

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

АРМ фахівця в готельно-ресторанній справі
(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Другий (магістерський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Затверджено на засіданні кафедри
Туристичного, готельного та
ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

Протокол №1 від 14.08.2020 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	ППВ 02 АРМ фахівця в готельно-ресторанній справі Вибіркова частина Цикл професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Викладач	Домашенко С. В., к.фіз.-мат.н., доцент, доцент кафедри ІТТ
Контактна інформація викладача	7698504, телефон викладача 0662813110, e-mail: domashenko-sv@ukr.net
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/
Обсяг дисципліни	Кількість годин – загальний обсяг 120 годин кредитів – 4 кредити ЕКТС розподіл годин: 14 годин лекцій, 14 годин практичних, 85 годин самостійна робота, 7 годин індивідуальна робота, вид контролю - залік
Консультації	Згідно з графіком консультацій
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
Пререквізити навчальної дисципліни	
Дисципліна: «Інформатика та комп'ютерна техніка»	
Тем: Системи обробки тексту. Редактор Microsoft Word. Системи табличної обробки даних. Табличний редактор Excel. Комп'ютерні мережі. Глобальна мережа Internet	
Постреквізити навчальної дисципліни:	
Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання:	
<ul style="list-style-type: none"> - Інноваційні технології в готельному господарстві, - Інноваційні технології в ресторанному господарстві, - переддипломна практика. 	
3. Характеристика навчальної дисципліни	
<p>В розвитку туристичної галузі чільне місце посідають питання забезпечення достатнього рівня автоматизації діяльності суб'єктів господарювання, що дає можливість керівникам своєчасно зробити правильні висновки та вжити відповідні управлінські заходи щодо поліпшення роботи підприємства. За цих умов питання використання сучасних технологій в економічній діяльності підприємств, зокрема у бухгалтерському об'єкті, маркетингу, менеджменту, стають дедалі актуальнішими. Це пояснюється тим, що таким спеціалістам, як бухгалтери, економісти, менеджери тощо доводиться постійно вирішувати проблеми застосування офісних технологій при обробці економічної інформації на різних ділянках господарської діяльності готельно-туристичного підприємства.</p> <p>Ознайомлення студентів з основами створення і використання автоматизованих робочих місць (АРМ) у системі управління підприємством, зокрема – готельно-ресторанної галузі, оцінкою ефективності їх функціонування дозволяє сформувати у студентів навички щодо впровадження на підприємстві моделі управління з використанням інформаційних систем і технологій та здатність використовувати АРМ безпосередньо фахівцем сучасного підприємства.</p> <p>Загальні компетентності: Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях Здатність працювати в команді Здатність забезпечувати та оцінювати якість виконуваних робіт.</p> <p>Фахові компетентності: Уміння застосовувати механізм та процес управління якістю послуг на підприємствах галузі готельного та ресторанного господарства; визначати критерії якості надання</p>	

послуг, проводити претензійну роботу; визначати та задовольняти індивідуальний попит споживачів послуг, формувати інклюзивну програм відпочинку.

Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі; автоматичними економічними програмами розрахунків; навички в роботі АРМ фахівця в галузі готельно-ресторанного господарства

Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності.

Результати навчання:

Знання категорії готелів всесвітньої кваліфікації; принципи обслуговування туристів в усіх категоріях готелів; категорії номерного фонду; комплектацію номерів; технології та організації процесу обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства; особливості організації обслуговування в індустрії гостинності

Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності

Практикувати використання іноземної мови у професійній діяльності

Використовувати комунікативні навички і технології

Застосовувати набуті знання у практичній роботі закладів, що надають ресторанні і готельні послуги

Знання основних термінів професійної етики та дипломатичного протоколу; особливостей використання візитної картки; ділового та застільного етикету; знання етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері готельно-ресторанної галузі та використовувати інформацію для професійної діяльності.

4. Мета вивчення навчальної дисципліни

Отримання, формування та систематизація студентами, майбутніми фахівцями готельно-ресторанної діяльності, комплексу знань, умінь і навичок, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності за допомогою засобів інформаційних систем і технологій.

5. Завдання вивчення дисципліни

Методичні – викласти теоретичні основи та методологічні особливості застосування системного підходу у вивченні типів інформаційних систем та технологій у професійної діяльності фахівця з готельно-ресторанної справи.

Пізнавальні – ознайомити з апаратним і програмним забезпеченням інформаційних технологій у готельно-ресторанній діяльності; дати студентам, майбутнім фахівцям, глибокі і систематизовані знання про прикладні програми з формування, просування і реалізації продукту, автоматизованих систем бронювання і резервування, систем автоматизації управління підприємствами готельно-ресторанної діяльності; ознайомити студентів з основами побудови автоматизованих систем управління підприємством сфери готельного та ресторанного бізнесу.

Практичні – сформувані в студентів уміння і навички використання прикладного програмного забезпечення в готельному та ресторанному бізнесі.

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Сутність та особливості використання інформаційних систем і технологій.

Тема 1. Характеристика інформаційних систем і технологій.

Поняття і класифікація ІС. Структура ІС. Поняття і класифікація ІТ.

Тема 2. Офісні інформаційні системи і технології.

Загальна характеристика пакету Microsoft Office. Особливості використання ІТ в текстовому процесорі Word, в табличному процесорі Excel, в додатку PowerPoint, у видавничій системі Publisher, в системі управління базами даних Access.

Тема 3. Інформаційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі.

Загальна характеристика інформаційних процесів. Інформаційні процеси в готелі. Інформаційні процеси в ресторані.

Тема 4. Загальна характеристика інформаційних систем готельних підприємств та закладів харчування.

Складові ІС підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Системи управління підприємством. WEB-сайти підприємств.

Змістовий модуль 2. Автоматизація діяльності підприємств готельно-ресторанної справи.

Тема 5. Автоматизовані системи управління готелем.

Загальна характеристика АСУ готелем. Система Fidelio Suite8. Система OPERA Enterprise Solution. Система Едельвейс. Система Shelter v.2. Система Парус – Готель. Система Мой отель.

Тема 6. Автоматизовані системи управління рестораном.

Загальна характеристика АСУ рестораном. Система MICROS 3700. Система Парус-Ресторан. Система xPOS. Система 1С: Підприємство 8. Ресторан.

Тема 7. Системи резервування та бронювання послуг. Інтернет - технології в сфері готельно-ресторанної діяльності.

Глобальні дистрибуторні системи. Інтернет - рішення ГДС. Представницькі системи. Інтернет - рішення спеціалізованих компаній. Представництво туроператорів-партнерів. Публічні Інтернет - рішення суб'єктів туристичної діяльності. Платіжні Інтернет – системи. Рекламна діяльність

7. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
1.	Характеристика інформаційних систем і технологій	Лекція	2
2.	Виконання розрахунків за допомогою закладок, полів та формул	Практичне заняття	2
3.	Офісні інформаційні системи і технології	Лекція	2
4.	Створення динамічних діаграм в табличному процесорі Excel	Практичне заняття	2
5.	Інформаційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі	Лекція	2
6.	Побудова оптимального графіку роботи персоналу підприємства	Практичне заняття	2
7.	Загальна характеристика інформаційних систем готельних підприємств та закладів харчування	Лекція	2
8.	Оцінка вартості готелю	Практичне заняття	2
9.	Автоматизовані системи управління готелем	Лекція	2
10.	Автоматизація калькуляції вартості страв	Практичне заняття	2
11.	Автоматизовані системи управління рестораном	Лекція	2
12.	Автоматизація формування меню	Практичне заняття	2
13.	Системи резервування та бронювання послуг. Інтернет - технології в сфері готельно-ресторанної діяльності	Лекція	2
14.	Розрахунок оплати праці працівників підприємства	Практичне заняття	2

8. Самостійна робота

Зміст самостійної роботи для студентів:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Самостійна підготовка до модульного контролю та заліку.

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових навчальних занять час. Здійснюється вона безпосередньо через зміст і методи всіх видів навчальних занять. Згідно навчального плану на самостійну роботу з курсу «АРМ фахівця в готельно-ресторанній справі» відведено 85 академічних годин.

Завдання до самостійної роботи мають унеможливити механічне заучування студентами фактичного матеріалу або поверхове знайомство з явищами та процесами. У процесі

підготовки за темами (питаннями) курсу, що віднесені для самостійного опрацювання, студентам слід звернути особливу увагу на засвоєння зазначених ключових понять та термінів. Рівень виконання студентом самостійної роботи враховується при виставленні підсумкової оцінки за змістовими модулями навчальної дисципліни.

Виконання самостійного/індивідуального завдання виконується у вигляді розробки тестів: у першому модулі 12 тестових запитань, у другому модулі 14 тестових запитань. При оцінці виконання завдання враховується повнота виконання (вірна відповідь на обране питання), правильність оформлення, та рівень володіння інформацією. Завдання захищається на індивідуальному занятті в усній формі. Кожне запитання оцінюється в **1 бал**. Така форма надає студенту можливість отримати максимум **12 балів** в першому модулі та **14 балів** в другому модулі.

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

Питання	Діяльність студентів	Термін виконання
Тема 1. Характеристика інформаційних систем і технологій	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Розробка тестових питань.	Вересень 12 годин
Тема 2. Офісні інформаційні системи і технології	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Розробка тестових питань.	Вересень 12 годин
Тема 3. Інформаційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Розробка тестових питань.	Жовтень 12 годин
Тема 4. Загальна характеристика інформаційних систем готельних підприємств та закладів харчування	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Розробка тестових питань.	Жовтень 12 годин
Тема 5. Автоматизовані системи управління готелем	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Розробка тестових питань.	Листопад 12 годин
Тема 6. Автоматизовані системи управління рестораном	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Розробка тестових питань.	Листопад 12 годин
Тема 7. Системи резервування та бронювання послуг. Інтернет - технології в сфері готельно-ресторанної діяльності	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Розробка тестових питань.	Грудень 13 годин

Консультативна допомога студенту надається у таких формах:

- особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій <https://zp.edu.ua/node/7904> (один раз на тиждень або за попередньою домовленістю);
- відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 413-330-4156 (один раз на 2 тижні);
- листування за допомогою електронної пошти (у форматі 24/7 кожного дня) domashenko-sv@ukr.net;
- відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача);
- спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

9. Система та критерії оцінювання курсу

Засоби оцінювання:

- ведення опорного конспекту лекцій
- виконання та захист практичних робіт;
- захист індивідуального завдання;
- письмова контрольна робота (тести).

Поточний контроль знань здійснюється на практичних заняттях за допомогою усного опитування.

Критерії оцінювання

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (залік).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС – А, В, С, D, E, FX, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

Критерії поточної оцінки знань студентів.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «АРМ фахівця в готельно-ресторанній справі» дає студенту **2 бали** за кожну лекцію.

Робота на практичних заняттях:

Під час практичних занять студенти виконують за комп'ютером практичну роботу, яку захищають усно відповідаючи на питання. Виконання кожної практичної роботи оцінюється в **15 балів** в першому модулі та **20 балів** в другому модулі.

Критерії оцінки на практичному занятті

1 модуль	2 модуль	Критерії оцінки
13-15	17-20	Робота виконана в повному обсязі, студент володіє навчальним матеріалом, вільно і самостійно виконує практичні завдання, вільно розв'язує задачі як стандартним, так й оригінальним способом
10-12	13-16	Робота виконана у повному обсязі, однак студент звертався за консультаціями до викладача, вільно розв'язує задачі стандартним способом. Допускаються окремі неістотні неточності та незначні помилки
7-9	9-12	Студент виконав більшу частину поставлених в роботі завдань, потребував допомоги викладача, при поясненні результатів не здатний до глибокого і всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускає істотні неточності та помилки.
4-6	5-8	Оцінюється робота студента, який не володіє навчальним матеріалом, фрагментарно, поверхнево розкриває послідовність практичних завдань.
0-3	0-4	Студент не в змозі виконати завдання практичної роботи

Самостійна робота студентів/індивідуальне завдання

Виконання індивідуального завдання виконується у вигляді розробки тестів: у першому модулі 12 тестових запитань, у другому модулі 14 тестових запитань. При оцінці виконання завдання враховується повнота виконання (вірна відповідь на обране питання),

правильність оформлення, та рівень володіння інформацією. Завдання захищається на індивідуальному занятті в усній формі. Кожне запитання оцінюється в **1 бал**. Така форма надає студенту можливість отримати максимум **12 балів** в першому модулі та **14 балів** в другому модулі.

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум **20 балів** з кожного. Контрольна робота (тест) складається з 20 завдань, правильна відповідь на одне завдання оцінюється в **1 бал**.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми та виконати індивідуальні завдання, що пропонуються в робочій програмі.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Зведена таблиця набору балів за семестр

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	8 (4 лекції*2 бали)	Лекції	6 (3 лекції*2 бали)
Практичні роботи	60 (4 пр.роб.*15 балів)	Практичні роботи	60 (3 пр.роб.*20 балів)
Самостійна робота/ІДЗ	12	Самостійна робота/ІДЗ	14
Підсумковий тест	20	Підсумковий тест	20
Всього	100	Всього	100

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на залік і скласти усно 2 питання за переліком та виконати тести. В такому разі бали за підсумковий модульний контроль (макс. 100 балів) та бали, які отримано на заліку (макс. 100 балів), підсумовуються та діляться на 2.

Критерії оцінки на заліку:

1. **Два питання** потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 30 балів за кожне питання).

30-23 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

22-15 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

14-7 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

6-0 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

2. За правильну відповідь на **20 тестових завдань** студент має можливість набрати максимум **40 балів**: завдання оцінюються в 2 бали кожне.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (семінарських) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	визначення
		для заліку	
90 – 100	A	зараховано	відмінно - Повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, розуміє її значення для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного модульного контролю в цілому.
85-89	B		дуже добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання робочої програми. Вміє самостійно викласти зміст основних питань програми навчальної дисципліни, виконав завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому.
75-84	C		добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми робочої програми, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань програми навчальної дисципліни. Окремі завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому виконав не повністю.
70-74	D		задовільно – Засвоїв лише окремі теми робочої програми. Не вміє вільно самостійно викласти зміст основних питань навчальної дисципліни, окремі завдання кожної теми модульного контролю не виконав.
60-69	E		достатньо - Засвоїв лише окремі питання навчальної програми. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань програми навчальної дисципліни. Виконав лише окремі завдання кожної теми та модульного контролю в цілому.
35-59	FX		не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно – Не засвоїв навчальної програми, не вміє викласти зміст кожної теми навчальної дисципліни, не виконав модульного контролю.

10. Політика курсу

Політика щодо академічної доброчесності:

Складати всі проміжні та фінальні завдання самостійно без допомоги сторонніх осіб.

Надавати для оцінювання лише результати власної роботи.

Не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити ваші результати чи

погіршити/покращити результати інших студентів.

Не публікувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів

Політика щодо відвідування аудиторних занять (особиста присутність студента):

Студентам рекомендується відвідувати заняття, оскільки на них викладається теоретичний матеріал та розвиваються навички, необхідні для виконання семестрового індивідуального завдання. Захист практичних робіт відбувається в час за розкладом практичних занять. Система оцінювання орієнтована на отримання балів за активність студента, а також виконання завдань, які здатні розвинути практичні уміння та навички. Самостійну роботу студент виконує у системі дистанційного навчання (<https://moodle.zp.edu.ua/>). За об'єктивних причин (наприклад, лікарняні, стажування, мобільність, індивідуальний графік, інше) аудиторні види занять та завдань також можуть бути трансформовані в систему дистанційного навчання (сервіс moodle).

Політика щодо дедлайнів.

Студент зобов'язаний дотримуватись крайніх термінів (дата для аудиторних видів робіт або час в системі дистанційного навчання), до яких має бути виконано певне завдання. За наявності поважних причин (відповідно до інформації, яку надано деканатом) студент має право на складання індивідуального графіку вивчення окремих тем дисципліни.

Політика щодо оскарження результатів контрольних заходів:

Студенти мають можливість підняти будь-яке питання, яке стосується процедури контрольних заходів та очікувати, що воно буде розглянуто. Студенти мають право оскаржити результати контрольних заходів, але обов'язково аргументовано, пояснивши з яким критерієм не погоджуються відповідно до оціночного листа та/або зауважень.

Політика щодо дотримання прав та обов'язків студентів.

Права і обов'язки студентів відображено у п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_organizatsiyu_osvitnoho_protsesu.pdf).

Політика щодо конфіденційності та захисту персональних даних.

Обмін персональними даними між викладачем і студентом в межах вивчення дисципліни, їх використання відбувається на основі закону України «Про захист персональних даних» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2297-17#Text>). Стаття 10, п. 3 «Використання персональних даних працівниками суб'єктів відносин, пов'язаних з персональними даними, повинно здійснюватися лише відповідно до їхніх професійних чи службових або трудових обов'язків. Ці працівники зобов'язані не допускати розголошення у будь-який спосіб персональних даних, які їм було довірено або які стали відомі у зв'язку з виконанням професійних чи службових або трудових обов'язків, крім випадків, передбачених законом. Таке зобов'язання чинне після припинення ними діяльності, пов'язаної з персональними даними, крім випадків, установлених законом».