інструментами ресторанного модуля Servio (POS-система); генерувати аналітичні звіти та інтерпретувати ключові показники.
Інформаційне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни; законодавчо-нормативні акти; навчально-методичні та наукові джерела, система Servio для закладів HoReCa, довідкові матеріали.
Види навчальних занять (<i>лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо</i>)	Лекції, семінарські та практичні заняття з використанням інформаційно-комунікаційних технологій
Вид семестрового контролю	Диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр ⁵	-
Мінімальна кількість здобувачів ⁵ (<i>тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності</i>)	-