

**Міністерство освіти і науки України**  
**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

**Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**  
**Кафедра інформаційних технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі**

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки  
студентів

освітнього ступеня

бакалавр

року набору

2018

молодший бакалавр, бакалавр  
чи магістр

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /  
спеціалізація

Ресторанні технології

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

обов'язкова чи вибіркова

**Харків, 2019 рік**

Розробник:

Зміївська Ірина Віталіївна,  
старший викладач кафедри інформаційних  
технологій

---

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

20.09.2019 р.

  
підпис

---

І. В. Зміївська  
ініціали та прізвищеКерівник (гарант)  
освітньої програмиЗапаренко Ганна Володимирівна, доцент  
кафедри інноваційних харчових і  
ресторанних, кандидат технічних наук

---

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

20.09.2019 р.

  
підпис

---

Г. В. Запаренко  
ініціали та прізвищеПрограму обговорено та схвалено на засіданні кафедри  
інформаційних технологій

---

назва кафедри

протокол від 20.09.2019 р. № 03.

Зав. кафедри

  
підпис

---

М. С. Синєкоп  
ініціали та прізвищеПрограму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії  
інституту, протокол від 20.09.2019 р. № 03.

Голова методичної комісії

  
підпис

---

Р. А. Чемчикаленко  
ініціали та прізвище

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові 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 навчальних дисциплін: «Економічна інформатика», «Вища та прикладна математика», «Харчові технології» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Маркетинг», «Бухгалтерський облік», «Організація ресторанного господарства». 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:**

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

**фахових компетентностей:**

ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів;

**програмних результатів навчання:**

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

**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.

## 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 4.1. 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	29	4				25											36	2					34					
Тема 2. Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві	33	4		4		25											36	2					34					
Тема 3. Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій	33	4		4		25											36		2				34					
Тема 4. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	33	4		4		25											36		2				34					
Тема 5. Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	52	12		16		24											36	2	2				32					
<b>Усього годин / кредитів ЕCTS</b>	<b>180/6</b>	<b>28</b>		<b>28</b>		<b>124</b>											<b>180/6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>				<b>168</b>					





## 5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

### 5.1. Теми лекційних занять

Теми дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Інформаційні системи у ресторанному господарстві	Принципи і методологічні підходи до розгляду інформаційних систем	2		2	
	Структура інформаційної системи підприємства	2			
Тема 2. Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві	Основні завдання інформаційної системи управління підприємством ресторанного господарства	2		2	
	Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві	2			
Тема 3. Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій	Характеристика основних понять управління якістю ресторанних послуг	2			
	Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій	2			
Тема 4. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	Інформаційні технології в реалізації маркетингових функцій	2			
	Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами	2			

Теми дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
	ресторанного господарства				
Тема 5. Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	2		2	
	Основні підходи до визначення комплексної системи автоматизації управління підприємствами	2			
	Інформаційні технології на базі текстового редактора Microsoft Word	2			
	Інформаційні технології на базі системи створення презентацій Microsoft PowerPoint	2			
	Інформаційні технології на базі табличного процесора Microsoft Excel	2			
	Інформаційні технології на базі СУБД Microsoft Access	2			
<b>Усього</b>		<b>28</b>		<b>6</b>	

Лекційний матеріал доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=479>.

Лекційний матеріал наведено у [1, 2, 3].

## 5.2. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

### 5.3. Теми практичних занять

Теми дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 2. Характеристика сучасних інформаційних технологій у ресторанному господарстві	Калькуляція страв засобами програми MS Excel	2			
	Калькуляція страв засобами програми MS Excel. Тест	2			
Тема 3. Управління якістю ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій	Оцінка якості продукції з використанням електронних таблиць MS Excel	2		2	
	Оцінка якості продукції з використанням електронних таблиць MS Excel. Тест	2			
Тема 4. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	Стратегічний аналіз та планування маркетингової діяльності з використанням матричної моделі БКГ	2		2	
	Стратегічний аналіз та планування маркетингової діяльності з використанням матричної моделі БКГ. Тест	2			
Тема 5. Інформаційні технології в управлінні підприємствами ресторанного господарства	Автоматизація складання калькуляційних карток на страви	2		2	
	Створення імітаційної моделі засобами MS Excel для визначення потужності підприємства ресторанного господарства	2			
	Аналіз беззбитковості продукції за допомоги MS Excel	2			
	Розрахунок сучасної величини грошових потоків і оцінка ефективності інвестиційного проекту за допомогою MS Excel	2			
	Проведення кореляційного та регресійного аналізу за допомоги MS Excel	2			

Теми дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
	Прогнозування з використанням регресійного аналізу	2			
	Система управління базами даних MS Access. Побудова бази даних «Рецепти»	2			
	Система управління базами данх MS Access. побудова запитів з використанням реляційної мови обробки даних SQL (strutured query langusge)	2			
<b>Усього</b>		<b>28</b>		<b>6</b>	

Завдання до практичних занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=479>.

#### 5.4. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом.

### 6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Основні види самостійної роботи, які запропоновані студентам:

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Робота з опрацювання та вивчення рекомендованої літератури.
3. Вивчення основних термінів та понять рекомендованої літератури.
4. Підготовка до практичних занять, дискусій, роботи в малих групах, тестування.
5. Контрольна перевірка кожним слухачем особистих знань, питання для самоконтролю. Формування навчального портфолію з виконаними завданнями.

Завдання до самостійної роботи занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=479>.

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.

## 7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

## 8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

### 8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)					Підсумковий контроль	Сума	
	Усього	у тому числі за темами						
		Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4			Тема 5
2019/2020	60	10	10	10	15	15	40	100

### 8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)			Підсумковий контроль	Сума
	Усього	у тому числі за видами активності			
		вид 1	вид 2		
2018/2019	30	15	15		30
2019/2020	30	15	15	40	100

Види активності студента з навчальної дисципліни протягом семестру:

1. Самостійне опрацювання тестів відповідно до тем дисципліни.
2. Відвідування аудиторних занять.

## 9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

**Поточний контроль:**

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, виконання аудиторної контрольної роботи;
- для студентів заочної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, тестування та відвідування аудиторних занять.

Умовою допуску до підсумкового контролю є виконання програми дисципліни (відпрацювання всіх практичних занять) і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше 36 балів.

**Підсумковий контроль:**

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

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.

**10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ****10.1. 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.

**10.2. 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.