

**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 «Міжнародний готельний бізнес»

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	Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві
Викладач (-і)	Мендела Євгенія Миколаївна
Контактний номер телефону викладача	0957980041
E-mail викладача	zenja.mendela@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/438cc0dde69ac53737af
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Інформаційні технології у готельно-ресторанному господарстві» надає студентам глибоке розуміння ролі та значення сучасних інформаційних технологій в контексті управління та оптимізації процесів в готельно-ресторанній галузі. Студенти отримують практичні навички в роботі з програмним забезпеченням для резервації номерів, керування запасами, обліку та взаємодії з клієнтами.

Ця дисципліна сприяє розвитку ключових навичок у сфері інформаційних технологій, а також розумінню того, як ці технології можуть покращити ефективність та конкурентоспроможність готельно-ресторанного бізнесу в умовах сучасного цифрового середовища.

3. Мета та цілі навчання

Мета курсу: 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 курсу: 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 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

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.

PH 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.				
5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Вид заняття		Загальна кількість		
лекції		30 годин		
семінарські		30 годин		
самостійна робота		120 годин		
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальності	Курс (рік навчання)	Нормативна/вибіркова	
3	241 «Готельно-ресторанна справа»	2	вибіркова	
Тематика навчальної дисципліни				
Тема		Кількість год.		
		лекції	семінарські	сам. робота
Тема 1. Інформаційні системи та технології: сучасний стан, роль у бізнесі, тенденції розвитку.		4	4	14
Тема 2. Характеристика сучасних інформаційних технологій в ресторанному та готельному бізнесі.		4	4	14
Тема 3. Комп'ютерні мережі та технології.		4	4	14
Тема 4. Мережеві інформаційні технології. Сучасні комунікаційні системи.		4	4	14
Тема 5. Реклама готельного бізнесу в Інтернеті. Перспективи розвитку інформаційного маркетингу.		4	4	14
Тема 6. Сучасні системи електронного бронювання та резервування.		4	4	14
Тема 7. Корпоративні інформаційні системи.		2	2	14
Тема 8. Інформаційні системи менеджменту готельного бізнесу.		2	2	14
Тема 9. Текстові документи та їх обробка		2	2	8
Загальна кількість		30	30	120
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: 45 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 40 балів – тестовий контроль, 15 балів – контрольна робота			
Вимоги до письмових робіт	Письмова контрольна робота, оцінюється у 15 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.
7. Політика навчальної дисципліни	
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».
8. Рекомендована література	
<p>1. Федосова К. С., Тележенко Л. М. Сучасні інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі. Одеса : ТЕС, 2020. 264 с.</p> <p>2. Архипов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 342 с.</p> <p>3. Мельниченко С. В. Інформаційні технології у туристичній індустрії : підручник. Київ : КНТЕУ, 2021. 280 с.</p> <p>4. Несходовський І. С. Інформаційні системи і технології фінансового контролю : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2021. 231 с.</p>	

5. Плєскач В. Л., Затонацька Т. Г. Інформаційні системи і технології на підприємствах : підручник. Київ : Знання, 2019. 718 с.
6. Пономаренко В. С. Інформаційні системи і технології в економіці : навч. посіб. Київ : Академія, 2019. 685 с.
7. 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.
8. Томашевський О. М., Цегелик Г. Г., Вітер М. Б., Дубук В. І. Інформаційні технології та моделювання бізнес процесів : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2019. 296 с.
9. Косинський В. І., Швець О. Ф. Сучасні інформаційні технології : навч. посіб. Київ: Знання, 2021. 319 с.
10. Плєскач В. Л., Рогушина Ю. В., Кустова Н. П. Інформаційні технології та системи: підручник. Київ : Книга, 2021. 520 с.
11. Войнаренко М. П., Кузьміна О. М., Янчук Т. В. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією : навч. посіб. Вінниця : Едельвейс і К, 2019. 496 с.
12. Гаврилов В. П. Інформаційні системи і технології в туризмі : навч. посіб. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 168 с.
13. Гужва В. М. Інформаційні системи і технології на підприємствах : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2018. 400 с.
14. Дубчак Л. В. Інформаційні системи та технології на підприємствах. Ірпінь : Нац. акад. ДПС України, 2019. 84 с.

Інформаційні ресурси

1. Сайт програмних засобів. URL : www.wwtourbusinessl.com
2. Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF/>
3. Застосування інформаційних систем управління готелем. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/28848/1/2.pdf>

Викладач

Мендела Є. М.