



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

СИЛАБУС КУРСУ
«ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І
ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

2019/2020 н.р.

Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 2рік, семестр – III- VI
Кількість кредитів: 6 Мова викладання: українська

Керівник курсу - Чубей Олександра Орестівна, викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки

Контактна інформація – chubeyolexandra@gmail.com

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Основними завданнями вивчення дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі» виявлення сутності інформаційних систем та технологій для готельно-ресторанного бізнесу, викладення методологічних і організаційних основ їх організації та застосування для отримання ефективних результатів діяльності

Предметом вивчення є інформаційні системи та технології, які використовуються в сфері готельного і ресторанного бізнесу з метою задоволення потреб споживача та отримання економічного й соціального ефекту.

Дисципліна орієнтується на проектування та застосування готових інформаційних систем у сфері готельно-ресторанних послуг, а також використання сучасних інформаційних технологій у цій галузі.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
14/16	Змістовий модуль І. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі : основні поняття		
2/4	Тема 1. Основні види та форми інформації, що використовується в готельному та ресторанному бізнесі	Знати форми подання та види інформації, вміти пояснювати функції інформації, аналізувати особливості її використання в готельно-ресторанному господарстві.	Питання,
4/4	Тема 2. Інформаційні системи в готельно-ресторанному бізнесі. Сучасний стан і тенденції розвитку	Знати специфіку інформаційних систем для підприємств готельного та ресторанного бізнесу, вміти аналізувати сучасний стан використання інформаційних систем у сфері послуг та орієнтуватись в основних тенденціях розвитку..	Питання, практичні завдання
4/4	Тема 3. Інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. Їх роль в підвищенні ефективності функціонування бізнесу	Знати інформаційні технології для готельно-ресторанного бізнесу, вміти аналізувати їх застосування для підвищення ефективності підприємства готельно-ресторанного господарства.	Захист міні-проектів, питання

4/4	Тема 4. Організація інформаційної бази систем обробки інформації	Знати організацію інформаційної системи для середовища підприємства готельно-ресторанної справи	практичні завдання, модульний контроль
20/20	Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні основи створення та впровадження інформаційних систем в готельно-ресторанного бізнесі		
4/4	Тема 5. Методика оцінки та вибору інформаційної системи та технології	Знати методик оцінки інформаційних систем та технологій для підприємств готельно-ресторанного бізнесу, вміти проводити їх вибір для організації діяльності підприємства.	Питання, практичні завдання
4/4	Тема 6. Економічна ефективність інформаційних систем	Знати поняття економічної ефективності інформаційних систем, вміти застосовувати відповідні показники для оцінювання ефективності підприємства готельно-ресторанного бізнесу	Питання, практичні завдання/задачі
2/4	Тема 7. Основні принципи створення проекту ІС	Знати визначення понять теми, класифікувати кількісні та якісні характеристики що впливають на формування ціни послуги, оцінювати потребу в ресурсах, розраховувати заробітну плату та продуктивність праці на підприємстві.	Питання, Захист міні-проектів,
6/4	Тема 8. Інструментальні засоби проектування інформаційних систем для готельно-ресторанного бізнесу	Знати мету та ознаки прогнозування, обґрунтовувати вибір виду прогнозу залежно від сфери його застосування, знати принципи, методи та види планування, характеризувати основні типи планів, визначати та аналізувати їхні показники.	Індивідуальні завдання
4/4	Тема 9. Безпека інформаційних систем підприємств сфери послуг	знати принципи, методи та види технологій захисту інформаційних систем, характеризувати основні типи загроз для інформаційних систем, визначати та аналізувати методи захисту інформації в готельно-ресторанному бізнесі.	Реферати-повідомлення, питання, тести, модульний контроль
38/18	Змістовий модуль 3. Застосування інформаційних технологій в готельно-ресторанного бізнесі		
8/4	Тема 10. Мережні інформаційні технології Сучасні комунікаційні системи	знати основні функції мережних інформаційних технологій та сучасних комунікаційних систем, вміти їх застосовувати в практичній діяльності у готельно-ресторанній справі	Питання, практичні завдання
8/4	Тема 11. Технології мультимедіа в готельно-ресторанному бізнесі	знати сучасні мультимедійні технології, що застосовуються в готельно-ресторанному бізнесі, вміти їх використовувати для ефективного функціонування готельно-ресторанного бізнесу	Питання, практичні завдання
12/4	Тема 12. Реклама готельно-ресторанного бізнесу в Інтернеті. Інформаційний маркетинг перспективи розвитку	знати особливості реклами в інтернеті для готельно-ресторанного бізнесу, вміти використовувати для її ефективності сучасні засоби інформаційних технологій, розуміти сутність інформаційного маркетингу, орієнтуватись в перспективах його розвитку, зорієнтовувати діяльність у відповідному руслі	Питання, Захист міні-проектів
6/4	Тема 13. Сучасні системи електронного бронювання й резервування. Комплексні системи обслуговування замовлень	знати типові сучасні системи електронного бронювання й резервування, що присутні на ринку та комплексні системи обслуговування замовлень, вміти визначати та формулювати вимоги до їх функціонала та інтерфейса та практичного застосування	Реферати-повідомлення, питання, тести
4/2	Тема 14. Корпоративні інформаційні системи. Інформаційна система управління взаєминами з клієнтами Microsoft Dynamics CRM	знати основні принципи функціонування та функціонал корпоративних інформаційних систем, наводити приклади їх застосування, вміти застосовувати можливості системи управління взаєминами з клієнтами Microsoft Dynamics CRM	Реферати-повідомлення, питання, тести, модульний контроль
34/20	Змістовий модуль 4. Автоматизовані інформаційні технології та системи підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
8/4	Тема 15. Автоматизація документообігу на підприємстві	знати основи електронного документообігу на підприємстві, вміти використовувати можливості сучасних інформаційних технологій для створення документів відповідно до вимог стандартизації	Питання, практичні завдання

		та подальших комунікацій відносно принципів відкритих інформаційних систем	
6/2	Тема 16. Інформаційні системи управління виробництвом для готельно-ресторанного бізнесу	знати основні принципи будови та функціонування інформаційних систем управління виробництвом для готельно-ресторанного бізнесу, вміти визначати вимоги до їх функціоналу відповідно до потреб бізнесу та впроваджувати у практичну діяльність	Питання, практичні завдання
6/4	Тема 17. Інформаційні системи менеджменту готельно-ресторанного бізнесу	знати можливості інформаційних систем для реалізації задач менеджменту готельно-ресторанного бізнесу, вміти застосовувати з цієї метою сучасні інформаційні технології та впроваджувати в професійну діяльність	Питання, практичні завдання
4/2	Тема 18. Автоматизація діяльності служби управління персоналом	знати особливості автоматизації діяльності у сфері управління персоналом в готельно-ресторанному бізнесі, вміти використовувати готові рішення та пропонувати власні відповідно до поставлених завдань.	Питання, Індивідуальні завдання
6/4	Тема 19. Модель електронного готельно-ресторанного бізнесу. Програмне забезпечення для автоматизації роботи готельно-ресторанного бізнесу в мережі Інтернет	знати основні принципи моделювання бізнес-процесів за допомогою інформаційних технологій, вміти розбудувати електронну модель готельно-ресторанного бізнесу. орієнтуватись на ринку програмного забезпечення для автоматизації готельно-ресторанного бізнесу в мережі інтернет, вміти обирати та застосовувати необхідне відповідно до потреб бізнесу.	Індивідуальні завдання
4/4	Тема 20. Система стандартів інформаційних систем	знати основні поняття стандартизації, орієнтуватись в системі стандартів інформаційних систем, вміти застосовувати основні принципи відкритих систем при проектування та впровадженні інформаційних систем в готельно-ресторанному бізнесі.	питання, тести, модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у

відповідних методичних вказівок.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою**.

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль;*
- *модульний контроль;*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання;*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і лабораторних занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- захист звітів про виконання лабораторних робіт.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних, практичних та лабораторних занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який

передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтувати свою фахову позицію, розв'язувати практичні задачі тощо.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

III семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

IV семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,4 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм академічної доброчесності, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Артеменко О., Сукач М., Хрущ Л., Скопень М. Інформаційні системи і технології в готельно –ресторанному та туристичному бізнесі: підручник, – К. : Ліра – К. – 2018. – 764 с.
2. Войнаренко М.П., Кузьміна О.М., Янчук Т.В.. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. для студентів ВНЗ. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 496 с.
3. Гаврилов В. П. Інформаційні системи і технології в туризмі: навч. посіб. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.
4. Гоблик-Маркович Н.М., Ільто Т.І. Забезпечення економічної безпеки на підприємствах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. – МДУ – 2016. Вип.6 URL: <http://economyandsociety.in.ua/journal-6/13-stati-6/426-goblik-markovich-n-m-ilto-t>(дата звернення: 12.08.2019).
5. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Підручник О.Артеменко, М.Сукач, Л. Хрущ, М. Скопень, А.Будя Издательство Ліра-К . .2018 .с. 764
6. Карімов Г.І. Інформаційні системи і технології в управлінні організаціями: монографія / Дніпродзерж. держ. техн. ун-т. - Дніпродзержинськ : ДДТУ, 2014. 142 с.
7. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
8. **Олійник В. Інформаційні системи і технології. Львів: Новий світ-2000, 284 с.**
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: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача. К.: Видавництво Ліра-К, 2016. 768 с.
10. **Шаховська Н. Проектування інформаційних систем. Львів: Магнолія 2006, 2016. 360 с.**
Допоміжні
 1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
 2. Бровко О. Т. Особливості документування в готельно-ресторанному господарстві. WEB-ресурс научно-практических конференцій : веб-сайт. URL: <http://www.confcontact.com> (дата звернення: 11.12.2019).
 3. Косенко В.О. Тенденції розвитку готельного господарства в умовах побудови інформаційного середовища / Комунальне господарство міст. 2015. №102. С. 541-546.
 4. Todd Kelsey Introduction to Google Analytics: A Guide for Absolute Beginners . APress, 2017. 139 с

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

III СЕМЕСТР

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1
	т	т	т	т	т	т	т	т		0	1	2	3	4	5	6	7
	и	и	и	и	и	и	и	и	т	т	т	т	т	т	т	т	т
	ж	ж	ж	ж	ж	ж	ж	ж	и	и	и	и	и	и	и	и	и
	д	д	д	д	д	д	д	д	ж	ж	ж	ж	ж	ж	ж	ж	ж
	е	е	е	е	е	е	е	е	д	д	д	д	д	д	д	д	д
	н	н	н	н	н	н	н	н	е	е	е	е	е	е	е	е	е
	ь	ь	ь	ь	ь	ь	ь	ь	н	н	н	н	н	н	н	н	н
									ь	ь	ь	ь	ь	ь	ь	ь	ь
Лекції	Л1	Л2		Л3		Л4		Л5		Л6		Л7	Л8				Л9
Практичні лабораторні заняття			ЛР2		ЛР3		ЛР4		ЛР5		ЛР6			ЛР8	ЛР8		ЛР9
Контроль знань			ПО		ПО		ПО МК1		ПО		ПО			ПО	ПО	ІНД3	ПО МК2

IV СЕМЕСТР

	1 т и ж д е н ь	2тиж день	3 т и ж д е н ь	4ти жд ень	5 т и ж д е н ь	6 т и ж д е н ь	7 т и ж д е н ь	8 т и ж д е н ь	9 т и ж д е н ь	1 0 т и ж д е н ь	1 1 т и ж д е н ь	1 2 т и ж д е н ь	1 3 т и ж д е н ь	1 4 т и ж д е н ь	1 5 т и ж д е н ь	1 6 т и ж д е н ь	1 7 т и ж д е н ь	1 8 т и ж д е н ь	
Лекції	Л10		Л11		Л12			Л13	Л14	Л15		Л16		Л17	Л18	Л19		ЛР20	
Практичні лаборато рні заняття	ПР10	ЛР10 ЛР10	ПР11	ЛР11 ЛР11	ПР12	ЛР12 ЛР12	ЛР12 ЛР12	ПР1 3	ЛР1 3	ЛР14	ПР15 ЛР15	ЛР15	ПР16 ЛР16	ПР17	ЛР17	ЛР18	ЛР19 ЛР19	ПР20	
Контроль знань	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО ІНДЗ	ПО	ПО МК2 ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

ПР1 – практичне заняття по темі 1

ПО – поточне опитування

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

МК1 – модульний контроль 1

ЛР1 – лабораторне заняття по темі

ПК – підсумковий контроль (іспит)