

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИМИ
ПРОЦЕСАМИ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 7 від 15.01.2024р.

м. Івано-Франківськ – 2024

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Автоматизовані системи управління технологічними процесами у готельно-ресторанному господарстві
Викладач (-і)	Мендела Євгенія Миколаївна
Контактний номер телефону викладача	0957980041
Е-mail викладача	zenja.mendela@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/83ed745b97d6afb3dfa
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Автоматизовані системи управління технологічними процесами у готельно-ресторанному господарстві» спрямована на вивчення сучасних підходів та інструментів автоматизації технологічних процесів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Студенти здобудуть системні знання про технічні та програмні засоби, що використовуються для підвищення ефективності управління готельними та ресторанными операціями.

Дисципліна охоплює такі ключові теми, як автоматизовані інформаційні системи і технології в управлінні якістю готельних та ресторанных послуг, автоматизація бронювання та обліку клієнтів, види сучасних автоматизованих інформаційних технологій в готельному і ресторанныму бізнесі, сучасні автоматизовані інформаційні технології у готельному бізнесі. Студенти отримують навички роботи з сучасними програмами та обладнанням, що використовуються в індустрії гостинності для автоматизації та управління бізнес-процесами.

3. Мета та цілі навчання

Мета курсу: формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних основ автоматизації управління та експлуатації підприємств готельно-ресторанного бізнесу, особливостей функціонування готельних і ресторанных підприємств за допомогою засобів інформаційних технологій та підвищення ефективності їх конкурентоспроможності.

Цілі курсу: спрямування на формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних основ автоматизації управління та експлуатації підприємств готельно-ресторанного бізнесу, особливостей функціонування готельних і ресторанных підприємств за допомогою засобів інформаційних технологій та підвищення ефективності їх конкурентоспроможності.

4. Компетентності та програмні результати навчання

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанныму бізнесу.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанныму бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.				
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.				
РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.				
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.				
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.				
РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.				
5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Вид заняття		Загальна кількість		
лекції		14 годин		
семінарські		16 годин		
самотійна робота		60 годин		
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальності	Курс (рік навчання)	Нормативна/вибіркова	
	241 «Готельно-ресторанна справа»		вибіркова	
Тематика навчальної дисципліни				
Тема		Кількість год.		
		лекції	семінарські	сам. робота
Тема 1. Автоматизовані інформаційні системи і технології в управлінні якістю готельних та ресторанных послуг.		2	2	8
Тема 2. Види сучасних автоматизованих інформаційних технологій в готельному і ресторанному бізнесі		2	2	8
Тема 3. Сучасні автоматизовані інформаційні технології у готельному бізнесі		2	2	8
Тема 4. Автоматизація роботи служби прийому та розміщення підприємств готельного бізнесу		2	2	8
Тема 5. Автоматизація процесу бронювання на підприємстві готельного бізнесу		2	4	12
Тема 6. Автоматизація процесу управління номерним фондом підприємства готельного бізнесу		2	2	8
Тема 7. Сучасні автоматизовані системи бронювання і резервування в готельно-ресторанному бізнесі		2	2	8
Загальна кількість		14	16	60
3. Система оцінювання навчальної дисципліни				
Загальна система оцінювання навчальної дисципліни		Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з		

	<p>організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.).</p> <p>Загальні 100 балів включають: 35 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 40 балів – тестовий контроль, 25 балів – контрольна робота</p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Письмова контрольна робота, оцінюється у 25 балів</p> <p>Денна форма навчання – контрольна робота на останньому занятті перед КСР</p> <p>Заочна форма навчання – за 10 днів до початку останньої сесії у електронному варіанті</p>
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Допускаються студенти, які виконали всі види обов'язкових робіт (семінарських, тестових та письмових завдань)
Підсумковий контроль	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому семінарському занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань та письмової контрольної роботи.
4. Політика навчальної дисципліни	
Письмові роботи	Визначаються графіком навчального процесу і доводяться до відома студентів на першому занятті з навчальної дисципліни.
Академічна доброчесність	<p>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 академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. 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 буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)».

Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
--------------------	---

8. Рекомендована література

1. Безсмертнюк Т. П., Гринасюк А. Р. Використання хмарних технологій в автоматизації діяльності підприємств готельного господарства. *Society and science. Problems and prospects : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції, 25–28 січня 2022 р.* Лондон, Англія. С. 616-618.
2. Бутенко А.Ю., Бліщ Р.О. Інновації у ресторанному бізнесі. Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції. *Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг.* Львів : Растр-7, 2018. 376 с.
3. Гоблик-Маркович Н.М. Напрями формування сучасної маркетингової стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. *Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції.* Мукачево : РВВ МДУ, 2018. 113 с.
4. Гринасюк А. Р., Безсмертнюк Т. П. Використання POS-системи «Poster» у процесі професійної підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». *Society and science. Problems and prospects : матеріали III Міжнародної науковопрактичної конференції, 25–28 січня 2022 р.* Лондон, Англія. С. 621–622.
5. Гринасюк А. Р. Організація викладання дисципліни «Інформаційні системи і технології в туризмі та готельно-ресторанній справі». *Modern trends of scientific development: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції., 18–21 січня 2022 р., Ванкувер, Канада.* С. 495–497. DOI: 10.46299/ISG.2022.II
6. Камушков, О., Жилко, О., & Незвещук-Когут, Т. (2022). Технології автоматизації системи управління у закладах ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*, (43). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-43-48>
7. Скопень М. М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі: навч. посіб. К.: КОНДОР, 2019. 302 с.
8. Автоматизовані системи управління підприємствами URL: https://tourlib.net/statti_ukr/chkhalo.htm
9. Автоматизація технологічного процесу в готельному господарстві URL: <http://surl.li/fohqqt>
10. Використання автоматизованих систем управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу URL: <http://surl.li/fohrd>

Викладач

**асистентка
кафедри готельно-
ресторанної та
курортної справи
Мендела Є.М.**