

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра туризмознавства і краєзнавства



**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**ІНСТРУМЕНТИ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ІНДУСТРІЇ**  
**ГОСТИННОСТІ**

|                     |  |
|---------------------|--|
| Рівень вищої освіти | <u>перший (бакалаврський)</u>  |
| Освітня програма    | <u>«Туризм», «Готельно-ресторанна справа»,</u><br><u>«Міжнародний готельний бізнес»</u>  |
| Спеціальність       | <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u><br><u>І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u><br><u>242 «Туризм і рекреація»</u><br><u>І3 «Туризм та рекреація»</u> |
| Галузь знань        | <u>24 «Сфера обслуговування»</u><br><u>І «Транспорт та послуги»</u>  |

Затверджено на засіданні кафедри  
туризмознавства і краєзнавства  
Протокол № 1 від “25” серпня 2025 р.

## ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до навчальної дисципліни
3. Мета та цілі навчальної дисципліни
4. Програмні компетентності та результати навчання
5. Організація навчання
6. Система оцінювання навчальної дисципліни
7. Політика навчальної дисципліни
8. Рекомендована література

| <b>1. Загальна інформація</b>   |   |
|---|---|
| <b>Назва дисципліни</b>   | Інструменти штучного інтелекту в індустрії гостинності  |
| <b>Викладач (-і)</b>  | Зарічняк Андрій Петрович, к.е.н.  |
| <b>Контактний телефон викладача</b>   | +380973882955   |
| <b>E-mail викладача</b>   | andrii.zarichniak@cnu.edu.ua  |
| <b>Формат дисципліни</b>  | очний/заочний   |
| <b>Обсяг дисципліни</b>   | 3 кредити ECTS, 90 год.   |
| <b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>   | <a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/view/9652">https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/view/9652</a> |
| <b>Консультації</b>   | Консультації проводяться відповідно до графіку консультацій   |
| <b>2. Анотація до навчальної дисципліни</b>   |   |
| <p>Курс «Інструменти штучного інтелекту в індустрії гостинності» спрямований на формування у здобувачів вищої освіти системних знань та практичних навичок використання інструментів штучного інтелекту (AI) у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Дисципліна розкриває можливості застосування AI для пошуку, збору та аналізу даних, автоматизації операційних процесів, управління клієнтським досвідом, цифрового маркетингу та стратегічного управління підприємствами індустрії гостинності.</p>   |   |
| <b>3. Мета та цілі навчальної дисципліни</b>  |   |
| <p>Метою вивчення дисципліни є формування здатності застосовувати інструменти штучного інтелекту для підвищення ефективності діяльності підприємств сфери гостинності.</p> <p><b>Завдання курсу:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознайомлення з основами функціонування систем штучного інтелекту;</li> <li>• формування навичок використання AI-інструментів для аналітики та маркетингу;</li> <li>• вивчення можливостей автоматизації бізнес-процесів;</li> <li>• формування критичного та етичного підходу до використання AI.</li> </ul> <p>У результаті вивчення дисципліни студент повинен <b>знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основні види та принципи роботи інструментів AI;</li> <li>• напрями застосування AI у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі;</li> <li>• етичні та правові аспекти використання AI;</li> <li>• механізми цифрової трансформації підприємств.</li> </ul> <p><b>вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• використовувати AI для аналізу ринку та клієнтської поведінки;</li> <li>• застосовувати генеративні моделі для створення контенту;</li> <li>• моделювати процеси автоматизації підприємства;</li> <li>• оцінювати ефективність впровадження AI-рішень.</li> </ul> |   |
| <b>4. Програмні компетентності та результати навчання</b>   |   |
| <p><b>Загальні компетентності (ЗК)</b></p> <p>ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу;</p> <p>ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;</p> <p>ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;</p> <p>ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.</p>   |   |

**Спеціальні (фахові) компетентності (СК)**

СК24. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал;

СК25. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.

**Програмні результати:**

ПР09. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотриманні стандартів якості і норм безпеки;

ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання;

ПР23. Застосовувати інноваційні технології для підвищення ефективності діяльності підприємств.

**5. Організація навчання**

Обсяг навчальної дисципліни – 90 год.

| Вид заняття                                   | Загальна кількість годин |
|---|--------------------------|
| лекції  | 10                       |
| семінарські заняття / практичні / лабораторні | 20                       |
| самостійна робота                             | 60                       |

**Ознаки курсу**

| Семестр | Спеціальність  | Курс<br>(рік навчання) | Нормативний /<br>вибірковий |
|---------|--|------------------------|-----------------------------|
| 5       | 241 «Готельно-ресторанна справа», J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», 242 «Туризм і рекреація», J3 «Туризм та рекреація» | 3                      | Вибірковий<br>(каталог 2)   |

**Тематика навчальної дисципліни**

| Тема  | кількість год. |         |          |
|---|----------------|---------|----------|
|   | лекції         | заняття | сам. роб |
| <b>Тема 1. Дані як стратегічний ресурс підприємства гостинності</b>     | 2              | 0       | 4        |
| <b>Тема 2. Основи AI та машинного навчання</b>                          | 2              | 2       | 8        |
| <b>Тема 3. AI-інструменти збору та моніторингу інформації</b>           | 2              | 4       | 8        |
| <b>Тема 4. Аналіз клієнтської поведінки та сегментація</b>              | 0              | 2       | 8        |
| <b>Тема 5. Візуалізація та інтерпретація даних</b>                      | 0              | 4       | 8        |
| <b>Тема 6. Генеративний AI у маркетинговій аналітиці</b>                | 0              | 2       | 8        |
| <b>Тема 7. Автоматизація процесів та AI в операційному управлінні</b>   | 2              | 4       | 8        |
| <b>Тема 8. Етика, безпека даних та стратегія цифрової трансформації</b> | 2              | 2       | 8        |

|  | ЗАГ.:  | 10 | 20 | 60 |
|--|--|----|----|----|
| <b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b> |  |    |    |    |
| Загальна система оцінювання курсу                  | <p>Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.<br/>(згідно п. 8.3. Види контролю <a href="#">Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника</a>).</p> <p>Загальні 100 балів включають:<br/>40 балів – поточний контроль (практичні заняття)<br/>40 балів – підсумковий проект (AI-аналітичний кейс)<br/>20 балів – контроль самостійної роботи</p> <p>Поточний контроль проводиться на кожному практичному занятті. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки студентів із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) та виконання практичних завдань. Оцінки, отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.<br/>Сума балів за роботу на практичних заняттях за семестр складає 40 балів.<br/>Окремий блок (40 балів) забезпечує виконання підсумкового проекту (AI-аналітичний кейс). Підсумковий проект передбачає розробку аналітичної AI-моделі для підприємства гостинності (аналіз даних + управлінські рекомендації)<br/>Контроль самостійної роботи – 20 балів.</p> |    |    |    |
| Практичні заняття                                  | <p>На практичних заняттях шляхом виконання певних відповідно сформульованих завдань забезпечується закріплення теоретичних положень навчальної дисципліни і набуття вмінь і навичок їх практичного застосування. Практичне заняття включає проведення контролю компетентностей, постановку загальної проблеми (завдання) викладачем та її обговорення за участю здобувачів вищої освіти, вирішення контрольних завдань, їх перевірку та оцінювання.</p>  |    |    |    |
| Умови допуску до підсумкового контролю             |  |    |    |    |
| <b>7. Політика навчальної дисципліни</b>           |  |    |    |    |
| Академічна доброчесність                           | <p>Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено <a href="#">Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника</a>, <a href="#">Положення про запобігання академічному плагіату в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника</a>, <a href="#">Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника</a>. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом розумової праці та творчості здобувача. У випадку</p>   |    |    |    |

|   |   |
|---|---|
|   | здачі роботи іншої особи (повністю або частково), або без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі)  |
| Відвідування занять   | Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю.<br>Відпрацювання пропущених занять відбувається згідно графіку консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).<br>Процедури регламентуються <a href="#">Порядком організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника</a> .   |
| Неформальна освіта  | Можливість зарахування результатів неформальної освіти регламентується <a href="#">Положенням про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника</a> .<br>Для визначеної освітньої компоненти процедури передбачають повне зарахування, часткове зарахування або відмову у зарахуванні за результатами неформальної освіти.<br>Компетентності та програмні результати навчання з дисципліни та результатів неформальної освіти можуть бути підтверджені:<br>- програмою курсів, тренінгів, вебінарів тощо;<br>- сертифікатом про практику / стажування тощо;<br>- сертифікатом про проходження тренінгу, семінару, вебінару тощо.<br><b>Рекомендовані курси:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Від початківця до експерта в ШІ» (<a href="https://prometheus.org.ua/prometheus-free/ai-expert/">https://prometheus.org.ua/prometheus-free/ai-expert/</a>);</li> <li>• «Штучний інтелект у бізнесі: як ШІ може збільшити прибуток» (<a href="https://prometheus.org.ua/prometheus-free/artificial-intelligence-business/">https://prometheus.org.ua/prometheus-free/artificial-intelligence-business/</a>).</li> </ul> |
| <b>8. Рекомендована література</b>  |   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Андрейчук Ю., Мальська М., Дмитрук Р. Інформаційні технології в туризмі, рекреації та готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник. Київ : Каравела, 2025. 284 с.</li> <li>2. Іванова Н.С. Штучний інтелект та конкурентоспроможність: нові можливості для туристичного бізнесу. <i>Економіка та суспільство</i>. 2025. Вип. 72. URL: <a href="https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/5647/5587">https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/5647/5587</a> (дата звернення: 22.08.2025).</li> <li>3. Кукліна Т.С., Цвілій С.М., Журавльова С.М. Використання штучного інтелекту в туристичному бізнесі. <i>Вісник Херсонського національного технічного університету</i>. 2025. Том 2, № 1(92). С. 332–337.</li> <li>4. Del Vecchio P., Mele G. AI in Smart Tourism Destinations: A Review of Applications and Challenges. <i>Information Technology &amp; Tourism</i>. 2022. Is. 24(2). P. 125–145.</li> <li>5. Gursoy D., Chi C.G. Impacts of AI and Robots on the Tourism Workforce: Future Directions. <i>Journal of Hospitality Marketing &amp; Management</i>. 2023. Is. 32(4). P. 320–335.</li> <li>6. Hanushchyn S., Zarichniak A., Akimova L., Kyrianova O., Khotskyi O., Akimov O. The Role of Artificial Intelligence in Natural Resource Management: Issues of Transparency and Efficiency. <i>Grassroots Journal of Natural Resources</i>. 2025. Vol. 8 (2). P. 796–816.</li> </ol> |   |

7. Mariani M.M. Big Data and AI in Tourism: Opportunities and Challenges for Competitive Advantage. *Journal of Tourism Futures*. 2021. Vol. 7(3). P. 239–253.

*Зарічняк А.П., к.е.н., завідувач кафедри  
туризмознавства і краєзнавства*