

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра комп'ютерних наук

**ПОГОДЖЕНО**

Гарант ОПП «Готельно-ресторанна справа»

доц.  Людмила КЮРЧЕВА

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

В.о. завідувача кафедри КН

доц.  Сергій ШАРОВ

«\_04\_» \_вересня\_ \_\_\_\_\_ 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Інформаційні технології і електронні системи в готельному та  
ресторанному бізнесі»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
за ОПП «Готельно-ресторанна справа»  
(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет агротехнологій та екології

2023 – 2024 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Інформаційні технології і електронні системи в готельному та ресторанному бізнесі» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти). Запоріжжя, ТДАТУ. 11 с.

Розробник: к.пед.н., доцент Шаров С.В.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри комп'ютерних наук

Протокол № 1 від «30» серпня 2023 року

В.о. завідувача кафедри КН,

доц.  Сергій ШАРОВ

«30» серпня 2023 р.

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол № 2 від 04 вересня 2023 року

Голова, доц. \_\_\_\_\_ Ельнара АЮБОВА

«04» 09 2023 р.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		<b><u>денна форма навчання</u></b>	
Кількість кредитів - 3	Галузь знань <b><u>24 «Сфера обслуговування»</u></b>	<b><u>обов'язкова</u></b>	
Загальна кількість годин - 90	Спеціальність <b><u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u></b>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		2	3
Тижневих навантаження: аудиторних занять – 2 самостійна робота студента – 7	Ступінь вищої освіти <b><u>«Бакалавр»</u></b>	<b>Вид занять</b>	<b>Кількість годин</b>
		Лекції	<b>10 год.</b>
		Лабораторні заняття	-
		Практичні заняття	<b>10 год.</b>
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	<b>70 год.</b>
		Форма контролю: <b><u>диференційований залік</u></b>	

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Метою навчальної дисципліни** «Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі» є надання студентам знань та навичок з інформатики та інформаційних технологій, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності майбутніх спеціалістів.

**Завданнями дисципліни є:**

- придбання і закріплення знань студентами в області використання інформаційних технологій і систем в готельно-ресторанній діяльності, їх інформаційного та програмного забезпечення ;
- вивчення універсальних то спеціалізованих пакетів програм;
- використання локальних і глобальних мереж;
- освоєння методик і технологій автоматизованого менеджменту и маркетингу, у тому числі виражених у міжнародних стандартах.

**Результати навчання (з урахуванням soft skills)**

**Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

**Загальні компетентності:**

ЗК 1. 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 4. Навички Використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5.Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

**Фахові компетентності:**

ФК 2. Здатність Організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ФК 14. Здатність організовувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування

ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини

### **Програмні результати навчання:**

РН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

### **Міждисциплінарні зв'язки з урахуванням структурно-логічної схеми ОПП «Готельно-ресторанна справа».**

Перелік навчальних дисциплін, знання з яких потрібні для вивчення освітньої компоненти «Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі»: «Вища та прикладна математика»

Перелік навчальних дисциплін, вивчення яких у подальшому базується на матеріалі освітньої компоненти «Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі»: «Електронні системи в галузі».

### **Soft skills:**

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і

- відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді;
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації;
  - **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно;
  - **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем;
  - **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати;
  - **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до колег.

### **3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Змістовий модуль 1 Методи, моделі і засоби інформаційних технологій у готельно-ресторанній індустрії**

##### **Тема 1. Вступ до курсу**

[1, с.14-25, конспект лекцій за темою 1]

1.1 Предмет і мета курсу

1.2 Історія розвитку обчислювальної техніки

1.3 Основні поняття і термінологія дисципліни

##### **Тема 2. Нові інформаційні технології в готельному і ресторанному бізнесі**

[1, с.14-25, конспект лекцій за темою 2]

2.1 Поняття «Інформаційна технологія»

2.2 Технологія баз даних та систем управління базами даних (СУБД)

2.3 Технології сховищ даних і інтелектуального аналізу даних

2.4 Технологія баз знань (БЗ) і експертних систем (ЕС)

2.5 Технологія електронної пошти й телекомунікаційного доступу

2.6 Технологія (використання) автоматизованих систем (АС) і автоматизованих робочих місць (АРМ).

2.7 Засоби й системи мультимедіа і гіпермедіа

2.8 Технологія віртуальної реальності, віртуальна реальність

##### **Тема 3. Технічні і програмні засоби реалізації інформаційних процесів в готельно-ресторанному бізнесі**

[1, с.351-359, с. 431-439, конспект лекцій за темою 3]

3.1 Апаратна та програмна конфігурація обчислювальної системи

3.2 Комп'ютерні мережі

3.3 Системи автоматизації діяльності готелів

3.4 Автоматизовані системи управління діяльністю ресторанів

#### **Змістовий модуль 2 Інтернет в бізнесі**

##### **Тема 4. Мережні технології. Глобальна комп'ютерна мережа Internet [3, с.56-80, конспект лекцій за темою 4]**

4.1 Особливості використання глобальної мережі Інтернет

4.2. Характеристика серверів для провадження готельної діяльності

4.3. Характеристика серверів для провадження ресторанної діяльності

##### **Тема 5. Інформаційні технології в керуванні готельним комплексом і ресторанним бізнесом**

[1, с. 545-54, 5, с. 70, конспект лекцій за темою 5]

5.1 Загальна характеристика готельного комплексу.

5.2 Системи бронювання та резервування.

5.3 Система автоматизації готелів Hotel-2000.

#### 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб	практ	СРС	
<b>Змістовий модуль 1. Методи, моделі і засоби інформаційних технологій у готельно-ресторанній індустрії</b>							
1,2	Лекція 1	Тема 1. Вступ до курсу	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 1	Створення та редагування текстового документа. Робота з графічними об'єктами	-	-	2	-	10
	Самостійна робота 1	Підготовка до аудиторних занять на Освітньому порталі за темою 1	-	-	-	15	3
3,4	Лекція 2	Тема 2. Нові інформаційні технології в готельному і ресторанному бізнесі	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 2	Створення і редагування текстового документа, який містить таблиці	-	-	2	-	10
	Самостійна робота 2	Підготовка до аудиторних занять на Освітньому порталі за темою 2	-	-	-	15	3
5	Практичне заняття 3	Базові інформаційні технології Excel. Виконання розрахунків в електронних таблицях	-	-	2	-	10
	Самостійна робота 3	Підготовка до аудиторних занять на Освітньому порталі за темою 3	-	-	-	15	4
6,7	ПМК1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	<b>10</b>
<b>Всього за змістовий модуль 1: 55 год.</b>			<b>4</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>45</b>	<b>50</b>
<b>Змістовий модуль 2. Інтернет в бізнесі</b>							
8	Лекція 3	Технічні і програмні засоби реалізації інформаційних процесів в готельно-ресторанному бізнесі	2	-	-	-	-
9,10	Практичне заняття 4	Створення та оформлення калькуляційних карт	-	-	2	-	10

	Лекція 4	Мережні технології. Глобальна комп'ютерна мережа Internet	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 4	Підготовка до аудиторних занять на Освітньому порталі за темою 4	-	-	-	15	5
11,12	Лекція 5	Інформаційні технології в керуванні готельним комплексом і ресторанним бізнесом	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 5	Створення баз даних. Введення та форматування даних	-	-	2	-	10
	Самостійна робота 5	Підготовка до аудиторних занять на Освітньому порталі за темою 5	-	-	-	10	5
13,14	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	<b>10</b>
<b>Всього за змістовий модуль 2: 35 годин</b>			<b>6</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>25</b>	<b>50</b>
<b>Диференційований залік</b>							<b>-</b>
<b>Всього з навчальної дисципліни 55 + 35= 90 год.</b>							<b>100</b>

## 5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВІ МОДУЛЬНІ КОНТРОЛІ

### *Підсумковий модульний контроль 1*

1. Чим займається наука інформатика?
2. Що називається комп'ютерною технікою?
3. Коли з'явився перший механічний комп'ютер?
4. Які основні компоненти обчислювальної системи?
5. Коли з'явилася інтегральна схема?
6. Наведіть основні поняття, що стосуються дисципліни.
7. Що є операційна система? На які групи поділяються операційні системи в залежності від режиму роботи?
8. Наведіть визначення «Інформаційні технології».
9. Наведіть відмінність «нової» інформаційної технології від «старої».
10. Які основні елементи нових інформаційних технологій?
11. Перерахуйте нові інформаційні технології.
12. Що являє собою технологія баз даних і СУБД?
13. Опишіть технологію електронної пошти.
14. Опишіть технологію автоматизованого робочого місця.
15. Опишіть технологію віртуальної реальності.
16. Наведіть визначення поняття «Апаратний інтерфейс».
17. Наведіть визначення поняття «Протокол»
18. Наведіть визначення поняття «Комп'ютер».
19. Перерахуйте та опишіть призначення основних структурних елементів комп'ютера.
20. Що називається інформаційною мережею?
21. Які процеси забезпечує комп'ютерна мережа?
22. Що називається локальною комп'ютерною мережею?
23. Що називається глобальною комп'ютерною мережею?

### *Підсумковий модульний контроль 2*

1. Як класифікують мережі по територіальному принципу?
2. Вкажіть на основні особливості локальних і глобальних мереж.
3. Що називається топологією мережі?
4. Назвіть відомі вам топології зв'язків і охарактеризуйте їх.
5. Чим фізична топологія відрізняється від логічної?
6. Які вимоги висуваються до адрес вузла мережі?
7. Які системи адресації використовуються в мережевих технологіях?
8. Що є основним елементом табличного процесора MS Excel?
9. Опишіть складові адреси комірки
10. Яка відмінність абсолютного посилання від відносного?
11. Що являє собою рядок формул?
12. Чим відрізняється формат Грошовий від Фінансового?

## **6 МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Методи навчання, які використовуються в процесі проведення лекційних та практичних занять з навчальної дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельному та ресторанному бізнесі»: лекції з використанням мультимедійних презентацій та проблемного викладання, робота в групах, мозковий штурм.

## **7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

### **Базова**

1. Артеменко О., Сукач М., Хрущ Л. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі. К; Ліра-К, 2018. 764 с.
2. Грицунов О. В. Інформаційні системи та технології: навч. посіб. для студентів за напрямом підготовки «Транспортні технології». Х.: ХНАМГ, 2010. 222 с.
3. Карпенко С. Г., Іванов Є. О. Основи інформаційних систем і технологій: навч. посіб. К.: МАУП, 2002. 264 с.
4. Скопень М. М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі: навч. посіб. К.: КОНДОР, 2005. 302 с.
5. Шаров С.В., Лубко Д.В., Зінов'єва О.Г. Використанні інтелектуальних систем в туристичному бізнесі. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2022. №1. С. 69–75.

### **Допоміжна**

1. Матвієнко О. В., Бородіна І Л. Internet-технології: проектування Web-сторінки: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2000. 154 с.
2. Шило С. Г., Щербак Г. В., Огурцова К. В. Інформаційні системи та технології : навчальний посібник. Х. : Вид. ХНЕУ, 2013. 220 с.
3. Литвин І. І., Конончук О. М., Дещинський Ю. Л. Інформатика: теоретичні основи і практикум: Підручник. Львів: Новий Світ-2000, 2000. 304 с

## **7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

1. Освітній портал ТДАТУ: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1929>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Сайт кафедри комп'ютерних наук <http://www.tsatu.edu.ua/kn/>