

СИЛАБУС

Назва дисципліни: Інформаційні системи та технології в готельному і ресторанному бізнесі				
<p>Мета дисципліни: забезпечити загальну теоретичну й практичну підготовку здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти з питань особливостей функціонування та підвищення ефективності й конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства на основі використання інформаційних систем і технологій, формування у студентів спеціальних професійних знань та навичок автоматизації управління та експлуатації закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Основні компетентності, що формують:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - здатність працювати в команді та міжнародному контексті; - здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, застосування знань у практичних ситуаціях; - розуміння предметної області й специфіки професійної діяльності; - навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, здійснення безпечної діяльності; - здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; - здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії; - здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу; - здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.; - здатність забезпечувати безпеку клієнтів в звичайних та форс-мажорних обставинах; - здатність до співпраці з вітчизняними та закордонними діловими партнерами та клієнтами, вміння забезпечувати з ними ефективні комунікації; - здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; - здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; - здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; - здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; - здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 				
Мова викладання	Семестр	Кредити ECTS / Тип дисципліни (обов'язкова, вибіркова)	Викладач	Навчальне навантаження
Укр.	VII	5 / обов'язкова	Барташевська Ю.М. доцент	150 год. (28 год. лекцій, 28 год. практичних занять, 14 год. індивідуальної і 79 год. самостійної роботи)
Результати навчання		Методи викладання, навчання		Форми оцінювання (поточний та підсумковий контроль)
PH06. Розуміти принципи,		Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар,		Усні відповіді на запитання,

процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, презентації, пошук в Інтернет	участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах тощо), есе, оцінювання презентації й доповідей студентів
РН10. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, робота в мікрогрупах, ігрові технології, індивідуальний тренінг, презентації, пошук в Інтернет	Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), презентації-виступи в малих групах, оцінювання презентації й доповідей студентів
РН19. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	Лекція, проблемна лекція, проектна робота, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет	Усні відповіді на запитання, пояснення розв'язання задач, участь у диспуті, презентації-виступи в малих групах, оцінювання презентації й доповідей студентів
РН23. Можливість генерувати нові ідеї, проявляти ініціативу, нести відповідальність за якість готельно-ресторанних послуг	Лекція, проблемна лекція, семінар, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, презентації, пошук в Інтернет	Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання презентації

Оцінка

Підсумкова оцінка в результаті 100% постійного оцінювання:

- 10% участь у дискусіях, дебатах, диспутах, участь в ігрових технологіях
- 20% виконання індивідуальних завдань з розробки й реалізації технологій навчання
- 30% виконання модульних контрольних робіт
- 40% підсумковий контроль (мімі-кейс, тести, есе)

Зміст

МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНИ ЗМІСТ ТА СУТНІСНА ХАРАКТЕРИСТИКА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

- Тема 1. Системи інформаційних технологій: поняття, історія розвитку.
- Тема 2. Види інформаційних технологій в готельному і ресторанному бізнесі.
- Тема 3. Інформаційні технології автоматизованого офісу.
- Тема 4. Інформаційні системи менеджменту.
- Тема 5. Мультимедійні технології.
- Тема 6. Глобальні комп'ютерні мережі. Системи бронювання та резервування.
- Тема 7. Сучасні інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.

МОДУЛЬ 2. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В УПРАВЛІННІ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- Тема 8. Системи автоматизації процесу управління підприємствами готельно-ресторанної сфери.
- Тема 9. Інформаційні системи і технології бронювання та резервування в індустрії гостинності. Організація діяльності
- Тема 10. Програмні інструменти для автоматизації готельного бізнесу.
- Тема 11. Програмні інструменти для автоматизації ресторанного бізнесу.
- Тема 12. Організація процесу обслуговування в готельно-ресторанному комплексі на основі інформаційних технологій.
- Тема 13. Технологія прийому і розміщення із застосуванням сучасного програмного інструментарію.
- Тема 14. Сучасні інформаційні технології в управлінні засобами розміщення та забезпеченні якості готельних і ресторанных послуг

Література

Обов'язкова

Підручники та навчальні посібники

1. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П. та ін. Інформаційні системи і технологій в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник : за ред. М.К. Сукача та М.М. Скопеня. К. : Видавництво Ліра-К. 2017. 764 с.
2. Войтюшенко Н.М. Інформаційні технології у ресторанному бізнесі : навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ. 2014. 353 с.
3. Оліфіров О.В., Лутай А.П. Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі : навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ. 2014. 235 с.
4. Шаповалов, А.Л., Костенко О.Б., Кузьмичова К.В. Конспект лекцій з дисциплін: «Інформаційні системи і технології в туризмі» (для студентів 4 курсу заочної форми навчання за напрямом 6.020102 – «Туризм») і «Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі» (для студентів 3 курсу заочної форми навчання за напрямом 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа»). Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ. 2012. –53 с. [Електронний ресурс]. URL : http://eprints.kname.edu.ua/25391/1/Лекции_ТУР%20ГОТ_195Л_2011%20печ.pdf
5. Гаврилов В.П. Інформаційні системи та технології в туризмі: навч. посіб. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця. 2016. 168 с. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.repository.hneu.edu.ua/bitstream/123456789/14908/1/2016-Гаврилов.pdf>.

Додаткова

Законодавчі та нормативно-правові акти

1. Закон № 324/95 – Закон України «Про туризм» від 15.09. 1995, N 325/95-ВР (із змінами від 15.01.2015) URL : https://ips.ligazakon.net/document/z950324?ed=2020_10_16
2. Закон України «Про курорти» від 05.10.2000, № 2026-III; (із змінами від 09.04.2014).
3. Закон України «Про захист прав споживачів» від 15.12.93, № 3682 –XII (із змінами від 15.01.2015).
4. Закон України «Про державну статистику» від 17.09.92, № 2614-12 (із змінами від 27.03.2014).
5. ДСТУ ISO 9000-01. Система управління якістю. Принципи та поняття. К.: Держстандарт України, 2001.
6. ДСТУ ISO 9001-01. Система управління якістю. Вимоги. К.: Держстандарт України. 2001.
7. ДСТУ ISO 9004-01. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. К.: Держстандарт України. 2001.
8. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. № 168-р. «Про Стратегію розвитку туризму та курортів на період до 2026 року». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>

Підручники та навчальні посібники

9. Білогурова Г. В. Конспект лекцій з курсу «Інформаційні системи і технології в туризмі» (для здобувачів 3 курсу денної та заочної форм навчання напряму 6.140103 – Туризм). Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. 49 с. URL : <http://eprints.kname.edu.ua/42617/1/2015%20печ.%20154Л%20лекции%20ИСиТТУР.pdf>.
10. Федосова, К. С. Сучасні інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі [Текст] : монографія / Федосова Катерина Сергіївна, Тележенко Любов Миколаївна ; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса : ТЕС, 2010. - 264 с.
11. Інформаційні системи в сучасному бізнесі: навч. посібник / В.С. Пономаренко, І.О. Золотарьова, Р.К. Бутова та ін. Х.: ХНЕУ, 2011. – 484 с. URL : http://www.repository.hneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2980/1/Пономаренко_2011_64п_Навчальний_посібник.pdf.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба України з туризму та курортів [Електронний ресурс] URL : www.tourism.gov.ua
2. Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського [Електронний ресурс] URL : www.biblvnad.org.ua

Політика курсу

Політика щодо відвідування студентів: Студенти мають відвідувати заняття регулярно. Принаймні частина матеріалу, який виноситься на модульний контроль, базується на лекціях та практичних завданнях. У випадку пропуску занять з поважних причин здобувач повинен опрацювати матеріал, який він пропустив, самостійно, з використанням матеріалів, які розміщені на Google Classroom.

Здобувачі з особливими освітніми потребами: Якщо здобувач має особливі освітні потреби, він може повідомити про це викладача. Здобувачі мають право на індивідуальне визначення способів проходження поточного модульного контролю за письмовою заявою. Можливе навчання за індивідуальним планом або за індивідуальним графіком.

Академічна доброчесність: Студент має усвідомити, що академічна недоброчесність є неприпустимою. Обман під час виконання будь-якого завдання призведе до нульової оцінки цього завдання. Питання застосування до здобувачів-порушників дисциплінарних покарань лежить у компетентності Комісії з питань академічної доброчесності та етики.

Політика щодо використання телефонів та інших електронних пристроїв: Під час проведення навчальних занять електронні пристрої та телефони мають перебувати в безшумному режимі роботи. У разі невиконання даної вимоги, викладач може запропонувати студенту покинути аудиторію.

Політика щодо скарг студентів: Студент може обговорити скаргу з викладачем після заняття. Якщо питання залишається невирішеним, студент має звернутися до завідувача кафедри міжнародного туризму, готельно-ресторанного бізнесу та іншомовної підготовки.

Сексуальні домагання: Якщо ви відчуваєте, що зазнали насильства, або ви не впевнені, що є сексуальними домаганнями, вам рекомендується обговорити це питання із завідувачем кафедри міжнародного туризму, готельно-ресторанного бізнесу та іншомовної підготовки.

Політика щодо переоцінки: Усі запити на переоцінку мають бути зроблені в письмовій формі.

Пропозиції від здобувачів вищої освіти: Протягом вивчення курсу здобувачі вищої освіти можуть звернутися до викладача з пропозиціями щодо вдосконалення (доповнення, зміни та ін.). Дані пропозиції можуть бути висловлені усно або письмово (електронною поштою). Для вирішення будь-якого питання, яке пов'язане із вивченням даної дисципліни, студент може усно звернутися до викладача (ауд. 1505) або надіслати повідомлення на електронну адресу.