

**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**

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

<b>Назва дисципліни</b>	Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві
<b>Викладач (-і)</b>	Мендела Євгенія Миколаївна
<b>Контактний номер телефону викладача</b>	0957980041
<b>E-mail викладача</b>	zenja.mendela@pnu.edu.ua
<b>Формат дисципліни</b>	очний/заочний
<b>Обсяг дисципліни</b>	3 кредити ЄКТС, 90 год.
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/438cc0dde69ac53737af">https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/438cc0dde69ac53737af</a>
<b>Консультації</b>	Згідно з графіком консультацій

### 2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві» спрямована на ознайомлення студентів із сучасними інформаційними технологіями та їх використанням в галузі гостинності. Курс розглядає ключові аспекти впровадження ІТ-рішень для оптимізації процесів у готельно-ресторанному бізнесі.

Студенти отримають можливість дослідити різноманітні аспекти використання технологій, включаючи системи управління гостьовими базами, електронні системи бронювання, платіжні та облікові програми. Курс розкриє потенціал інформаційних технологій для автоматизації рутинних операцій, підвищення ефективності обслуговування та покращення взаємодії з клієнтами.

### 3. Мета та цілі навчання

**Мета:** набуття студентами загальних і фахових компетентностей, що забезпечує відповідні програмні результати навчання, завдяки формуванню у студентів необхідного рівня теоретичних та практичних професійних знань з використання інформаційних технологій у своїй професійній діяльності та набуття ними практичних навичок з впровадження та застосування сучасних інформаційних технологій у діяльності підприємств ресторанного та готельного бізнесу.

**Цілі:** оволодіння студентами основними принципами взаємодії потоків економічної інформації у ресторанному та готельному бізнесі, набуття студентами теоретичних та практичних навичок по організації оптимальної взаємодії цих потоків з використанням сучасних інформаційних технологій.

### 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 ресторанного бізнесу.

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного 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.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та рестораних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних

технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.  
**PH 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.  
**PH 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.  
**PH 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
самостійна 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
<b>Тема 1.</b> Інформаційні системи та технології: сучасний стан, роль у бізнесі, тенденції розвитку.	2	2	8
<b>Тема 2.</b> Характеристика сучасних інформаційних технологій в ресторанному та готельному бізнесі.	2	2	8
<b>Тема 3.</b> Комп'ютерні мережі та технології.	2	2	8
<b>Тема 4.</b> Мережеві інформаційні технології. Сучасні комунікаційні системи.	2	2	8
<b>Тема 5.</b> Реклама готельного бізнесу в Інтернеті. Перспективи розвитку інформаційного маркетингу.	2	4	12
<b>Тема 6.</b> Сучасні системи електронного бронювання та резервування.	2	2	8
<b>Тема 7.</b> Корпоративні інформаційні системи.	2	2	8
<b>Загальна кількість</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>60</b>

### 6. 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 організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 35 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 40 балів – тестовий контроль, 25 балів – контрольна робота
Вимоги до письмових робіт	Письмова контрольна робота, оцінюється у 25 балів Денна форма навчання – контрольна робота на останньому занятті перед КСР. Заочна форма навчання – за 10 днів до початку останньої сесії у електронному варіанті

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.
<b>7. Політика навчальної дисципліни</b>	
Письмові роботи	Визначаються графіком навчального процесу і доводяться до відома студентів на першому занятті з 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 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).
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».
<b>8. Рекомендована література</b>	
<p>1. Артеменко О., Сукач М., Хрущ Л., Скопень М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник. Київ : Ліра К, 2018. 764 с.</p> <p>2. Башинська І.М. Використання автоматизованих систем управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. <i>Науковий журнал «Економіка. Фінанси. Право»</i>. Київ 2018. №2/3. С. 18-20.</p> <p>3. Гринюк Д. Ю. Методичні аспекти туристичного брендингу територій. <i>Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції</i>. Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. С. 71–73.</p>	

4. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
6. Оксанич П.А., Петренко В.Р., Костенко О.П. Інформаційні системи і технології маркетингу: навч. посіб. К.: Професіонал, 2018. 320 с.
7. Олійник В. Інформаційні системи і технології. Львів: Новий світ-2000, 284 с.
8. Присакар І. І. Інтернет-маркетинг як сучасна платформа для розвитку бізнесу. Бізнес Інформ. 2019. № 12. С. 333-339.
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. К.: Ліра-К, 2018.
10. Степанець І. О., Гринюк Д. Ю., Савицька Н. С. Соціальні мережі як інструмент ефективної комунікації між стейкхолдерами туристичної індустрії в кризовий період. Електронний журнал «Економіка та суспільство» №44, 2022.
11. Федорченко В.К. Уніфіковані технології готельних послуг: Навчальний посібник. К.: Вища школа, 2018. 237 с.
12. Федосова К.С., Тележенко Л.М. Сучасні інформаційні технології у готельному та ресторанному бізнесі. О.: ТЕС, 2020. 264 с.
13. Халілова-Чуваєва Ю.А. Сучасні тенденції розвитку ІТ-технологій у сфері готельного господарства. Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: 21-22 березня 2019 р. Черкаси: ЧДТУ, 2019. Т. 1. 195 с.
14. Сайт програмних засобів. URL : [www.wwtourbusinessl.com](http://www.wwtourbusinessl.com)
15. Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF/>
16. Застосування інформаційних систем управління готелем. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/28848/1/2.pdf>

**Викладач**

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