

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві »

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»
інститут, факультет: Факультет туризму

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 1 від 29.08.2023
р.

м. Івано-Франківськ – 2023

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві
Освітньо-професійна програма	Міжнародний готельний бізнес
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр. Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	1/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	

2. Опис дисципліни

<p>Мета курсу: метою вивчення курсу «Інформаційні технології у готельному та ресторанному бізнесі» є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних основ автоматизації управління та експлуатації підприємств готельно-ресторанного бізнесу, особливостей функціонування готельних і ресторанних підприємств за допомогою засобів інформаційних технологій та підвищення ефективності їх конкурентоспроможності</p> <p>Цілі курсу: курс «Інформаційні технології у готельному та ресторанному бізнесі» спрямований на формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних основ автоматизації управління та експлуатації підприємств готельно-ресторанного бізнесу, особливостей функціонування готельних і ресторанних підприємств за допомогою засобів інформаційних технологій та підвищення ефективності їх конкурентоспроможності.</p>
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p>
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Історія розвитку інформаційних	Історичні етапи розвитку інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Складові сучасних інформаційних технологій у	Усне опитування, тестування,

	технологій у сфері готельно-ресторанного бізнесу	системах управління підприємствами готельно-ресторанного господарства. Класифікація інформаційних технологій у бізнесі. Значення інформаційних технологій у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасний стан і перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства України	навчальна дискусія
2.	Системи інформаційних технологій	Основні визначення. Зв'язок інформації, даних, знань й розвитку економіки Інформація та інформаційна культура підприємства. Структура й складові інформаційної технології	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія
3.	Види сучасних інформаційних технологій в готельному і ресторанному бізнесі	Поняття про нові інформаційні технології. Технологія баз даних (БД) і систем керування БД(СУБД). Технологія баз знань (БЗ) і експертних систем (ЕС). Технологія електронної пошти й телекомунікації. Технологія автоматизованих систем (АС) і автоматизованих робочих місць (АРМ). Технології комп'ютерного (комп'ютеризованого) офісу. Технології «Робоча група», «Клієнт-Сервер» Технології використання інтегрованих пакетів прикладних програм, машинної графіки та візуалізації, гіпертекстові технології. Засоби й системи мультимедіа (multimedia) і гіпермедіа (hypermedia). Технології віртуальної реальності Case - Технології	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія
4.	Особливості роботи сучасних інформаційних технологій у сфері гостинності	Інформація й інформаційна сфера сервісної діяльності. Інтегрована система інформаційних технологій. Загальна схема інформаційної системи. CRM – системи у бізнесі	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія
5.	Сучасні інформаційні технології в ресторанному бізнесі	Характеристика ринку автоматизації ресторанного бізнесу. Система R-Keeper. Система IC – Парус: Ресторан. Система TillyPad. Система Z-Cash. Система Магія – Ресторан. Система Астор. Система X-POS. Система ALOHA POS. Система B2 Ресторан	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія
6.	Сучасні інформаційні технології в готельному бізнесі	Характеристика ринку автоматизації готельного бізнесу. Система «B52 Готель». Система Fidelio. Система ШТРИХ – М: Готель. Едельвейс «UCS Shelter». Система «Інтеротель»: АСУ Готель. Система Libra Hospitality. Система «Інтурсофт»: Hotel 2000. Система Korston Hospitality. Система Парус – Готельне господарство.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія
7.	Технології. глобальні комп'ютерні мережі	Характеристика понять ресурсів Internet. Характеристика сервісів Internet. З'єднання з провайдером. Способи передачі інформації в Internet.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія
8.	Технологія обслуговування гостей із застосуванням сучасних інформаційних технологій у готельно-	Вимоги до технології обслуговування у закладах гостинності. Алгоритм заповнення різних видів технологічної документації у готелі. Вимоги до інформаційного забезпечення гостей відділами та службами закладу готельно-ресторанного бізнесу. Організація ефективного обслуговування гостей з використанням інформаційних систем та технологій.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія

	ресторанному бізнесі		
9.	Управління якістю готельно-ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій	Характеристика основних понять управління якістю готельно-ресторанних послуг. Інформаційні технології у реалізації комплексу взаємодіючих і взаємодоповнюючих вимог, що формують якість готельно-ресторанних послуг. Інформаційні технології у забезпеченні дотримання підприємствами готельно-ресторанного господарства комплексу вимог, що формують якість туристичних послуг.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія
10.	Маркетинг та інформаційні технології у підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Роль інформаційних технологій у маркетингу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Комплексна автоматизована система управління підприємствами (КАСУ). Характеристика етапів створення КАСУ.	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	40
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5		5		40
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Залік																		
Всього за тиждень		5		5		5	20	5		5		5	20	5	25			100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
Рекомендована література
1. Артеменко О., Сукач М., Хрущ Л., Скопень М.. Інформаційні системи і технології в готельно –ресторанному та туристичному бізнесі: підручник: Ліра. К. 2018. 764 с.
2. Войнаренко М.П., Кузьміна О.М., Янчук Т.В.. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. для студентів ВНЗ. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 496 с.
3. Гаврилов В. П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навч. посіб. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.

4. Гоблик-Маркович Н.М., Ільтьо Т.І. Забезпечення економічної безпеки на підприємствах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. МДУ. 2016. Вип. 6 URL: [http://economyandsociety.in.ua/journal-6/13-stati-6/426-goblikmarkovich-n-m-ilto-t-\(дата звернення: 12.01.2022\).](http://economyandsociety.in.ua/journal-6/13-stati-6/426-goblikmarkovich-n-m-ilto-t-(дата звернення: 12.01.2022).)
5. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Підручник О.Артеменко, М.Сукач, Л. Хрущ, М. Скопень, А.Будя Издательство Ліра-К . 2018. с. 764
6. Карімов Г.І. Інформаційні системи і технології в управлінні організаціями: монографія / Дніпродзерж. держ. техн. ун-т. - Дніпродзержинськ: ДДТУ, 2014. 142 с.
7. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
8. Олійник В. Інформаційні системи і технології. Львів: Новий світ-2000, 284 с.
9. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П., Артеменко О.І., Хрущ Л.А. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача. К.: Видавництво Ліра-К, 2016. 768 с.
10. Шаховська Н. Проектування інформаційних систем. Львів: Магнолія 2006, 2016. 360 с.

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 4268:2003. ПОСЛУГИ ТУРИСТИЧНІ ЗАСОБИ РОЗМІЩУВАННЯ [Електронний ресурс] URL: https://dnaop.com/html/29636/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4268_2003
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс] URL: https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003
3. Медіаграмотність: практичні навички. Безкоштовний онлайн-курс платформи “Prometheus” [Електронний ресурс]. URL: https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1:CZ+MEDIA102+2018_T3/about
4. Нативна реклама. Безкоштовний онлайн-курс платформи “Prometheus” [Електронний ресурс]. URL: https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1:OSCE+NATIVEADS101+2018_T3/about
5. Експрес-курс підготовки менеджера з продажу реклами в локальному медіа «з нуля». Безкоштовний онлайн-курс платформи “Prometheus” [Електронний ресурс] URL: https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1%3AOSCE%2BSALES101%2B2018_T3/about
6. Основи інформаційної безпеки. Безкоштовний онлайн-курс платформи “Prometheus” [Електронний ресурс] URL: https://edx.prometheus.org.ua/courses/KPI/IS101/2014_T1/about
7. Комунікаційні інструменти для побудови репутації / Безкоштовний онлайн-курс платформи “Prometheus” [Електронний ресурс] URL: https://edx.prometheus.org.ua/courses/NaUKMA/CI101/2014_T1/about
8. Цифрові комунікації в глобальному просторі / Безкоштовний онлайн-курс платформи “Prometheus” [Електронний ресурс] URL: https://courses.prometheus.org.ua/courses/coursev1:Prometheus+ITArts101+2017_T1/about
9. Офіційна сторінка порталу ProHotelia для професіоналів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] URL: <http://prohotelia.com/>

7. Контактна інформація

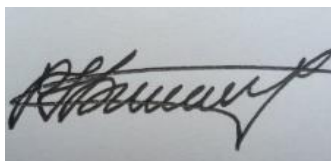
Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	асис. Румянцева Ірина Богданівна
Контактна інформація викладача	iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та
---------------------------------	--

	<p>академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач



Румянцева І.Б.

