

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра інформаційних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2019

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

ТХ-19, ЗТХ-19, ЗТХС-19

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Зміївська Ірина Віталіївна,
старший викладач кафедри інформаційних
технологій

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Гарант освітньої програми

Куниця Катерина Вікторівна,
старший викладач кафедри інноваційних
харчових і ресторанних технологій, кандидат
технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інформаційних технологій

назва кафедри

протокол від 10.09.2020 р. № 01.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі» є набуття студентами загальних і фахових компетентностей, що забезпечує відповідні програмні результати навчання завдяки формуванню у студентів необхідного рівня теоретичних та практичних професійних знань з використання інформаційних технологій у своїй професійній діяльності, та набуття ними практичних навичок з впровадження та застосування сучасних інформаційних технологій у діяльності підприємств ресторанного господарства.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є управління ресторанним бізнесом за умов застосування сучасних інформаційних технологій та інформаційних систем.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі» ґрунтуються на знаннях навчальної дисципліни «Економічна інформатика» та є основою для подальшого засвоєння професійної навчальної дисципліни «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства». Знання, які студенти отримують при вивченні дисципліни, в подальшому можуть бути використані при проходженні практик, написанні курсових та випускної кваліфікаційної роботи.

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

фахових компетентностей:

програмних результатів навчання:

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Інформаційні системи у ресторанному господарстві

Принципи і методологічні підходи до розгляду інформаційних систем. Сутність інформаційних систем в ресторанному господарстві. Характеристика етапів розвитку інформаційних систем. Види та функції інформаційних систем. Декомпозиція інформаційних систем. Типи інформаційних систем залежно від організаційних рівнів в підприємствах ресторанного господарства. Характеристика можливостей управлінських інформаційних систем. Основні завдання інформаційної системи управління підприємством ресторанного господарства.

Автоматизована інформаційна система у ресторанному господарстві. Процеси створення інформаційних систем у ресторанному господарстві.

Тема 2. Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві

Роль та значення інформаційних технологій у діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Наукові погляди на сутність інформаційних технологій та еволюцію їх розвитку. Практичний та теоретичний підходи до визначення інформаційних технологій. Класифікація інформаційних технологій у системах управління підприємствами ресторанного господарства.

Види інформаційних технологій в ресторанному бізнесі: послуги Інтернет; мобільні системи зв'язку; глобальні розподільчі системи; комплексні автоматизовані системи управління підприємствами; системи бронювання; спеціалізовані та універсальні програмні продукти. Особливості застосування різноманітних видів інформаційних технологій у діяльності підприємств ресторанного бізнесу.

Тема 3. Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій

Поняття управління якістю ресторанних послуг. Особливості застосування різноманітних інформаційних технологій у реалізації принципів управління якістю ресторанних послуг.

Характеристика основних напрямків застосування інформаційних технологій у процесі реалізації комплексу взаємодіючих і взаємодоповнюючих вимог, що формують якість ресторанних послуг: формування політики якості; організація роботи з якості; аналіз керівництвом функціонування системи якості; документальне оформлення системи якості; взаємодія зі споживачем послуг; розробка і ведення документації; управління процесами; контроль і оцінювання якості послуг; аналіз відповідності якості послуг вимогам споживачів; здійснення корегувального впливу; підготовка кадрів.

Тема 4. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства

Особливості застосування інформаційних технологій у реалізації маркетингових функцій підприємств ресторанного бізнесу. Інформаційні технології у здійсненні маркетингових досліджень. Маркетингові комунікації за допомогою ІТ: інтернет-реклама; електронний PR; стимулювання збуту; прямий маркетинг; участь у інтернет-виставках; інтернет-брендинг.

Характеристика засобів інтернет-реклами у ресторанному господарстві. Особливості здійснення електронного PR або PR в Інтернеті підприємствами ресторанного бізнесу. Переваги та недоліки участі підприємств ресторанного бізнесу у спеціалізованих інтернет-виставках. Брендінг, бренд та його види в інтернеті: інсайд-бренд; аутсайд-бренд.

Характеристика електронного бізнесу: види; категорії; форми присутності підприємств ресторанного бізнесу в Інтернеті.

Тема 5. Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства

Загальні та специфічні риси менеджменту підприємств ресторанного господарства. Роль інформаційних технологій в управлінні підприємств ресторанного господарства.

Реструктуризація управління підприємствами під впливом інформаційних технологій. Напрями здійснення реструктуризації. Характеристика типів реакцій організаційної структури управління підприємством ресторанного бізнесу на впровадження інформаційних технологій: виробничої; конкурентної; стратегічної; інноваційної; підприємницької; адміністративної.

Основні підходи до визначення комплексної системи автоматизації управління підприємствами. Способи створення систем. Характеристика етапів створення системи: експрес обстеження; перед проектне обстеження; проектування, налагодження та адаптація системи; контроль якості проектування; впровадження системи; запуск в експлуатацію; контроль якості; супровід. Характеристика спеціалізованих програмних продуктів у ресторанному господарстві.

Тема 6. Хмарні технології у ресторанному бізнесі

Хмарні технології. Хмарні сервіси. Хмарні сервіси для управління і автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства. Хмарні сервіси: онлайн-бронювання столиків; безконтактні чайові (для відвідувачів закладів).

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття	28							
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття	28							
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	124							
	Усього годин	180							
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття	6							
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття	6							
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	168							
	Усього годин	180							
Заочна скорочена	Лекційні заняття	4	2						
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття	2	4						
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	84	84						
	Усього годин	90	90						

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																											
	денна форма												заочна форма															
	повна						скорочена						повна						скорочена									
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі								
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС					
Тема 1. Інформаційні системи у ресторанному господарстві	24	4				20										32	2					30	32	2				30
Тема 2. Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві	28	4				24										30						30	30					30
Тема 3. Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій	28	4		4		20										32		2				30	32		2			30
Тема 4. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	28	4		4		20										28		2				26	28		2			26
Тема 5. Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	48	10		14		20										30	2	2				26	30	2	2			26
Тема 6. Хмарні технології у ресторанному бізнесі	28	2		6		20										28	2					26	28	2				26
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	28		28		124										180/6	6		6			168	180/6	6		6		168

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=2181> (денна); <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4235> (заочна).

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Інформаційні системи у ресторанному господарстві

Автоматизована інформаційна система у ресторанному господарстві

Тема 2. Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві

Види інформаційних технологій в ресторанному бізнесі.

Тема 3. . Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій

Характеристика основних напрямків застосування інформаційних технологій у процесі реалізації комплексу взаємодіючих і взаємодоповнюючих вимог, що формують якість ресторанних послуг.

Тема 4. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства

Характеристика електронного бізнесу: види; категорії; форми присутності підприємств ресторанного бізнесу в Інтернеті.

Тема 5. Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства

Основні підходи до визначення комплексної системи автоматизації управління підприємствами..

Тема 6. Хмарні технології у ресторанному бізнесі

Автоматизація ресторанного бізнесу засобами хмарних сервісів.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=2181> (денна); <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4235> (заочна).

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2020/2021 н. р.

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	
1.1	<i>Тема 1. Інформаційні системи у ресторанному господарстві</i>		
	Тестування на Порталі	3	
	Захист самостійної роботи	2	
1.2	<i>Тема 2. Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві</i>		
	Тестування на Порталі	3	
	Захист самостійної роботи	2	
1.3	<i>Тема 3. Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій</i>		
	Захист практичних робіт	5	
	Тестування на Порталі	3	
	Захист самостійної роботи	2	
1.4	<i>Тема 4. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства</i>		
	Захист практичних робіт	5	
	Тестування на Порталі	3	
	Захист самостійної роботи	2	
1.5	<i>Тема 5. Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства</i>		
	Захист практичних робіт	5	
	Контрольна робота	5	
	Тестування на Порталі	3	
	Захист самостійної роботи	2	
1.6	<i>Тема 6. Хмарні технології у ресторанному бізнесі</i>		
	Захист практичних робіт	5	
	Тестування на Порталі	3	
	Захист самостійної роботи	2	
1.7	<i>Додаткові бали</i>	5	
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	10	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (ситуаційне завдання)	15	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (ситуаційне завдання)	15	
3	Оцінка з дисципліни	100	

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – Київ: Видавництво «Ліра-К», 2017. – 388 с.

2. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 184 с.

3. Скопень М. М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / М. М. Скопень [та інші]. – Київ: Видавництво «Ліра-К», 2017. – 764 с.

8.2. Додаткові джерела інформації

4. Електронна комерція: підручник / за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2002. – 443 с.

5. Олійник Н. Ю. Комп'ютерний практикум: навчальний посібник / Н. Ю. Олійник, І. В. Зміївська. – Видання 2-ге, перероблене й доповнено – Харків: Фізична особа-підприємець Бровін О.В., 2013. – 212 с.