

В. В. Джинджоян,

*д. е. н., професор, професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
ВНПЗ "Дніпровський гуманітарний університет"*

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0296-4092>

О. М. Сазонець,

*д. е. н., доцент, професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
ВНПЗ "Дніпровський гуманітарний університет"*

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6521-7815>

А. Є. Гессен,

*к. е. н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу,
ВНПЗ "Дніпровський гуманітарний університет"*

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-0642-2242>

DOI: 10.32702/2306-6814.2026.5.56

ОСВІТНІЙ КЕЙС ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ ДО РОБОТИ В АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМАХ HORECA

V. Dzhyndzhoian,

Doctor of Economics, Professor,

Professor of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business, Dnipro University of the Humanities, Ukraine

O. Sazonets,

Doctor of Economics, Associate Professor,

Professor of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business, Dnipro University of the Humanities, Ukraine

A. Hessen,

PhD in Economics, Associate Professor of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business,

Dnipro University of the Humanities, Ukraine

EDUCATIONAL CASE STUDY OF TRAINING OF HOTEL AND RESTAURANT AND TOURISM SPECIALISTS TO WORK IN AUTOMATED HORECA SYSTEMS

У статті проведено наукове обґрунтування освітнього кейсу підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до професійної діяльності в умовах цифрової трансформації управління підприємствами сфери гостинності. У статті представлено концепцію планованого освітнього кейсу, побудованого на інтеграції автоматизованої системи управління ресторанним бізнесом у процес підготовки бакалаврів в межах дисциплін управлінського та економічного спрямування. Методологічну основу дослідження становить поєднання аналітичного узагальнення сучасних наукових підходів, освітнього проєктування та моделювання професійних управлінських ситуацій, що дає змогу оцінити дидактичний потенціал цифрових рішень у практико-орієнтованому навчанні. Основні результати полягають у визначенні логіки побудови кейсу, його етапів і навчальних сценаріїв, а також у конкретизації очікуваних результатів навчання, пов'язаних із формуванням здатності працювати з даними про витрати, контролювати товарно-матеріальні запаси, аналізувати продуктивність персоналу та інтерпретувати управлінську звітність для прийняття рішень. Додатково обґрунтовано вимоги до методичного супроводу, включно з описом ролей викладача і студента,

правилами роботи з моделлю закладу та критеріями оцінювання навчальних дій у середовищі системи. Показано, що інтеграція автоматизованих систем у навчальний процес створює умови для зближення теоретичної підготовки з практикою, підвищує професійну адаптивність здобувачів і готовність до роботи в цифровізованому бізнес-середовищі. Зроблено висновок про доцільність упровадження освітніх кейсів такого типу в практику закладів вищої освіти та їх практичну значущість для модернізації професійної підготовки фахівців сфери гостинності.

The purpose of the article is to provide a conceptual justification for an educational case designed to prepare higher education students enrolled in Hospitality and Restaurant Management and Tourism programmes to perform professional managerial functions within the digitalised environment of a restaurant enterprise. The paper presents a projected case that integrates the jSolutions restaurant management automation system into the teaching of management- and economics-oriented courses, with a focus on modelling typical business processes, generating managerial reports, and substantiating decisions based on data. The methodological framework combines an analytical synthesis of contemporary scholarly approaches to the digitalisation of restaurant management, instructional design, and the case method as a tool for modelling professional situations and translating system functionalities into learning tasks. The key results include the development of a staged case model comprising an introductory, operational, analytical, and managerial phase, which supports a sequential progression from understanding the system architecture to executing cash and inventory operations, analysing revenues and costs, interpreting managerial reporting, and preparing decisions related to resources and organisational performance. The study substantiates a competence formation mechanism in which professional and digital competences are conceptualised as "action competences", manifested in the ability to work with financial and managerial information, identify causal links between operational actions and financial indicators, evaluate alternative scenarios, and justify managerial proposals. The paper also specifies methodological conditions that determine the case effectiveness, including the availability of structured scenarios, assessment criteria, and instructor training, while outlining constraints associated with the project-based nature of the work that necessitate subsequent empirical validation. The practical significance lies in proposing a replicable framework for integrating a commercial automation system into higher education, thereby reducing the gap between theoretical preparation and real-world managerial tasks in restaurant enterprises.

Ключові слова: цифрові компетентності; практико-орієнтоване навчання; бізнес-симуляція; управлінський облік; інформаційні системи управління; професійна підготовка фахівців.

Key words: digital competencies; practice-oriented learning; business simulation; management accounting; management information systems; professional training of specialists.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Сфера готельно-ресторанного бізнесу та туризму належить до тих сегментів економіки, в яких процеси цифрової трансформації бізнесу характеризуються підвищеною інтенсивністю. Це зумовлено високим рівнем конкуренції, мінливістю споживчого попиту, а також потребою в оперативному управлінні фінансово-економічними, операційними та сервісними показниками діяльності підприємств. У сучасних умовах автоматизовані системи управління HoReCa виконують не лише облікові функції, але й відіграють роль інструментів аналітичної підтримки управлінських рішень, фінансового планування, контролю використання ресурсів і підвищення якості обслуговування клієнтів [1; 2; 3].

Наукові дослідження свідчать, що фінансовий і управлінський облік у закладах готельно-ресторанної сфери дедалі частіше здійснюється з використанням спеціалізованих програмних продуктів, які забезпечують інте-

рацію касових операцій, обліку доходів, контролю товарно-матеріальних запасів, управління персоналом та формування аналітичної і управлінської звітності [4; 5; 6]. Зокрема, у працях Nosyrev, O. та співавт. обґрунтовано, що результативність фінансового планування і бюджетування в підприємствах HoReCa значною мірою визначається рівнем автоматизації облікових і управлінських процесів, що, своєю чергою, підвищує адаптивність суб'єктів господарювання до умов нестабільного ринкового середовища [7, с. 55].

Одночасно з цифровізацією бізнес-процесів відбувається трансформація вимог до професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної справи та туризму. Сучасні роботодавці очікують від випускників не лише ґрунтовної теоретичної підготовки з менеджменту та економіки підприємства, але й сформованих практичних навичок роботи з автоматизованими системами управління HoReCa, які застосовуються у реальній професійній діяльності [8, с. 910; 9].

У наукових публікаціях, присвячених цифровізації освіти, наголошується, що інтеграція бізнес-орієнтова-

них інформаційних систем у навчальний процес створює передумови для формування практико-орієнтованих компетентностей, розвитку аналітичного мислення та підвищення професійної мобільності майбутніх фахівців [12; 13, с. 70]. Водночас значна частина наявних досліджень зосереджується або на загальних аспектах розвитку цифрових компетентностей, або на використанні навчальних симуляторів, які лише частково відтворюють реальні бізнес-процеси підприємств HoReCa. Питання ж системного навчання студентів роботі в реальних або наближених до реальних автоматизованих системах управління готельно-ресторанним бізнесом залишається недостатньо розробленим у науковому дискурсі.

Міжнародний досвід підготовки фахівців сфери послуг засвідчує доцільність застосування бізнес-симуляцій і спеціалізованих інформаційних систем у навчальному процесі закладів вищої освіти, зокрема шляхом використання кейс-методу та моделювання управлінських ситуацій. Такі підходи сприяють поєднанню теоретичної підготовки з аналізом фінансових і управлінських даних, однак доступ до повнофункціональних комерційних систем у навчанні часто обмежується організаційними та фінансовими чинниками [6, с. 4276].

В українських закладах вищої освіти інтеграція автоматизованих систем управління HoReCa в освітній процес має переважно фрагментарний характер і перебуває на етапі пошуку ефективних методичних рішень [12; 13, с. 449]. За таких умов особливої ваги набуває розроблення та наукове обґрунтування освітніх кейсів, спрямованих на підготовку студентів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Туризм" до роботи в автоматизованих системах ресторанного бізнесу, зокрема на прикладі програмного комплексу jSolutions.

Попри наявність значної кількості досліджень, у яких цифровізація HoReCa розглядається крізь призму фінансового планування, бюджетування та управлінського контролю [14; 15, с. 100], у науковому полі зберігається методологічно значуща прогалина. Вона полягає в недостатній кількості досліджень, які концептуалізують навчання студентів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Туризм" роботі в автоматизованих системах, наближених до реальних умов функціонування бізнесу [12; 16, с. 129]. Як наслідок, більшість публікацій або фокусується на ефектах автоматизації для підприємств, або розглядає цифрові компетентності узагальнено, без прив'язки до структури професійних інформаційних систем і без розроблення методики впровадження навчальних сценаріїв на їх основі [17, с. 270].

Зазначені чинники зумовлюють потребу не лише в описі функціональних можливостей програмного забезпечення, але й у розробленні відтворюваної методичної рамки освітнього кейсу, яка дає змогу трансформувати модулі автоматизованої системи в навчальні завдання, орієнтовані на реальні управлінські ситуації та процес прийняття рішень.

Науковий внесок дослідження полягає в концептуальному обґрунтуванні освітнього кейсу на прикладі використання програмного комплексу jSolutions як засобу моделювання ключових бізнес-процесів HoReCa та інструменту практико-орієнтованої підготовки май-

бутніх фахівців [12]. Додатковий внесок полягає в окресленні методичних вимог до його впровадження, зокрема визначенні ролі викладача, організації роботи студентів у системі та критеріїв оцінювання навчальних дій, що забезпечує можливість відтворення запропонованого підходу в інших закладах вищої освіти.

МЕТОЮ СТАТТІ

Метою статті є аналіз і обґрунтування освітнього кейсу підготовки фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до роботи в автоматизованих системах HoReCa, а також визначення його потенціалу у формуванні професійних і цифрових компетентностей студентів.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

У сучасній науковій літературі проблематика цифровізації готельно-ресторанної сфери формується в межах кількох взаємопов'язаних дослідницьких напрямів, зокрема: автоматизації фінансово-управлінських процесів у HoReCa; аналізу впливу інформаційних систем на ефективність управління закладами ресторанного бізнесу; розвитку цифрових компетентностей фахівців сфери гостинності; а також використання бізнес-симуляцій і професійно-орієнтованих програмних продуктів у підготовці кадрів для ресторанної індустрії.

У працях останніх років цифровізація готельно-ресторанної справи та туризму розглядається як один із ключових чинників підвищення ефективності управління підприємствами HoReCa та забезпечення їх конкурентоспроможності в умовах нестабільного ринкового середовища.

Науковці, які досліджують застосування цифрових фінансових інструментів у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі, підкреслюють, що автоматизація облікових процесів сприяє підвищенню прозорості фінансової інформації, зниженню операційних ризиків і покращенню якості управлінських рішень [15, с. 100]. Водночас наголошується, що для підприємств HoReCa, діяльність яких характеризується високою динамічністю операцій і складною структурою витрат, цифрові облікові інструменти є не лише засобом оптимізації, а й необхідною умовою стабільного функціонування.

Окремий напрям досліджень стосується впливу цифровізації на фінансову безпеку та стійкість підприємств у контексті розвитку цифрової економіки. У цих роботах наголошується, що автоматизація фінансового обліку й управлінських процесів знижує рівень інформаційної асиметрії, посилює контроль за використанням ресурсів і сприяє зміцненню фінансової дисципліни суб'єктів господарювання [19, с. 209]. Такі підходи розглядаються як ефективний інструмент поєднання теоретичних знань із практичними навичками управління підприємствами ресторанного бізнесу, зокрема у сфері фінансового та управлінського аналізу, контролю операційної діяльності й прийняття рішень на основі даних [3, с. 97].

Аналіз наукових джерел дає підстави стверджувати, що проблематика цифровізації управління в HoReCa та формування цифрових компетентностей майбутніх

фахівців є достатньо представлена в сучасних дослідженнях. Водночас питання системного навчання студентів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Туризм" безпосередній роботі в автоматизованих системах управління готельно-ресторанним бізнесом, зокрема у форматі освітнього кейсу, залишається недостатньо розкритим, що зумовлює доцільність подальших наукових розвідок у цьому напрямі.

Попри значний обсяг досліджень, присвячених цифровізації управління в готельно-ресторанній сфері, у науковій літературі відсутній систематизований опис освітнього кейсу підготовки бакалаврів до роботи в автоматизованих системах ресторанного бізнесу. Недостатньо висвітленими залишаються питання відповідності функціональних модулів таких систем результатам навчання, а також методичні умови їх інтеграції в дисципліни управлінського та економічного циклу, що й визначає наукове завдання даного дослідження.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Формулювання цілей статті полягає у обґрунтуванні освітнього кейсу як перспективного інструменту підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи та туризму до професійної діяльності в умовах використання автоматизованих систем управління HoReCa з урахуванням вимог бізнес-середовища та сучасних тенденцій цифрової трансформації освіти. Дослідження має прикладний, методично орієнтований характер і спрямоване на аналіз можливостей інтеграції автоматизованих систем управління готельно-ресторанним бізнесом у процес професійної підготовки студентів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Туризм" у закладах вищої освіти України. Емпіричну базу дослідження становить проєктований освітній кейс, розроблений для подальшої реалізації в межах підготовки бакалаврів на базі одного із закладів вищої освіти України. У межах запропонованого освітнього кейсу передбачається використання програмного комплексу автоматизації ресторанного бізнесу jSolutions, який розглядається як інструмент моделювання реальних бізнес-процесів підприємств сфери HoReCa. Вибір зазначеної автоматизованої системи зумовлений її функціональною відповідністю ключовим напрямкам управлінської діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу [1; 2; 12].

Методологічною основою дослідження обрано кейс-метод, який розглядається як ефективний інструмент практико-орієнтованого навчання, спрямований на формування в студентів умінь аналізувати управлінську інформацію, інтерпретувати фінансово-економічні показники та приймати обґрунтовані управлінські рішення в умовах професійного середовища.

Методи аналізу результатів освітнього кейсу на етапі його планування ґрунтуються на узагальненні наукових підходів до формування цифрових і професійних ком-

петентностей у сфері HoReCa, а також на експертній оцінці відповідності функціональних можливостей автоматизованої системи очікуваним результатам навчання. Кількісне оцінювання результатів навчання на даному етапі не здійснюється, оскільки кейс перебуває на стадії методичної розробки та підготовки до практичного впровадження в освітній процес.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

У результаті аналізу наукових підходів і актуальних вимог бізнес-середовища сформовано структуру освітнього кейсу, спрямованого на підготовку студентів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Туризм" до професійної діяльності в умовах використання автоматизованих систем HoReCa (Рис. 1). Освітній кейс інтерпретується як інтегрований навчальний інструмент, що поєднує теоретичні положення з практичним моделюванням управлінських і фінансово-економічних процесів, характерних для підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Запропонована структура кейсу ґрунтується на потапному залученні студентів до роботи з автоматизованою системою управління ресторанним бізнесом jSolutions — від первинного ознайомлення з логікою її функціонування до аналізу комплексних управлінських ситуацій. Така логіка навчання забезпечує поступове формування розуміння взаємозв'язку між операційною діяльністю закладу, фінансовими результатами та уп-

Вхідні умови	- Цифрове середовище готельного підприємства - Освітні дисципліни управлінського та економічного циклу - Програмний комплекс управління готельним бізнесом
Етап 1 Ознайомчий	Орієнтація в структурі, довідниках та логіці даних
Етап 2 Операційний	Каса і вибори; запаси; облік персоналу
Етап 3 Аналітичний	- Звіти; аналіз доходів/витрат; - Оцінювання ефективності ресурсів
Етап 4 Управлінський	Аналіз сценаріїв; обґрунтування рішень на основі даних
Методичне забезпечення	- Сценарії та інструкції - Критерії оцінювання навчальних дій - Підготовка викладача та організація доступу
Вихідні результати	- Робота з фінансово-управлінськими даними - Інтерпретація управлінської звітності - Контроль запасів і ресурсів - Прийняття рішень на основі даних

Рис. 1. Модель освітнього кейсу підготовки здобувачів до роботи в автоматизованих системах готельно-ресторанної сфери (проєктна модель)

Джерело: складено авторами.

равлінськими рішеннями, а також відповідає принципам практико-орієнтованого підходу й відтворює реальний цикл управління підприємством сфери HoReCa.

Перший етап кейсу має вступний характер і спрямований на формування в студентів загального уявлення про архітектуру автоматизованої системи, склад її основних модулів та їх функціональне призначення. Другий етап має операційне спрямування та передбачає моделювання поточної діяльності умовного ресторанного підприємства. Робота з операційними даними дозволяє усвідомити, яким чином щоденні управлінські дії формують інформаційну базу для подальшого аналізу. Третій етап має аналітичну спрямованість і орієнтований на опрацювання накопичених у системі даних. У межах етапу здійснюється аналіз структури доходів і витрат, динаміки виторгу, ефективності використання запасів і показників роботи персоналу, що сприяє розвитку аналітичного мислення та навичок роботи з управлінською інформацією. Четвертий етап кейсу має управлінський характер і передбачає моделювання ситуацій, які потребують ухвалення рішень на основі результатів проведеного аналізу. Використання комплексу аналітичних і звітних інструментів системи jSolutions забезпечує поєднання економічного аналізу з формуванням управлінського мислення.

З метою узагальнення механізму формування компетентностей у межах освітнього кейсу доцільно представити відповідність між етапами його реалізації, функціональними модулями автоматизованої системи та очікуваними результатами навчання, що відображено в таблиці 1.

Так, слід зазначити, що запропонований освітній кейс забезпечує послідовне формування професійних і цифрових компетентностей шляхом систематичного залучення студентів до виконання типових управлінських дій у цифровому середовищі HoReCa. Реалізація такого підходу сприяє переходу від формального засвоєння теоретичних положень до розвитку здатності їх практичного застосування в реальних управлінських ситуаціях, що відповідає ключовим вимогам сучасної професійної підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери.

Компетентнісний потенціал освітнього кейсу прояв-

Таблиця 1 Відповідність етапів освітнього кейсу, модулів автоматизованої системи та сформованих компетентностей

Етап освітнього кейсу	Основні модулі автоматизованої системи	Професійні та цифрові компетентності
Ознайомчий	Базові налаштування, довідники	Розуміння структури автоматизованої системи; здатність орієнтуватися в інтерфейсі; базова цифрова грамотність
Операційний	Фінансовий облік, касові операції, складський облік, облік персоналу	Навички обліку виторгу і витрат; контроль товарно-матеріальних запасів; розуміння взаємозв'язку операційних процесів і фінансових результатів
Аналітичний	Аналітичні модулі, управлінська звітність	Здатність аналізувати фінансово-управлінські показники; інтерпретація звітів; розвиток аналітичного мислення
Управлінський	Звітні та аналітичні інструменти	Прийняття управлінських рішень на основі даних; оцінювання альтернативних сценаріїв; системне управлінське мислення

Джерело: складено авторами.

ляється не лише у розвитку цифрових навичок роботи з інформаційною системою, а насамперед у формуванні здатності студентів виконувати професійно значущі управлінські дії та пояснювати їх економічну доцільність у межах реальних бізнес-процесів готельно-ресторанного підприємства. Водночас для методичної завершеності запропонованої моделі необхідно конкретизувати, якими саме вимірюваними результатами навчання має завершуватися проходження кожного етапу кейсу, а також як ці результати можуть бути інтерпретовані у зв'язку з вимогами дисциплін управлінського та економічного циклу. Саме тому подальший аналіз зосереджено на очікуваних навчальних результатах і способах їх інтерпретації в контексті роботи студентів у цифровизованому середовищі.

У межах запропонованого підходу результати навчання інтерпретуються не як сукупність абстрактних знань про автоматизацію, а як здатність здійснювати типові професійні дії з використанням даних, сформованих автоматизованою системою, та обґрунтовувати управлінські рішення на основі аналітичної інформації. З огляду на те, що кейс перебуває на стадії методичної розробки, зазначені результати мають проєктний характер і відображають очікувані зміни у сформованості компетентностей після його практичного впровадження.

Передусім освітній кейс орієнтований на досягнення навчальних результатів, пов'язаних із застосуванням теоретичних положень менеджменту організацій та економіки підприємства в прикладних управлінських ситуаціях. У межах дисципліни "Менеджмент організацій" він забезпечує формування здатності аналізувати внутрішні процеси підприємства, ідентифікувати проблемні зони в організації операційної діяльності та пропонувати управлінські рішення, спрямовані на підвищення результативності роботи закладу. У контексті дисципліни "Економіка підприємства" акцент робиться на розумінні структури доходів і витрат, оцінюванні економічної доцільності управлінських дій, інтерпретації фінансово-управлінської інформації та виявленні чинників, що впливають на фінансові результати. У підсумку очікується інтеграція управлінської та економічної перспектив у процесі аналізу діяльності ресторанного підприємства, що наближує навчальний процес до реальної практики HoReCa.

Разом із тим розширення практико-орієнтованого компонента навчання шляхом інтеграції автоматизованої системи супроводжується низкою обмежень, що впливають на досяжність очікуваних результатів. Зокрема, ефективність кейсу значною мірою залежить від якості методичного супроводу, включно з чіткістю навчальних сценаріїв, інструкцій і критеріїв оцінювання, а також від узгодженості завдань із задекларованими результатами навчання. Важливим чинником є рівень цифрової компетентності викладача, оскільки саме він забезпечує інтерпретацію дій студентів у системі та їх зв'язок із теоретичними положеннями навчальних дисциплін. Додаткові обмеження можуть бути пов'язані з організаційними умовами доступу до комерційного програмного забезпечення, що

зумовлює необхідність адаптації завдань до навчальних версій системи або скорочення обсягу практичної роботи.

Виходячи з дослідження, необхідно вказати, що обговорення результатів дозволяє дійти висновку, що освітній кейс підготовки фахівців до роботи в автоматизованих системах HoReCa є логічним продовженням сучасних наукових підходів до цифровізації готельно-ресторанного бізнесу та професійної освіти, водночас конкретизуючи механізм інтеграції автоматизованих систем у дисципліни управлінського й економічного циклу. Запропонована модель створює підґрунтя для подальших емпіричних досліджень, удосконалення методичних рішень і розвитку практик співпраці між закладами вищої освіти та підприємствами готельно-ресторанної сфери.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило обґрунтувати доцільність інтеграції автоматизованих систем HoReCa у професійну підготовку здобувачів вищої освіти як ефективного інструменту формування практико-орієнтованих і цифрових компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Узагальнення наукових джерел та сучасних підходів до цифровізації управління ресторанами підприємствами свідчить, що автоматизовані системи фактично стали невід'ємною частиною операційного й управлінського контурів діяльності закладів HoReCa, забезпечуючи облік, контроль ресурсів і аналітичну підтримку управлінських рішень. У цьому контексті перенесення логіки роботи з такими системами в освітній процес є цілком узгодженим із запитами ринку праці та потребою скорочення розриву між теоретичною підготовкою і реальними управлінськими завданнями.

У статті запропоновано та концептуально обґрунтовано освітній кейс підготовки бакалаврів до роботи в автоматизованих системах HoReCa, побудований на використанні програмного комплексу jSolutions як інструменту моделювання ключових бізнес-процесів ресторанного підприємства. Показано, що поєднання демонстраційного, практичного та симуляційного форматів навчання в межах кейсу створює умови для поетапного переходу від ознайомлення з логікою функціонування системи до виконання типових професійних дій з даними й управлінською звітністю, а далі — до обґрунтування управлінських рішень на основі аналітичної інформації. Навчальні результати інтерпретуються не як формальне засвоєння відомостей про автоматизацію, а як здатність працювати з даними про витрати, здійснювати контроль товарно-матеріальних запасів, аналізувати показники операційної ефективності та осмислювати управлінську звітність у процесі прийняття рішень.

Перспективи подальших досліджень доцільно пов'язувати з емпіричним оцінюванням результатів навчання після впровадження кейсу, зокрема через порівняльний аналіз навчальних досягнень, якості управлінських рішень і здатності студентів інтерпретувати аналітичні дані. Окремий науковий інтерес становить вивчення ефективності різних сценаріїв методичного супроводу,

а також розширення освітньої моделі шляхом інтеграції хмарних сервісів, аналітичних інструментів і технологій штучного інтелекту в процес навчання управлінню ресторанним підприємством.

Література:

1. Nedzvedskiy Y., Banyeva I., Kushniruk V., Velychko O., Cherven I. Financial planning and budget management in hospitality and dining establishments: navigating the financial landscape of the hotel and restaurant sector // *Multidisciplinary Reviews*. 2024. Vol. 7. Article 2024spe003. DOI: <https://doi.org/10.31893/multirev.2024spe003>
2. Banyeva I., Kushniruk V., Pavliuk S., Ivanenko T., Velychko O. Quality management strategies in the hotel and restaurant industry: best practices and challenges // *Economic Affairs*. 2023. Vol. 68, No. 3. DOI: <https://doi.org/10.46852/0424-2513.3.2023.30>
3. Kashchuk K. M., Mosiychuk I. V., Saukh I. V. Modern management technologies in the hotel and restaurant business: practices and innovations // *Бізнес Інформ*. 2023. № 6. P. 93—99. DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-6-93-99>
4. Cherchuk L., Kuvika G. The essence and components of management of the competitiveness of hospitality institutions // *Economic Journal of Lesya Ukrainka Volyn European National University*. 2024. Vol. 3 (35). P. 102—112. DOI: <https://doi.org/10.29038/2786-4618-2023-03-102-112>
5. Hoang G., Nguyen H., Luu T. T., Nguyen T. T. Linking entrepreneurial leadership and innovation performance in hospitality firms: the roles of innovation strategy and knowledge acquisition // *Journal of Service Theory and Practice*. 2023. Vol. 33, No. 4. P. 511—536.
6. Guchait P., Peyton T., Madera J. M., Gip H., Molina-Collado A. 21st century leadership research in hospitality management: a state-of-the-art systematic literature review // *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 2023. Vol. 35, No. 12. P. 4259—4296.
7. Nosyrev O., Dedilova T., Tokar I. Development of tourism and the hospitality industry in the strategy of postconflict economic recovery of Ukraine // *Socioeconomic Problems and the State*. 2022. Vol. 1 (26). P. 55—68. DOI: <https://doi.org/10.33108/sepd2022.01.055>
8. Pugachov M., Pugachov V., Shevchenko O., Banyeva I., Kushniruk V., Shvets K. Perspectives for the tourism and hospitality industry in a globally competitive environment // *Economic Affairs*. 2022. Vol. 67, No. 5. P. 907—914. DOI: <https://doi.org/10.46852/0424-2513.4.2022.26>
9. OECD. Digitalisation and tourism education. Paris: OECD Publishing, 2022. URL: https://www.oecd.org/content/dam/oecd/en/publications/support-materials/2022/11/oecd-tourism-trends-and-policies-2022_71dc1773/TTP2022-Policy-Highlights-en.pdf
10. Peng X., Zhu J., Lee S., Zhou D., Song W., Ying T., Ying T. Digital transformation in the hospitality industry: A bibliometric review from 2000 to 2023 // *International Journal of Hospitality Management*. 2024. Vol. 120. Article 103761. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103761>
11. Mazur V. Service quality management of hotel and restaurant enterprises // *Economic Discourse*. 2023. No. 1—2. P. 66—74. DOI: <https://doi.org/10.36742/2410-0919-2023-1-7>

12. jSolutions. Restaurant business automation system. 2024. URL: <https://jsolutions.ua>
 13. Borodiyenko O., Malykhina Y., Spryndys S., Kamenska I., Bokshyts O. Ukrainian universities as clusters of regional socioeconomic development: inspirations from European experience // Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice. 2023. Vol. 3 (50). P. 447—456. DOI: <https://doi.org/10.55643/fcaptp.3.50.2023.4026>
 14. Niziaieva V., Liganenko M., Muntyan I., Ohienko M., Goncharenko M., Nazarenko O. Balancing interests in the field of tourism based on digital marketing tools // Journal of Information Technology Management. 2022. Vol. 14. P. 59—77. DOI: <https://doi.org/10.22059/jitm.2022.88875>
 15. Lytvyn O. International tourism: category and development factors // Economic Horizons. 2022. Vol. 1 (19). P. 95—104. DOI: [https://doi.org/10.31499/2616-5236.1\(19\).2022.275007](https://doi.org/10.31499/2616-5236.1(19).2022.275007)
 16. Marmul L. O., Chornyi B. S., Penkovskiy V. S. Формування цифрових фінансових інструментів та їх використання у діяльності підприємств туристичного й готельно-ресторанного бізнесу // Економічний вісник університету. 2022. Вип. 55. С. 126—131. DOI: <https://doi.org/10.31470/2306-546X-2022-55-126-131>
 17. Джинджоян В. В., Тесленко Т. В., Горб К. М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності: навч. посіб. Київ: Каравела, 2022. 340 с.
- References:
1. Nedzvedskiy, Y., Banyeva, I., Kushniruk, V., Velychko, O. and Cherven, I. (2024), "Financial planning and budget management in hospitality and dining establishments: navigating the financial landscape of the hotel and restaurant sector", *Multidisciplinary Reviews*, vol. 7. <https://doi.org/10.31893/multirev.2024spe003>.
 2. Banyeva, I., Kushniruk, V., Pavliuk, S., Ivanenko, T. and Velychko, O. (2023), "Quality management strategies in the hotel and restaurant industry: best practices and challenges", *Economic Affairs*, vol. 68, no. 3. <https://doi.org/10.46852/0424-2513.3.2023.30>.
 3. Kashchuk, K. M., Mosiychuk, I. V. and Saukh, I. V. (2023), "Modern management technologies in the hotel and restaurant business: practices and innovations", *Biznes Inform*, vol. 6, pp. 93—99. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2023-6-93-99>.
 4. Cherchuk, L. and Kuvika, G. (2024), "The essence and components of management of the competitiveness of hospitality institutions", *Economic Journal of Lesya Ukrainka Volyn European National University*, vol. 3 (35), pp. 102—112. <https://doi.org/10.29038/2786-4618-2023-03-102-112>.
 5. Hoang, G., Nguyen, H., Luu, T. T. and Nguyen, T. T. (2023), "Linking entrepreneurial leadership and innovation performance in hospitality firms: the roles of innovation strategy and knowledge acquisition", *Journal of Service Theory and Practice*, vol. 33, no. 4, pp. 511—536.
 6. Guchait, P., Peyton, T., Madera, J. M., Gip, H. and Molina-Collado, A. (2023), "21st century leadership research in hospitality management: a state-of-the-art systematic literature review", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, vol. 35, no. 12, pp. 4259—4296.
 7. Nosyrev, O., Dedilova, T. and Tokar, I. (2022), "Development of tourism and the hospitality industry in the strategy of postconflict economic recovery of Ukraine", *Socioeconomic Problems and the State*, vol. 1 (26), pp. 55—68. <https://doi.org/10.33108/sepd2022.01.055>.
 8. Pugachov, M., Pugachov, V., Shevchenko, O., Banyeva, I., Kushniruk, V. and Shvets, K. (2022), "Perspectives for the tourism and hospitality industry in a globally competitive environment", *Economic Affairs*, vol. 67, no. 05, pp. 907—914. <https://doi.org/10.46852/0424-2513.4.2022.26>.
 9. OECD (2022), "Digitalisation and tourism education", OECD Publishing, available at: https://www.oecd.org/content/dam/oecd/en/publications/support-materials/2022/11/oecd-tourism-trends-and-policies-2022_71dc1773/TTP2022-Policy-Highlights-en.pdf (Accessed 15 Feb 2026).
 10. Peng, X., Zhu, J., Lee, S., Zhou, D., Song, W., Ying, T. and Ying, T. (2024), "Digital transformation in the hospitality industry: A bibliometric review from 2000 to 2023", *International Journal of Hospitality Management*, vol. 120, article 103761. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103761>.
 11. Mazur, V. (2023), "Service quality management of hotel and restaurant enterprises", *Economic Discourse*, no. 1—2, pp. 66—74. <https://doi.org/10.36742/2410-0919-2023-1-7>.
 12. jSolutions (2024), "Restaurant business automation system", available at: <https://jsolutions.ua> (Accessed 15 Feb 2026).
 13. Borodiyenko, O., Malykhina, Y., Spryndys, S., Kamenska, I. and Bokshyts, O. (2023), "Ukrainian universities as clusters of regional socioeconomic development: inspirations from European experience", *Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice*, vol. 3 (50), pp. 447—456. <https://doi.org/10.55643/fcaptp.3.50.2023.4026>.
 14. Niziaieva, V., Liganenko, M., Muntyan, I., Ohienko, M., Goncharenko, M. and Nazarenko, O. (2022), "Balancing interests in the field of tourism based on digital marketing tools", *Journal of Information Technology Management*, vol. 14 (Special Issue: Digitalization of Socio-Economic Processes), pp. 59—77. <https://doi.org/10.22059/jitm.2022.88875>.
 15. Lytvyn, O. (2022), "International tourism: category and development factors", *Economic Horizons*, vol. 1 (19), pp. 95—104. [https://doi.org/10.31499/2616-5236.1\(19\).2022.275007](https://doi.org/10.31499/2616-5236.1(19).2022.275007).
 16. Marmul, L. O., Chornyi, B. S. and Penkovskiy, V. S. (2022), *Formuvannia tsyfrovyykh finansovykh instrumentiv ta yikh vykorystannia u diialnosti pidpriemstv turystychnoho y hotelno-restorannoho biznesu* [Formation of digital financial instruments and their use in the activities of tourism and hotel-restaurant enterprises], *Ekonomichniy visnyk universytetu*, vol. 55, pp. 126—131. <https://doi.org/10.31470/2306-546X-2022-55-126-131>.
 17. Dzhyndzhoian, V. V., Teslenko, T. V. and Horb, K. M. (2022), *Innovatsiini tekhnologii v turyzmi ta hostynnosti* [Innovative technologies in tourism and hospitality], Karavela, Kyiv, Ukraine.

Отримано редакцією журналу / Received: 22.02.26

Процеженовано / Revised: 02.03.26

Схвалено до друку / Accepted: 10.03.26