

**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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ___ від _____ 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-ресторанній справі
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	4\7
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 14 год. Семінарські заняття – 16 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	

2. Опис дисципліни

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.

Компетентності:

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.

Програмні результати навчання:

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 рестораних 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.

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.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Інформаційні системи та технології: сучасний стан, роль у бізнесі, тенденції розвитку.	Розуміти поняття інформаційних технологій. Класифікація інформаційних технологій. Інформаційні технології в управлінні ресторанним бізнесом. Поняття інформаційної системи. Інформаційна система як об'єкт управління. Структура інформаційної системи.	Питання, тести, семінарське заняття
2.	Характеристика сучасних інформаційних технологій в ресторанному та готельному бізнесі.	Знати сутність і значення інформаційних систем в організації роботи закладів ресторанного та готельного бізнесу. Особливості застосування інформаційних систем в організації роботи закладів ресторанного та готельного бізнесу. Класифікація інформаційних технологій у системах управління підприємствами ресторанного та готельного бізнесу.	Питання, тести, семінарське заняття
3.	Комп'ютерні мережі та технології.	Знати принципи побудови комп'ютерних мереж та вміти використовувати можливості інтернету у сфері готельно-ресторанного бізнесу	Питання, тести, семінарське заняття
4.	Мережеві інформаційні технології. Сучасні комунікаційні системи.	Основні функції мережевих інформаційних технологій. Практичне використання сучасних комунікаційних систем.	Питання, тести, семінарське заняття
5.	Реклама готельного бізнесу в Інтернеті. Перспективи розвитку інформаційного маркетингу.	Поняття реклами, її цілі, види, риси та функції. Реклама в Інтернеті. Поняття інформаційного маркетингу та його роль у готельно - ресторанному бізнесі.	Питання, тести, семінарське заняття
6.	Сучасні системи електронного бронювання та резервування.	Види систем комплексного бронювання та резервування. Види комплексних систем обслуговування замовлень. Практичні вимоги до функціоналу та інтерфейсу систем бронювання.	Питання, тести, семінарське заняття
7.	Корпоративні інформаційні системи.	Поняття, види та основні принципи функціонування корпоративних інформаційних систем.	Питання, тести, семінарське заняття

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0

Семінарські заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
Залік	0
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні							Разом
	1	2	3	4	5	6	7	
Лекції								0
Семінарські заняття	5	5	5	5	5	5	5	35
Самостійна р-та						25		25
Проміжний тестовий контроль				20			20	20
Залік								0
Всього за тиждень	5	5	5	25	5	30	25	100

6. Ресурсне забезпечення

Методичне забезпечення

1. Федосова К. С., Тележенко Л. М. Сучасні інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі. Одеса : ТЕС, 2016. 264 с.

Методична література

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 342 с.

2. Мельниченко С. В. Інформаційні технології у туристичній індустрії : підручник. Київ : КНТЕУ, 2011. 280 с.

3. Несходовський І. С. Інформаційні системи і технології фінансового контролю : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011. 231 с.

4. Плєскач В. Л., Затонацька Т. Г. Інформаційні системи і технології на підприємствах : підручник. Київ : Знання, 2011. 718 с.

5. Пономаренко В. С. Інформаційні системи і технології в економіці : навч. посіб. Київ : Академія, 2015. 685 с.

6. 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.

7. Томашевський О. М., Цегелик Г. Г., Вітер М. Б., Дубук В. І. Інформаційні технології та моделювання бізнес процесів : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2012. 296 с.

8. Косинський В. І., Швець О. Ф. Сучасні інформаційні технології : навч. посіб. Київ: Знання, 2011. 319 с.

9. Плєскач В. Л., Рогушина Ю. В., Кустова Н. П. Інформаційні технології та системи: підручник. Київ : Книга, 2014. 520 с.

10. Войнаренко М. П., Кузьміна О. М., Янчук Т. В. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією : навч. посіб. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 496 с.

11. Гаврилов В. П. Інформаційні системи і технології в туризмі : навч. посіб. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.

12. Гужва В. М. Інформаційні системи і технології на підприємствах : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2013. 400 с.

13. Дубчак Л. В. Інформаційні системи та технології на підприємствах. Ірпінь : Нац. акад. ДПС України, 2015. 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

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201д, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	Асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Мендела Є.М.
Контактна інформація викладача	zenja.mendela@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 академічної доброчесності», Кодекс честі Прикарпатського національного університету 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.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин.
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали за проходження онлайн-курсів на платформах Coursera чи Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач

Мендела Є. М.