

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету управління,
адміністрування та туризму

Євгеній РУДНІЧЕНКО

«25» грудня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Назва дисципліни

Галузь знань І Транспорт та послуги

Спеціальність І 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Рівень вищої освіти – Перший бакалаврський

Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа

Обсяг дисципліни – 4 кредити ЄКТС, Шифр дисципліни – ОФП.05

Мова навчання – українська

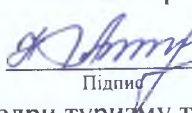
Статус дисципліни: обов'язкова (дисципліни фахової підготовки)

Факультет – Управління, адміністрування та туризму

Кафедра – Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма здобуття освіти	Курс	Семестр	Загальне навантаження		Кількість годин					Курсовий проект	Курсова робота	Форма семестрового контролю	
					Аудиторні заняття				Самостійна робота, в т.ч. ІРС			Залік	Екзамен
			Кредити ЄКТС	Години	Разом	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття					
Д	1	2	4	120	50	16	-	34	70	-	-	-	+
З	1	2	4	120	12	4	-	8	108	-	-	-	+

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю І 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Робоча програма складена  канд. екон. наук Наталія АНТОШКОВА

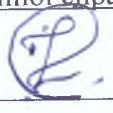
Підпис

ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «17» 12 2025 № 6 Зав. кафедри

Підпис

 Ігор ЖУРБА

ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

✓ Голова вченої ради факультету

Підпис

 Євгеній РУДНІЧЕНКО

ім'я, ПРІЗВИЩЕ

3 Пояснювальна записка

Дисципліна «Інформаційні системи і технології у сфері гостинності» є однією із дисциплін фахової підготовки і займає важливе місце у підготовці фахівців освітнього рівня «бакалавр» за спеціальністю J 2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Пререквізити – ОЗП.01 Українська мова (за професійним спрямуванням), ОЗП.02 Іноземна мова за професійним спрямуванням, ОЗП.07 Університетська освіта та вступ до фаху.

Постреквізити – ОФП.09 Ресторанна справа, ОФП.10 Ресторанна справа (курсowa робота), ОФП.11 Готельна справа, ОФП.12 Готельна справа (курсowa робота), ОФП.15 Бухгалтерський облік та оподаткування, ОФП.17 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, ОФП.18 Менеджмент готелів та ресторанів, ОФП.19 Маркетинг готельно-ресторанного господарства, ОФП.26 Виробнича практика (управлінська), ОФП. 27 Переддипломна практика, ОФП.28 Кваліфікаційна робота.

Відповідно до освітньо-професійної програми дисципліна має забезпечити:

- компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

- програмні результати навчання:

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 26. Здійснювати керівництво розробкою і реалізацією проектів у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, оцінювати та забезпечувати їх ефективність.

Метою дисципліни є формування у студентів, майбутніх фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу, загальних та спеціальних компетентностей, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності за допомогою засобів інформаційних технологій і систем, забезпечити базу знань з основ використання сучасних інформаційних систем та технологій в готельному та ресторанному бізнесі, що дасть змогу спеціалістам використовувати спеціалізоване програмне забезпечення в професійній діяльності.

Предметом дисципліни є методи та засоби автоматизованої обробки інформації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Інформаційні системи і технології у сфері гостинності» є набуття вмінь ефективного використання інформаційних систем і технологій у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, повинен: досконало володіти професійною термінологією та основними поняттями з інформаційних систем та технологій; знати форми та види інформації, класифікацію та специфіку інформаційних систем і технологій; вміти використовувати на практиці методи і засоби автоматизованого оброблення та аналізу господарської інформації; працювати з прикладними програмами видавничого пакету Microsoft Office 2010; моделювати автоматизовані робочі місця працівників готелю та ресторану; вміти виокремлювати переваги та недоліки основних програмних продуктів, підбирати спеціалізоване програмне забезпечення для автоматизації роботи закладів готельно-ресторанного бізнесу; здійснювати обслуговування споживачів готельних і ресторанних послуг у програмному забезпеченні

Servio HMS та Servio POS; практично використовувати показники звітної статистики програмних продуктів для прийняття ефективних управлінських рішень.

4 Структура залікових кредитів дисципліни

Назва розділу (теми)	Кількість годин, відведених на:			Кількість годин, відведених на:		
	Денна форма			Заочна форма		
	Лекції	Практ.	CPC	Лекції	Практ.	CPC
	<i>Другий семестр</i>			<i>Другий семестр</i>		
Тема 1. Основи інформаційних систем і технологій.	2		8			12
Тема 2. Використання офісних інформаційних систем та технологій в готельно-ресторанному бізнесі.	2	4	8	2		12
Тема 3. Системи інформаційних технологій для обробки інформації: видавничий пакет Microsoft Office 2010.	2	8	8		2	14
Тема 4. Інформаційні технології створення презентаційних матеріалів закладів готельно-ресторанного господарства (за допомогою Canva, PowerPoint, Publisher).	2	4	8			14
Тема 5. Технології просування закладу готельно-ресторанного господарства за допомогою мережі Інтернет.	2	4	8		2	14
Тема 6. Особливості й структура інформаційних технологій у сфері гостинності.	2	2	10	2		14
Тема 7. Сучасні інформаційні технології у готельно-ресторанному бізнесі.	2	8	10		2	14
Тема 8. Автоматизовані системи бронювання та резервування послуг гостинності.	2	4	10		2	14
Години	16	34	70	4	8	108
Разом:	120 год (4 кредити)			120 год (4 кредити)		

5 Програма навчальної дисципліни

5.1 Зміст лекційного курсу

Номер лекції	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість годин
<i>Другий семестр</i>		

1	Основи інформаційних систем і технологій. Поняття «інформація» в сучасних економічних системах. Інформація як товар, ринки інформації. Основні поняття інформаційних систем. Структура та функції інформаційних систем. Інформаційні технології у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства: роль та значення. Класифікація інформаційних технологій. Загальна характеристика інформаційних процесів у готельно-ресторанному господарстві. Літ.: [1, 4-6]	2
2	Використання офісних інформаційних систем та технологій в готельно-ресторанному бізнесі. Сучасний стан і тенденції розвитку інформаційних технологій. Загальна характеристика інформаційних технологій. Розвиток інформаційних технологій. Етапи розвитку інформаційних технологій. Класифікація інформаційних технологій. Перспективи розвитку інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Літ.: [1,3, 4-6]	2
3	Системи інформаційних технологій для обробки інформації: видавничий пакет Microsoft Office 2010. Поняття операційної системи, її призначення. Огляд операційних систем Windows. Основні можливості Windows 10. Панель Microsoft Office. Файлова система. Використання Microsoft Office Excel, Word, Access для підвищення ефективності роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Літ.: [1, 4-6]	2
4	Інформаційні технології створення презентаційних матеріалів закладів готельно-ресторанного господарства (за допомогою Canva, PowerPoint, Publisher). Автоматизація підготовки документів рекламно-інформаційного характеру. Можливості Microsoft Office Publisher для створення рекламних проспектів (буклету, візитівки, календаря, листівки). Мультимедійні технології у діяльності об'єктів ресторанного та готельного обслуговування. Мультимедійні засоби представлення інформації (Microsoft PowerPoint, Canva, інтерактивні презентації). Хмарні сервіси. Літ.: [4-6]	2
5	Технології просування закладу готельно-ресторанного господарства за допомогою мережі Інтернет. Фундаментальні основи та принципи функціонування Інтернет. Сайти готельно-ресторанних закладів для розвитку та збільшення рівня глобальної та регіональної конкурентоспроможності. Особливості організації процесу обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства з використанням технологій Інтернет. Літ.: [4-6, 15-16]	2

6	Особливості й структура інформаційних технологій у сфері гостинності. Технічне забезпечення автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Технологія автоматизованих систем (АС) та автоматизованих робочих місць (АРМ). Технології віртуальної реальності в рекламній діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Призначення та види програмного забезпечення діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Літ.: [1-2, 4-6]	2
7	Сучасні інформаційні технології у готельно-ресторанному бізнесі. Інформаційні системи у закладах ресторанного господарства. Призначення та види програмного забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства. Поняття Back Office та Front Office. Характеристика програмного забезпечення SERVIO POS, ULTRA (B52), D2, IC–Парус: Ресторан, LIBRO, R-Keeper, X-POS тощо. Характеристика ринку продуктів для автоматизації готельного господарства. Характеристика програмного забезпечення SERVIO HMS, ULTRA (B52 Готель), IC–Парус: Готельне господарство, LIBRA Hospitality, Fidelio. Літ.: [2, 4-6].	2
8	Автоматизовані системи бронювання та резервування послуг гостинності. Централізоване бронювання послуг гостинності. Основні види автоматизованих систем бронювання та резервування в сфері гостинності. Глобальні дистриб'юторні (GDS) та централізовані (CRS) системи бронювання послуг. Інтернет-системи бронювання (IDS) послуг гостинності. Альтернативні системи бронювання. Сервіс замовлення їжі та бронювання столиків у закладах ресторанного господарства. Літ.: [5-6]	2
Разом за семестр:		16

Перелік оглядових лекцій для студентів заочної форми здобуття освіти

Номер лекції	Тема лекції	Кількість годин
1	Використання офісних інформаційних систем та технологій в готельно-ресторанному бізнесі. Літ.: [1,3, 4-6]	2
2	Особливості й структура інформаційних технологій у сфері гостинності. Літ.: [2,4-6]	2
Разом :		4

5.2 Зміст практичних занять

Перелік практичних занять для студентів *денної* форми здобуття освіти

Номер заняття	Тема практичного заняття	Кількість годин
<i>Другий семестр</i>		
1	Тема 2. Використання офісних інформаційних систем та технологій в готельно-ресторанному бізнесі. <i>Практичне заняття 1.</i> Характеристика алгоритмів інформаційних систем для потреб закладів готельно-ресторанного господарства. Літ.: [1,3, 4-6]	2
2	Тема 2. Використання офісних інформаційних систем та технологій в готельно-ресторанному бізнесі. <i>Практичне заняття 2.</i> Підбір та оцінка інформаційних систем та технологій відповідно до типу закладу готельно-ресторанного господарства. Літ.: [1,3, 4-6]	2
3	Тема 3. Системи інформаційних технологій для обробки інформації: видавничий пакет Microsoft Office 2010. <i>Практичне заняття 3.</i> Набуття навичок використання текстового редактора Microsoft Word при створенні службової документації у готельно-ресторанному господарстві. Літ.: [1, 4-6]	2
4	Тема 3. Системи інформаційних технологій для обробки інформації: видавничий пакет Microsoft Office 2010. <i>Практичне заняття 4.</i> Набуття навичок побудови та редагування таблиць у редакторі Microsoft Word. Літ.: [1, 4-6]	2
5	Тема 3. Системи інформаційних технологій для обробки інформації: видавничий пакет Microsoft Office 2010. <i>Практичне заняття 5.</i> Ознайомлення з функціями електронних таблиць Microsoft Excel. Створення документів у середовищі Microsoft Excel. Літ.: [1, 4-6]	2
6	Тема 3. Системи інформаційних технологій для обробки інформації: видавничий пакет Microsoft Office 2010. <i>Практичне заняття 6.</i> Набуття навичок використання Microsoft Excel при роботі зі звітною документацією закладу. Літ.: [1, 4-6]	2
7	Тема 4. Інформаційні технології створення презентаційних матеріалів закладів готельно-ресторанного господарства (за допомогою Canva, PowerPoint, Publisher). <i>Практичне заняття 7.</i> Набуття навичок використання мультимедійних технологій у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства (за допомогою Canva, PowerPoint). Літ.: [1, 4-6]	2

8	Тема 4. Інформаційні технології створення презентаційних матеріалів закладів готельно-ресторанного господарства (за допомогою Canva, PowerPoint, Publisher). <i>Практичне заняття 8.</i> Набуття навичок створення рекламного буклету закладу готельно-ресторанного господарства за допомогою Microsoft Office Publisher. Літ.: [1, 4-6]	2
9	Тема 5. Технології просування закладу готельно-ресторанного господарства за допомогою мережі Інтернет. <i>Практичне заняття 9.</i> Створення WEB-сайту закладу готельно-ресторанного господарства як складової інтегрованої комунікаційної мережі Інтернет. Літ.: [4-6, 15-16]	2
10	Тема 5. Технології просування закладу готельно-ресторанного господарства за допомогою мережі Інтернет. <i>Практичне заняття 10.</i> Розробка структури сайту та наповнення вкладок інформацією. Зворотній зв'язок зі споживачами готельно-ресторанних послуг. Літ.: [4-6, 15-16]	2
11	Тема 6. Особливості й структура інформаційних технологій у сфері гостинності. <i>Практичне заняття 11.</i> Моделювання автоматизованого робочого місця адміністратора закладу готельно-ресторанного господарства. Літ.: [1-2, 4-6]	2
12	Тема 7. Сучасні інформаційні технології у ресторанному бізнесі. <i>Практичне заняття 12.</i> Робота офіціантів з системою Touchscreen. Ознайомлення з Front Office та додатковими функціями Back Office програми SERVIO POS. Літ.: [1-6]	2
13	Тема 7. Сучасні інформаційні технології у ресторанному бізнесі. <i>Практичне заняття 13.</i> Ведення обліку та робота з рахунками відвідувачів закладу ресторанного господарства у системі SERVIO POS. Літ.: [1-6]	2
14	Тема 7. Сучасні інформаційні технології у ресторанному бізнесі. <i>Практичне заняття 14.</i> Створення нової бази закладу готельного господарства на платформі SERVIO HMS. Робота з модулем «Бронювання готельних номерів» Літ.: [1-6]	2
15	Тема 7. Сучасні інформаційні технології у ресторанному бізнесі. <i>Практичне заняття 15.</i> Ведення обліку та робота з клієнтами закладу готельного господарства на платформі SERVIO HMS. Звітна статистика діяльності готелю. Літ.: [1-6]	2
16	Тема 8. Автоматизовані системи бронювання та резервування послуг гостинності. <i>Практичне заняття 16.</i> Відпрацювання процесу бронювання послуг в інтернет-системах. <i>Практичне заняття 17.</i> Робота в системі бронювання онлайн (на прикладі платформи Amadeus). Літ.: [5-6]	2

17	Тема 8. Автоматизовані системи бронювання та резервування послуг гостинності. <i>Практичне заняття 17.</i> Робота в системі бронювання онлайн (на прикладі платформи Amadeus). Літ.: [5-6]	2
Разом:		34

Перелік практичних занять для студентів *заочної* форми здобуття освіти

№ п/п	Тема практичного заняття	Кількість годин
<i>Другий семестр</i>		
1	<i>Практичне заняття 3.</i> Набуття навичок використання текстового редактора Microsoft Word при створенні службової документації к готельно-ресторанному господарстві. Літ.: [1, 4-6]	2
2	<i>Практичне заняття 9.</i> Створення WEB-сайту закладу готельно-ресторанного господарства як складової інтегрованої комунікаційної мережі Інтернет. Літ.: [4-6, 15-16]	2
3	<i>Практичне заняття 12.</i> Робота офіціантів з системою Touchscreen. Ознайомлення з Front Office та додатковими функціями Back Office програми SERVIO POS. Літ.: [1-6]	2
4	<i>Практичне заняття 16.</i> Відпрацювання процесу бронювання послуг в інтернет-системах.	2
Разом:		8

5.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота студентів *денної* форми здобуття освіти полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу, підготовці до практичних занять, тестування з теоретичного матеріалу. Студенти *заочної* форми здобуття освіти виконують контрольну роботу. Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями до виконання контрольних робіт, які кожний студент отримує на кафедрі у період настановної сесії.

Зміст самостійної роботи здобувачів освіти *денної* форми здобуття освіти

Номер тижня	Вид самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Опрацювання теоретичного матеріалу.	8
2	Тема 2. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №1.	4
3	Тема 2. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №2.	4
4	Тема 3. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №3.	2
5	Тема 3. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №4.	2

6	Тема 3. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №5.	2
7	Тема 3. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №6.	2
8	Тема 4. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №7.	4
9	Тема 4. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №8. Підготовка до тестування Т.1-Т.4	4
10	Тема 5. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №9.	4
11	Тема 5. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №10.	4
12	Тема 6. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №11.	10
13	Тема 7. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №12-13.	4
14	Тема 7. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №14.	3
15	Тема 7. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття № 15.	3
16	Тема 8. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття №16.	5
17	Тема 8. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до практичного заняття № 17. Підготовка до тестування Т.5-Т.8	5
Разом:		70

6 Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій, зокрема: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (з використанням стандартного пакету Microsoft Office 2010 і програмного забезпечення Servio HMS, Servio POS), самостійна робота, і мають за мету оволодіння студентами спеціальною термінологією і набуття ними практичних навичок використання програмних продуктів для автоматизації бізнес-процесів закладів готельно-ресторанного господарства.

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій та методів навчання, зокрема: методи навчання за джерелом передачі і сприймання інформації (словесні (пояснення, дискусія, консультування), практичні (інструктування, розв'язування ситуаційних задач), наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження); за логікою передачі і сприймання навчальної інформації; за рівнем самостійності пізнавальної діяльності (методи проблемного викладу, частково пошукові, дослідницькі); методи стимулювання і мотивації учіння, інтерактивні; метод аналізу конкретних ситуацій (case-study) з використанням технологій візуалізації, інформаційно-комунікаційних та технології дистанційного навчання (сервіс для проведення онлайн конференцій Zoom, Модульне середовище для навчання тощо).

7 Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- усне опитування;
- тестовий контроль теоретичного матеріалу з теми;
- написання контрольної роботи.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного, так і підсумкового контролів (охарактеризувати фактично прийняті форми контролю з навчальної дисципліни). Здобувач вищої освіти, який набрав з будь-якого виду навчальної роботи, суму балів нижчу за 60 відсотків від максимального балу, не допускається до семестрового контролю поки не виконає весь обсяг, передбачений Робочою програмою для цього виду роботи. Здобувач вищої освіти, який набрав позитивний середньозважений бал (60 відсотків і більше від максимального балу, встановленого для кожної структурної одиниці) з усіх видів поточного контролю і не склав іспит, вважається таким, який має академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості із семестрового контролю здійснюється у період екзаменаційної сесії або за графіком, встановленим деканатом відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ».

8 Політика дисципліни

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин (підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в індивідуальному режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу з теми, активно працювати на занятті, брати участь у дискусіях щодо прийнятих рішень при виконанні здобувачами завдань).

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт у встановлені терміни, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни. Пропущене практичне заняття здобувач зобов'язаний відпрацювати у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами опитування під час практичних занять, тестування.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, підказки, плагіат, використання штучного інтелекту (без вірного цитування)). У разі порушення політики академічної доброчесності в будь-яких видах навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності під час вивчення навчальної дисципліни не допускаються та не толеруються.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, які сприяють формуванню компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою програмою дисципліни, або забезпечують вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

9 Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». Залежно від важливості окремих видів навчальної роботи, і їх ролі у формуванні компетентностей і результатів навчання, визначених освітньою програмою, розробники Робочої програми присвоюють кожному виду навчальної роботи (структурній одиниці) з дисципліни певну кількість балів. При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із встановлених Робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця навчальної роботи може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці. Будь-які форми порушення академічної доброчесності не допускаються.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти з будь-якого виду навчальної роботи (структурної одиниці) рекомендується використовувати наведені нижче узагальнені критерії (таблиця 1. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти).

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у семестрі

Аудиторна робота								Самостійна робота		Семестр овий контроль	Разом
Другий семестр											Сума балів
Практичні заняття (мінімум 8 контрольних точки)								Тестовий контроль:		Іспит	
П.1-2	П.3-4	П.5-6	П.7-8	П.9-10	П.11-12	П.13-14	П.15-17	Т.1-Т.4	Т.5-Т.8		
Кількість балів за вид навчальної роботи (мінімум-максимум)											
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	6-10	6-10	24-40	60-100**
24-40								12-20		24-40	

Примітка: П* – практичне заняття;

**За набрану з будь-якого виду навчальної роботи з дисципліни кількість балів, нижче встановленого мінімуму, здобувач отримує незадовільну оцінку і має її перездати у встановлений викладачем (деканом) термін. Інституційна оцінка встановлюється відповідно до таблиці «Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС».

Оцінювання результатів навчання з теоретичного матеріалу (тестовий контроль)

Кожний з двох тестів, передбачених Робочою програмою, складається із 25 тестових завдань, кожне з яких є рівнозначним. Максимальна сума балів, яку може набрати студент, складає 10. Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тематичний контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 6 до 10 балів.

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання

Кількість правильних відповідей	1-14	15-16	17-18	19-20	21-22	23-25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-65	66-72	73-82	83-89	90-100
Кількість балів	-	6	7	8	9	10

На тестування відводиться 25 хвилин. Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. Студент може також пройти тестування і в он-лайн режимі у Модульному середовищі для навчання. При отриманні негативної оцінки тест слід перездати до терміну *наступного* контролю.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота		Самостійна, індивідуальна робота		Семестровий контроль	Разом
Другий семестр					Сума балів
Практичне заняття		Контрольна робота	Тестовий контроль	Іспит	
1-2	3-4	Якість виконання та захист роботи	T1-T8		
Кількість балів за кожний вид навчальної роботи (мінімум-максимум)					
3-5	3-5	18-30	6-10	30-50	60-100
6-10		18-30	6-10	30-50	

Оцінювання контрольної роботи здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При оцінюванні контрольної роботи враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання; якість виконання практичного завдання; захист. Кожне з теоретичних питань оцінюється від 6 до 10 балів, та практичне 6-10 балами, загальна сума балів на позитивну оцінку становить від 18 до 30.

Таблиця – Розподіл балів при оцінюванні завдань контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Достатній	Середній	Високий
Теоретичне питання № 1	6	7-9	10
Теоретичне питання № 2	6	7-9	10
Практичне завдання	6	7-9	10
Всього балів	18	19-29	30

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється викладачем з використанням таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Оцінювання на практичних заняттях

Оцінка, яка виставляється за практичне заняття, складається з таких елементів: усне опитування студентів на знання теоретичного матеріалу з теми; вільне володіння студентом спеціальною термінологією і уміння професійно обґрунтувати прийняті рішення при розв'язуванні задач; результати самостійних робіт.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти на практичних заняттях викладач користується наведеними нижче критеріями:

Таблиця 1. – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	Узагальнений зміст критерія оцінювання
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення роботи і володіння прикладними програмами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві–три несуттєві <i>похибки</i> .
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві–три <i>несуттєві помилки</i> .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і <i>суттєві помилки</i> у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекручує їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю (іспит)

Освітня програма передбачає підсумковий семестровий контроль з дисципліни у формі іспиту, завданням якого є системне й об'єктивне оцінювання як теоретичної, так і практичної підготовки здобувача з навчальної дисципліни. Складання іспиту відбувається за попередньо розробленими і затвердженими на засіданні кафедри білетами. Відповідно до цього в екзаменаційному білеті пропонується поєднання питань як теоретичного (в т.ч. у тестовій формі), так і практичного характеру.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів денної форми навчання (40 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	6	8	10

Теоретичне питання № 2	6	8	10
Практичне завдання	12	16	20
Разом:	24		40

Примітка. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (24 бали) та максимального (40 балів), знаходиться в межах 25-39 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів заочної форми навчання (50 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	8	12	15
Теоретичне питання № 2	8	12	15
Практичне завдання	14	17	20
Разом:	30		50

Примітка. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (30 балів) та максимального (50 балів), знаходиться в межах 31-49 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.

Для кожного окремого виду завдань підсумкового семестрового контролю застосовуються критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти, наведені вище (**Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти**). Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання з усіх видів робіт до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС у наведеній нижче таблиці.

Семестровий іспит виставляється, якщо загальна сума балів, яку набрав студент з дисципліни за результатами поточного та підсумкового контролю, знаходиться в межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «відмінно/добре/задовільно», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення.

Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Рейтингова шкала балів	Інституційна шкала (Опис рівня досягнення здобувачем вищої освіти запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни)	
		Залік	Іспит
A	90-100	Зараховано	Відмінно/Excellent – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		Добре/Good – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73-82		
D	66-72		
E	60-65		Задовільно/Satisfactory – Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни

FX	40-59	Незараховано	Незадовільно/Fail – Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		Незадовільно/Fail – Результати навчання відсутні

10 Питання для самоконтролю результатів навчання

1. Поняття «інформація» в сучасних економічних системах.
2. Інформація як товар, ринки інформації.
3. Основні поняття інформаційних систем.
4. Структура та функції інформаційних систем. Інформаційні технології у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства: роль та значення.
5. Класифікація інформаційних технологій.
6. Загальна характеристика інформаційних процесів у готельно-ресторанному господарстві.
7. Сучасний стан та тенденції розвитку інформаційних технологій.
8. Загальна характеристика інформаційних технологій.
9. Розвиток інформаційних технологій. Етапи розвитку інформаційних технологій.
10. Класифікація інформаційних технологій. Перспективи розвитку інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
11. Поняття операційної системи, її призначення.
12. Огляд операційних систем Windows. Основні можливості Windows 10.
13. Панель Microsoft Office. Файлова система.
14. Використання Microsoft Office Excel, Word, Access для підвищення ефективності роботи закладів готельно-ресторанного господарства.
15. Автоматизація підготовки документів рекламного-інформаційного характеру.
16. Можливості Microsoft Office Publisher для створення рекламних проспектів (буклету, візитівки, календаря, листівки).
17. Мультимедійні технології у діяльності об'єктів ресторанного та готельного обслуговування.
18. Мультимедійні засоби представлення інформації (Microsoft PowerPoint, Canva, інтерактивні презентації). Хмарні сервіси.
19. Фундаментальні основи та принципи функціонування Інтернет.
20. Сайти готельно-ресторанних закладів для розвитку та збільшення рівня глобальної та регіональної конкурентоспроможності.
21. Особливості організації процесу обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства з використанням технологій Інтернет.
22. Технічне забезпечення автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.
23. Технологія автоматизованих систем (АС) та автоматизованих робочих місць (АРМ).
24. Технології віртуальної реальності в рекламній діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.
25. Призначення та види програмного забезпечення діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.
26. Інформаційні системи у закладах ресторанного господарства.
27. Призначення та види програмного забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.
28. Поняття Back Office та Front Office.
29. Характеристика програмного забезпечення SERVIO POS, ULTRA (B52), D2, IC–Парус: Ресторан, LIBRO, R-Keeper, X-POS тощо.

30. Характеристика ринку автоматизації готельного господарства.
31. Характеристика програмного забезпечення SERVIO HMS, ULTRA (B52 Готель), IC–Парус: Готельне господарство, LIBRA Hospitality, Fidelio.
32. Централізоване бронювання послуг гостинності.
33. Основні види автоматизованих систем бронювання та резервування в сфері гостинності.
34. Глобальні дистриб'юторні (GDS) та централізовані (CRS) системи бронювання послуг.
35. Інтернет-системи бронювання (IDS) послуг гостинності.
36. Альтернативні системи бронювання.
37. Сервіс замовлення їжі та бронювання столиків у закладах ресторанного господарства.

11 Навчально-методичне забезпечення

Освітній процес з дисципліни «Інформаційні системи і технології у сфері гостинності» забезпечений необхідними навчально-методичними матеріалами, що розміщені в Модульному середовищі для навчання MOODLE:

1. Курс «Інформаційні системи і технології у сфері гостинності» URL: <https://msn.khmn.edu.ua/course/view.php?id=9475>
2. Методичні вказівки до практичних занять для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня ОПП Готельно-ресторанна справа з дисципліни «Інформаційні системи і технології у сфері гостинності» URL: <https://msn.khmn.edu.ua/course/view.php?id=9475>
3. Методичні вказівки до контрольної роботи для здобувачів вищої освіти заочної форми навчання з дисципліни «Інформаційні системи і технології у сфері гостинності» URL: <https://msn.khmn.edu.ua/course/view.php?id=9475>

12 Матеріально-технічне та програмне забезпечення дисципліни (за потреби)

Інформаційна та комп'ютерна підтримка: ПК, планшет, смартфон або інший мобільний пристрій, проєктор. Програмне забезпечення: програми Microsoft Office або аналогічні, доступ до мережі Інтернет, робота з презентаціями. Спеціалізоване програмне забезпечення SERVIO POS та SERVIO HMS.

13 Рекомендована література

Основна

1. Антоненко В.М. Сучасні інформаційні системи і технології: управління знаннями: навч. посібник. Ірпінь: Нац. університет ДПС України, 2018. 212 с.
2. Анісімов А.В., Кулябко П.П. Інформаційні системи та бази даних: Навчальний посібник для студентів факультету комп'ютерних наук та кібернетики. Київ. 2017. 110 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр навч. літ-ри, 2018. 342 с.
4. Вовкодав О.В., Ліп'яніна Х.В. Сучасні інформаційні технології: навч. посіб. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 550 с.
5. Павлиш В.А., Гліненко Л.К., Шаховська Н.Б. Основи інформаційних технологій і систем. Підручник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2018. 620 с.
6. Скопень М.М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2019. 764 с.

Додаткова

1. Інформатика. Комп'ютерна техніка. Комп'ютерні технології: підруч. для студ. ВНЗ / за ред. Г.А. Шинкаренка, О.В. Шишов. Київ: Каравела, 2016. 592 с.
2. Кузьмін О.Є. Формування і використання інформаційної системи управління економічним розвитком підприємства: монографія. Львів: Вид-во нац. ун-ту «Львівська

політехніка», 2016. 386 с.

3. Оксанич П.А., Петренко В.Р., Костенко О.П. Інформаційні системи і технології маркетингу: навч. посіб. Київ: Професіонал, 2018. 320 с.

4. Пінчук Н.С., Галузинський Г.П. Інформаційні системи і технології в маркетингу: навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2017. 328 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Міжнародного інституту бізнесу. URL: <https://iib.com.ua/ua/>
2. Сайт з питань ресторанного бізнесу.
URL: <http://www.ukrbiz.net>.
3. Компанія «Ресторатор Україна».
URL: <https://uk.restorator.ua/>
4. ULTRA. Програма для автоматизації обліку в ресторанах, торгівлі, готелях та фітнес-центрах. URL: <https://ultra-company.com/ru/>
5. JSolutions. Зручний інструмент ефективного управління підприємством з використанням хмарних технологій. URL: <https://jsolutions.ua/ua/>
6. LIBRO. Програма автоматизації для кафе, барів, ресторанів, піцерій, їдалень та інших форм громадського харчування. URL: <http://rikosoft.com/>
7. Програмний комплекс «Парус-Ресторан». URL: <http://parus.ua/ua/169/>
8. Програмний комплекс «Парус-Готель». URL: <http://parus.ua/ua/170/>
9. Автоматизація бізнесу, автоматизація бізнес-процесів компанії. URL: <https://www.netsoft.com.ua/avtomatyzatsiya-biznesu.html>
10. Можливості Е-бізнесу. URL: <http://ukr.vipreshebnik.ru/elcomerc/1461mozhlivosti-e-biznesu.html>
11. Ресторанний консалтинг. URL: <http://restaurant-consulting.com.ua>
12. Теоретичні основи реінжинірингу бізнес-процесів. URL: <http://www.management.com.ua/bpr/bpr003.html>
13. Центр довідки та навчання Office. URL: <https://support.microsoft.com/uk-ua/office>
14. Microsoft Office 365. URL: <https://www.office.com>
15. Пошукові системи:
<https://www.booking.com/>
<https://hotels.tickets.ua/uk>
<https://hotelmix.com.ua/>
<http://lowcostavia.com.ua/yak-zabroniuvaty-hotel/>
<https://hotels24.ua/>
16. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chrie.org>
17. Hcareers [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hcareers.com>
18. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/>
19. VirtualTourist [Electronic resource]. – Regime of access: <http://http://www.virtualtourist.com/>
20. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації
<https://www.unwto.org/about-us>
21. Офіційний сайт Національної туристичної організації України
<http://www.ntoukraine.org/>
22. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>
23. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>
24. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>

25. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>
26. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>
27. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.

Інформаційні системи і технології у сфері гостинності

Тип (статус) дисципліни	Обов'язкова фахової підготовки
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	Другий
Кількість призначених кредитів ЄКТС	4
Форми здобуття освіти, для яких викладається дисципліна	Денна/заочна

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, повинен: *досконало володіти* професійною термінологією та основними поняттями з інформаційних систем та технологій; *знати* форми та види інформації, класифікацію та специфіку інформаційних систем і технологій у готельно-ресторанному господарстві; *вміти використовувати* на практиці методи і засоби автоматизованого оброблення та аналізу господарської інформації; *працювати* з прикладними програмами видавничого пакету Microsoft Office 2010; *моделювати* автоматизовані робочі місця працівників готелю та ресторану; *вміти виокремлювати* переваги та недоліки основних програмних продуктів у сфері гостинності; *підбирати* спеціалізоване програмне забезпечення для автоматизації роботи закладів готельно-ресторанного бізнесу; *здійснювати* обслуговування споживачів готельних і ресторанних послуг у програмному забезпеченні Servio HMS та Servio POS; *практично використовувати* показники звітної статистики програмних продуктів для прийняття ефективних управлінських рішень.

Зміст навчальної дисципліни. Основи інформаційних систем і технологій. Використання офісних інформаційних систем та технологій в готельно-ресторанному бізнесі. Системи інформаційних технологій для обробки інформації: видавничий пакет Microsoft Office 2010. Інформаційні технології створення презентаційних матеріалів закладів готельно-ресторанного господарства (за допомогою Canva, PowerPoint, Publisher). Технології просування закладу готельно-ресторанного господарства за допомогою мережі Інтернет. Особливості й структура інформаційних технологій у сфері гостинності. Сучасні інформаційні технології у ресторанному бізнесі. Сучасні інформаційні технології у готельному бізнесі. Автоматизовані системи бронювання та резервування послуг гостинності.

Пререквізити – ОЗП.01 Українська мова (за професійним спрямуванням), ОЗП.02 Іноземна мова за професійним спрямуванням, ОЗП.07 Університетська освіта та вступ до фаху.

Постреквізити – ОФП.09 Ресторанна справа, ОФП.10 Ресторанна справа (курсова робота), ОФП.11 Готельна справа, ОФП.12 Готельна справа (курсова робота), ОФП.15 Бухгалтерський облік та оподаткування, ОФП.17 Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, ОФП.18 Менеджмент готелів та ресторанів, ОФП.19 Маркетинг готельно-ресторанного господарства, ОФП.26 Виробнича практика (управлінська), ОФП.27 Переддипломна практика, ОФП.28 Кваліфікаційна робота.

Запланована навчальна діяльність: Мінімальний обсяг навчальних занять в одному кредиті ЄКТС навчальної дисципліни для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за денною формою здобуття освіти становить 10 годин; для заочної форми – 2–3 години на 1 кредит ЄКТС.

Форми (методи) навчання: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (з використанням методів комп'ютерного програмного забезпечення, практикумів), самостійна робота.

Форми оцінювання результатів навчання: усне опитування, тестовий контроль теоретичного матеріалу з теми; написання контрольної роботи; виконання домашніх завдань.

Вид семестрового контролю: іспит

Навчальні ресурси:

1. Антоненко В.М. Сучасні інформаційні системи і технології: управління знаннями: навч. посібник. Ірпінь: Нац. університет ДПС України, 2018. 212 с.
2. Анісімов А.В., Кулябко П.П. Інформаційні системи та бази даних: Навчальний посібник для студентів факультету комп'ютерних наук та кібернетики. Київ. 2017. 110 с.
3. Павлиш В.А., Гліненко Л.К., Шаховська Н.Б. Основи інформаційних технологій і систем. Підручник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2018. 620 с.
4. Скопень М.М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2019. 764 с.
5. Модульне середовище. URL: <https://msn.khmnpu.edu.ua>.

Викладач: канд. екон. наук доц. Антошкова Н.А.