

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

назва навчальної дисципліни

НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 6	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування	Обов'язкова
Загальна кількість годин – 180 год.	Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 \ 4 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		2-й
		Лекції:
		40
		Практичні, семінарські:
		22
Лабораторні:		
44		
Самостійна робота:		
74		
		Вид контролю: залік \ екзамен

Розробник:

Чубей Олександра Орестівна, викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки


**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньо-професійної програми

  
З. Ф. Бриндзя

**ПОГОДЖЕНО:**

Завідувач відділення  
економіки та туризму

  
С. Я. Добровольська

**РЕКОМЕНДОВАНО:**

Кафедрою загальної та гуманітарної підготовки  
протокол № 1 від 29.08.2019р.

В. о. завідувача кафедри

  
Н. З. Лубкович

# 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

В сучасних умовах конкурентоспроможність підприємств, які функціонують в галузі ресторанного та готельного бізнесу, значною мірою обумовлена ефективністю застосування інформаційних технологій та систем, а також впровадженням інформаційних систем нового покоління на державних та приватних підприємствах сфери обслуговування.

Основними видами навчання є лекції, практичні, лабораторні та індивідуальні самостійні заняття. Ці форми дають можливість у повному обсязі вивчити новий матеріал, закріпити його, розвивати практичні навички та діагностувати якість знань.

**Метою** вивчення дисципліни є формування фахових компетентностей щодо здатності до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування та виробництва, аналізу та впровадження новітніх інформаційних технологій у закладах готельно-ресторанного господарства планування та реалізації ключових показників господарсько-виробничої діяльності підприємств сфери обслуговування з урахуванням чинників зовнішнього і внутрішнього середовища їх функціонування.

**Предметом** вивчення є інформаційні системи та технології, які використовуються в сфері готельного і ресторанного обслуговування при здійсненні виробництва, розподілу та споживання готельної та ресторанної продукції, призначених для задоволення потреб споживача та отримання економічного й соціального ефекту.

**Завдання** дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

## **а) загальні компетентності (ЗК):**

- здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу;
- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат;
- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

## **б) фахові компетентності спеціальності (ФК):**

- здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати;
- здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);

- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування та виробництва;
- здатність аналізувати та впроваджувати новітні технології у закладах готельно-ресторанного господарства та управляти рекреаційними комплексами;
- здатність дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання (ПРН):**

- розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу;
- освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства;
- здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності;
- уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);
- знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Найменування показників</b>	<b>Спеціальність, освітній рівень</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>
<b>Кількість кредитів ECTS– 6</b>	<b>Спеціальність:</b>  241 Готельно-ресторанна справа	<b>денна форма навчання</b>  <b>Обов'язкова (нормативна)</b>  <b>Мова викладання:</b> українська
<b>Кількість змістових модулів–3</b>		<b>Рік підготовки: 2 рік</b>
<b>Загальна кількість годин – 180 год.</b>	<b>Освітній рівень:</b>	2-й
<b>Тижневих годин: аудиторних –</b> 3 семестр – 2 години 4 семестр – 4 години	перший (бакалаврський)	<b>Лекції:</b> 40
		<b>Практичні, семінарські:</b> 22
		<b>Лабораторні</b> 44
		<b>Самостійна робота:</b> 74
		<b>Вид контролю:</b> 3 семестр – залік 4 семестр – екзамен

## 2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	всього	Денна форма навчання			
		у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі: основні поняття</b>					
Тема 1. Основні види та форми інформації, що використовується в готельному та ресторанному бізнесі	6	2			4
Тема 2. Інформаційні системив готельно-ресторанному бізнесі. Сучасний стан і тенденції розвитку	8	2		2	4
Тема 3. Інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. Їх роль в підвищенні ефективності функціонування бізнесу	8	2	2		4
Тема 4. Організація інформаційної бази систем обробки інформації	8	2		2	4
<b>Разом за змістовим модулем 1.</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>16</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні основи створення та впровадження інформаційних систем в готельно-ресторанного бізнесі</b>					
Тема 5. Методика оцінки та вибору інформаційної системи та технології	8	2	2		4
Тема 6. Економічна ефективність інформаційних систем	8	2	2		4
Тема 7. Основні принципи створення проекту ІС	6	2			4
Тема 8. Інструментальні засоби проектування інформаційних систем для готельно-ресторанного бізнесу	10	2		4	4
Тема 9. Безпека інформаційних систем підприємств сфери послуг	8	2		2	4
<b>Разом за змістовим модулем 2.</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 3. Застосування інформаційних технологій в готельно-ресторанного бізнесі</b>					
Тема 10. Мережні інформаційні технології Сучасні комунікаційні системи	12	2	2	4	4
Тема 11. Технології мультимедіа в готельно-ресторанному бізнесі	12	2	2	4	4
Тема 12. Реклама готельно-ресторанного бізнесу в Інтернеті. Інформаційний маркетинг перспективи розвитку	16	2	2	8	4
Тема 13. Сучасні системи електронного бронювання й резервування. Комплексні системи обслуговування замовлень	10	2	2	2	4
Тема 14. Корпоративні інформаційні системи. Інформаційна система управління взаєминами з клієнтами Microsoft Dynamics CRM	6	2		2	2
<b>Разом за змістовим модулем 3.</b>	<b>56</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>18</b>

<b>Змістовий модуль 4. Автоматизовані інформаційні технології та системи підприємств готельно-ресторанного бізнесу</b>					
<b>Тема 15. Автоматизація документообігу на підприємстві</b>	12	2	2	4	4
<b>Тема 16. Інформаційні системи управління виробництвом для готельно-ресторанного бізнесу</b>	8	2	2	2	2
<b>Тема 17. Інформаційні системи менеджменту готельно-ресторанного бізнесу</b>	10	2	2	2	4
<b>Тема 18. Автоматизація діяльності служби управління персоналом</b>	6	2		2	2
<b>Тема 19. Модель електронного готельно-ресторанного бізнесу. Програмне забезпечення для автоматизації роботи готельно-ресторанного бізнесу в мережі Інтернет</b>	10	2		4	4
<b>Тема 20. Система стандартів інформаційних систем</b>	6	2	2		4
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>54</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>20</b>
<b>Разом:</b>	<b>180</b>	<b>40</b>	<b>22</b>	<b>44</b>	<b>74</b>

**ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

**Змістовий модуль I. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі : основні поняття**

**Тема 1. Основні види та форми інформації, що використовується в готельному та ресторанному бізнесі**

Предмет і зміст дисципліни, зв'язок з іншими дисциплінами навчального процесу. Основні види та форми інформації, що використовується на ринку готельних та ресторанних послуг. Класифікації інформації. Економічна інформація, її структурні компоненти та засоби формалізованого опису. Дані. Основні вимоги, які пред'являються до економічної інформації

**Тема 2. Інформаційні системи в готельно-ресторанному бізнесі. Сучасний стан і тенденції розвитку**

Інформаційні системи та основні етапи їх створення. Класифікація загальна характеристика інформаційних систем. Принципи створення. Структура компютеризованих інформаційних систем, системи управління економічними об'єктами. Сучасні підходи до розроблення і впровадження ІС.

**Тема 3. Інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі. Їх роль в підвищенні ефективності функціонування бізнесу**

Інформаційні технології та їх значення у сфері обслуговування їх види за функціональними ознаками. Індивідуальний підхід до вибору інформаційних технологій, та їх надання. Підвищення ефективності функціонування готельно-ресторанного бізнесу засобами інформаційних технологій. Перспективні засоби і напрями розвитку інформаційних систем.

**Тема 4. Організація інформаційної бази систем обробки інформації**

Основні підходи до формування інформаційного фонду. Технологічні процеси обробки бізнес-інформації. Засоби формалізованого опису економічної інформації. Інформаційне забезпечення. Інформаційна база. Поняття банку даних, його структура та класифікація. Моделі даних. Особливості інформаційних баз обробки інформації готельно-ресторанного бізнесу.

**Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні основи створення та впровадження інформаційних систем в готельно-ресторанному бізнесі**

**Тема 5. Методика оцінки та вибору інформаційної системи та технології**

Характеристики за якими здійснюється оцінка інформаційних систем та технологій. Поняття атрибуту, застосування. Функціональні можливості, надійність, безпека, практичність, зручність використання, ефективність, супровід.



## **Тема 6. Економічна ефективність інформаційних систем**

Економічна ефективність інформаційних систем. Характеристики, що впливають на ефективність інформаційних систем. Моделі, що використовуються при визначенні ефективності інформаційної системи. Спрощена модель оцінки фінансового використання інформаційних систем.

## **Тема 7. Основні принципи створення проекту ІС**

Сутність проектування інформаційних систем. Стадії, етапи розробки та впровадження інформаційних систем. Постановка задач. Архітектури інформаційних систем. Організаційно-методичні основи розробки і функціонування інформаційних систем. Моделі життєвого циклу програмного забезпечення інформаційних систем.

## **Тема 8. Інструментальні засоби проектування інформаційних систем для готельно-ресторанного бізнесу**

Методи і засоби проектування інформаційних систем. Особливості проектування інформаційних систем готельно-ресторанного бізнесу. Засоби проектування інформаційних систем. Функціональна структура інформаційних систем. Прикладне проектування.

## **Тема 9. Безпека інформаційних систем підприємств сфери послуг**

Складові безпеки. Поняття загрози і атаки. Загрози доступності, цілісності та конфіденційності. Поняття захищеності інформаційної системи. Принципові основи побудови системи захисту готельно-ресторанного бізнесу. Складові комплексного захисту. Аналіз ризиків. Застосування сучасних інформаційних технологій для реалізації задач захисту готельно-ресторанного бізнесу

## **Змістовий модуль 3. Застосування інформаційних технологій в готельно-ресторанного бізнесі**

### **Тема 10. Мережні інформаційні технології. Сучасні комунікаційні системи**

Сучасні мережні інформаційні технології та їх застосування у готельно-ресторанному бізнесі. Використання сервісів Google. Веб-сайти, їх класифікація та реалізація. Види сучасних комунікацій, можливості їх застосування в готельно-ресторанному бізнесі. Використання соціальних мереж. Ефективність і способи підвищення конкурентоспроможності продуктів та послуг готельно-ресторанного бізнесу при використанні кодів, інтерактивних сайтів, блогів, мобільних додатків, соціальних мереж, кодів QR

### **Тема 11. Технології мультимедіа в готельно-ресторанному бізнесі.**

Сучасні технології мультимедіа, їх види та можливості застосування для підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Загальні рекомендації. Огляд існуючих рішень. Приклади використання у готельно-ресторанному бізнесі. Інтерактивні та неінтерактивні технології мультимедіа. Використання сучас-

них мультимедіа ресурсів.

## **Тема 12. Реклама готельно-ресторанного бізнесу в Інтернеті. Інформаційний маркетинг готельно-ресторанного бізнесу**

Особливості формування рекламного продукту для підприємств сфери послуг в мережі Інтернет. Типові засоби та методи створення та просування реклами в мережі Інтернет. Інформаційні технології у реалізації маркетингових функцій. Маркетингові дослідження із застосуванням інформаційних технологій. Інформаційний маркетинг в розрізі перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

## **Тема 13. Сучасні системи електронного бронювання й резервування. Комплексні системи обслуговування замовлень**

Сучасні системи Інтернет-бронювання. Глобальні та локальні системи бронювання і резервування. Типові приклади для готельно-ресторанного бізнесу. Проблеми при впровадженні та застосуванні систем електронного бронювання та резервування. Особливості та основні характеристики комплексних систем обслуговування замовлень у готельно-ресторанному бізнесі.

## **Тема 14.. Корпоративні інформаційні системи. Інформаційна система управління взаєминами з клієнтами Microsoft Dynamics CRM**

Поняття про корпоративні інформаційні системи для готельних і ресторанных підприємств та причини їх виникнення. Архітектура корпоративних інформаційних систем ( КІС). Базисна технологія КІС..Реалізація промислової логістики в КІС. Контролінг. Технології обробки інформації при стратегічному управлінні. Технологія „ клієнт – сервер” Особливості багатовимірного представлення даних Інформаційна система управління взаєминами з клієнтами Microsoft Dynamics CRM. Існуючі версії, можливості, сфера застосування.

## **Змістовий модуль 4 Автоматизовані інформаційні технології та системи підприємств готельно-ресторанного бізнесу**

### **Тема 15. Автоматизація документообігу підприємства**

Поняття електронного документу та документообігу. Призначення та функції електронних документів. Класифікація та загальні вимоги до оформлення електронних документів. Розпорядчі, організаційні та довідково-інформаційні документи. Автоматизація контролю за виконанням документів. Перспективні напрямки автоматизації процесу документального забезпечення готельно-ресторанного бізнесу.

### **Тема 16. Інформаційні системи управління виробництвом для готельно-ресторанного бізнесу**

Автоматизоване робоче місце як засіб автоматизації роботи працівників готельно-ресторанного бізнесу. Призначення та переваги застосування АРМ. Огляд існуючих рішень. Приклади використання. Інформаційне забез-

печення автоматизованого робочого місця. Напрямки розвитку автоматизованих робочих місць у готельно-ресторанному бізнесі. АРМ як складова загальної інформаційної системи підприємства. Інформаційний центр. Інформаційні потоки.

### **Тема 17. Інформаційні системи менеджменту готельно-ресторанного бізнесу.**

Автоматизовані системи керування як важливий чинник підвищення ефективності готельно-ресторанного бізнесу. Вимоги до сучасних інформаційних технологій управління бізнесом. Огляд існуючих рішень. Приклади використання. Інформаційне забезпечення автоматизованих систем управління готельно-ресторанним бізнесом. Архітектура «Клієнт-сервер». Напрямки розвитку інформаційних систем менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі.

### **Тема 18. Автоматизація діяльності служби управління персоналом**

Управління персоналом в умовах автоматизованої обробки інформації. Сучасні автоматизовані інформаційні системи управління персоналом. АРМ фахівця з управління персоналом в готельно-ресторанному бізнесі. Планування роботи з персоналом готельно-ресторанному бізнесі.

### **Тема 19. Модель електронного готельно-ресторанного бізнесу. Програмне забезпечення для автоматизації роботи готельно-ресторанного бізнесу в мережі Інтернет.**

Стратегія поведінки підприємств готельно-ресторанного бізнесу на ринку електронної комерції. Електронні посередники. Перспективи впровадження електронної комерції в галузі гостинності.

### **Тема 20. Система стандартів інформаційних систем**

Роль стандартизації та стандартів в підвищенні ефективності готельно-ресторанного бізнесу. Стандарти ISO серії 9000. Стандарти, якими керуються у своїй діяльності підприємства сфери послуг.

Стандартизація інформаційних систем. Поняття відкритих систем. Методологічна основа відкритих систем. Еталонна модель функціонального середовища відкритих систем.

Тематика практичних, лабораторних занять та самостійної роботи студентів визначені у тематичному плані дисципліни.

Питання та завдання практичної та самостійної роботи студентів деталізовані у відповідних методичних вказівках.

## 4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

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 конкретних завдань.

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 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 виконання практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ 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.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

**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, обґрунтовувати свою фахову позицію, демонструвати застосування сучасних інформаційних технологій тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань:

- високий,
- добрий,
- посередній,
- недостатній.

**Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів.**

Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем, орієнтується в системах та технологіях вільно застосовує їх при виконанні практичних завдань

**Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів.**

Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими термінами, поняттями та інформаційними технологіями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати, застосовувати їх в конкретній господарській ситуації, виконує практичні завдання з деякими неточностями.

**Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів.**

Студент в основному знає матеріал теми, орієнтується в системах та технологіях, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати інформаційні ресурси, пов'язувати їх із майбутнім фахом, розв'язує практичні завдання не в повному об'ємі .

**Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів.**

Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо орієнтується в системах та технологіях, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє нелогічне та наукове мислення, Практичними навичками не володіє (не виконує практичні завдання).

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коле- джу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю по- вторного складання)
0 – 34		F (незадовільнозо- бов'язковимповторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	Підсумкова оцінка
<b>3 семестр</b> Вагові коефіці- єнти, %	70	20	10	–	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	–	82
<b>4 семестр</b> Вагові коефіці- єнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (7 семестр):**

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

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (8 семестр):**

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

## ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

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

При проведенні аудиторних занять домінуючими є інтерактивні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на здобуття відповідних фахових компетенцій. Цьому сприяє проведення Інформаційних, проблемних лекцій, лекцій візуалізацій та оглядово – установчих лекцій.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: розв'язок практичних задач, розгляд господарських ситуацій з використанням ІТ технологій, під час яких вирішуються завдання підготовки до виконання лабораторних завдань; самостійного виконання індивідуальних застосування теоретичних знань та підготовка студентів до майбутньої практичної діяльності.

Поєднання теорії і практики, що відбувається в спеціально обладнаних комп'ютерних лабораторіях під час виконання завдань активізує пізнавальну діяльність студентів, надає конкретного характеру вивченому на лекціях та при самостійній роботі, сприяє детальному і більш глибокому засвоєнню навчальної інформації

Склад методичного забезпечення дисципліни:

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- завдання для виконання лабораторних занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі, Інтернет ресурси, комп'ютерні презентації за темами курсу.

## Список рекомендованих джерел:

### Основна

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-iltto-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. Видавництво 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. 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.
9. Шаховська Н. Проектування інформаційних систем. Львів: Магнолія 2006, 2016. 360 с.

### Допоміжна

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-практичних 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



## Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
<b>Веб-сайти наукових установ</b>	
Бібліотека КНУБА	<a href="http://library.knuba.edu.ua/">http://library.knuba.edu.ua/</a>
Наукова бібліотека Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара	<a href="http://library.dsu.dp.ua/eticet.html">http://library.dsu.dp.ua/eticet.html</a>
Міністерство освіти і науки України	<a href="http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/">http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/</a>
Бібліотека навчальної та наукової літератури НАДПСУ	<a href="http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=/BooksShow/BooksShow7/BooksShow7">http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=/BooksShow/BooksShow7/BooksShow7</a>
Офіційний сайт наукової діяльності Національної академії ім. Я. Мудрого	<a href="http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio">http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio</a>
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	<a href="http://www.nbu.gov.ua/">http://www.nbu.gov.ua/</a>
Харківська державна наукова бібліотека	<a href="http://korolenko.kharkov.com/">http://korolenko.kharkov.com/</a>
Національна парламентська бібліотека України	<a href="http://www.nplu.kiev.ua/">http://www.nplu.kiev.ua/</a>
Наукова бібліотека ім.М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	<a href="http://lib-gw.univ.kiev.ua/">http://lib-gw.univ.kiev.ua/</a>
Державна бібліотека України для юнацтва	<a href="http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm">http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm</a>