

СИЛАБУС	
ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
Опис навчальної дисципліни	
Ступінь вищої освіти:	Бакалавр
Галузь знань:	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність:	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма:	«Ресторанні технології» Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Навчальний рік:	2025-2026
Семестр:	V
Курс:	3
Група:	Б-ХТ 23д
Політика викладання	Студентоцентрована, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Елементи дистанційного (online, електронного) навчання. Лекції, практичні заняття, індивідуальні заняття, самостійна робота з методичним забезпеченням дисциплін та ініціативна самостійна робота. Консультації.
Мова викладання:	Українська
	Викладач: Федорка Павло Павлович E-mail: fedorka.pavlo@utei.uz.ua Доктор філософії, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства
Місце дисципліни в освітній програмі	
Компетентності:	здатність застосовувати інформаційні та цифрові технології у професійній діяльності; здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації з різних джерел; вміння використовувати сучасні програмні засоби та інформаційні ресурси; здатність використовувати інформаційні системи та технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства; застосовувати автоматизовані системи обліку, контролю та аналізу діяльності закладів ресторанного бізнесу; впроваджувати та оцінювати ефективність інформаційних систем і технологій у сфері гостинності.
Загальні компетентності:	K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:	K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
Програмні результати навчання:	ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
Пререквізити:	Студенти повинні володіти базовими знаннями з інформатики та інформаційних технологій, мати уявлення про організацію діяльності підприємств ресторанного господарства, розуміти основні інформаційні процеси та бізнес-процеси у сфері гостинності, а також володіти навичками роботи з комп'ютерною технікою та прикладним програмним забезпеченням, необхідними для виконання навчальних завдань. Отримані раніше знання з інформатики, організації ресторанного виробництва та використання базових цифрових інструментів створюють основу для засвоєння теоретичних і практичних аспектів застосування сучасних інформаційних систем і технологій у ресторанному бізнесі.

Зміст дисципліни та оцінювання результатів навчання	
Тематичний план:	<p>Тема 1. Сучасні концепції інформаційних систем, їх специфіка у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Напрямки розвитку ICT.</p> <p>Тема 2. Системи автоматизації та цифровізації основних процесів на підприємстві ресторанного бізнесу. Базові апаратні технології.</p> <p>Тема 3. Глобальні та локальні мережі в системі готельного та ресторанного бізнесу. Мобільні інформаційні технології.</p> <p>Тема 4. Програмне забезпечення інформаційних систем: операційні системи та прикладні програми. Офісні пакети як базові інструменти в діяльності готельно-ресторанного підприємства.</p> <p>Тема 5. Основи технології баз даних. Корпоративні та інтелектуальні інформаційні системи.</p> <p>Тема 6. Веб-інструменти як допоміжні застосунки в діяльності підприємств сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Технології електронної комерції.</p> <p>Тема 7. Спеціалізовані програмні комплекси для автоматизації ресторанного господарства. POS-система для підприємств ресторанного бізнесу.</p> <p>Тема 8. Технології забезпечення безпеки інформаційних систем.</p> <p>Тема 9. Цифрові технології в рекламно-інформаційній діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Основні література та інформаційні джерела:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. – Київ : Ліра-К, 2020. ISBN 978-617-7320-35-6. 2. Потапчук О. І., Гевко І. В., Луцик І. Б. <i>Інформаційні технології в сфері послуг: навчально-методичний посібник</i> – Тернопіль: Видавництво ТНПУ, 2020. – 123 с. 3. Тарасенко Р. О., Гаріна С. М., Рабоча Т. П. <i>Інформаційні технології: навчальний посібник</i> – Київ : Алефа, 2022. – 312 с. 4. Круль Г., Заячук О. <i>Організація і технологія надання послуг гостинності: навчальний посібник</i> – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. – 488 с. 5. Денісова О.О., Сендзюк М.А. Інформаційні системи в економіці: підручник. – Київ : КНЕУ, 2023. – 311 с. 6. Бутенко Т. А., Сирий В. М. <i>Інформаційні системи та технології: навчальний посібник.</i> — Харків: ХНАУ ім. В. В. Докучаєва, 2020. — 207 с. 7. Мельник Л. Г., Ілляшенко Н. С. <i>Цифрові технології в бізнесі: навчальний посібник.</i> — Суми: СумДУ, 2021. 8. Олійник О. В., Шевченко Л. С. <i>Інформаційні технології в сервісній економіці: навчальний посібник.</i> — Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022. 9. Цифрова трансформація в готельному бізнесі. URL: https://business.diia.gov.ua/cases/tehnologii/cifrova-transformacia-v-gotelnomu-biznesi. 10. Веб-портал «OneBox OS»: Українські CRM системи для бізнесу. URL: https://1b.app/ua/ 11. Офіційний сайт компанії R-KeeperUA. URL: https://rkeeper.com.ua/?gad_source=1#about-1 . 12. Офіційний сайт компанії Pos-Vector. URL: https://www.pos-vector.net/horeca/rishennia/restoran/. 13. Офіційний сайт компанії Expert Solution. URL: http://servio.com.ua/. 14. Офіційний сайт компанії Poster. URL: https://joinposter.com/ua. 15. Офіційний сайт компанії «jSolutions»: URL: https://jsolutions.ua/sistema-upravleniya-restoranom

	<p>16. Безкоштовні онлайн-курси платформи “Prometheus”. URL: https://prometheus.org.ua/about-us/.</p> <p>17. Служба підтримки Microsoft. URL: https://microsoft.com/uk-ua/microsoft-365/support</p> <p>18. Сервіси Google. URL: https://www.google.com/webhp?hl=ru&sa=X&ved=0ahUKEwj72KqO3K6KAxXJGxAIHxGySTUQPAgI</p>
Обсяг навчальної дисципліни:	<p>Загальна кількість годин – 180/6 кредитів; лекцій – 28 годин; практичних – 42 години; самостійна робота студента – 110 години. Вид контролю – екзамен. Максимальна кількість балів за екзамен – 100</p>
Система оцінювання та вимоги:	<p>Максимальна кількість балів за поточну навчальну роботу – 100</p>