



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
Рік навчання 3, семестр 6
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 5

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

Швиденко Михайло Зіновійович, канд. екон.наук, доцент,
завідувач кафедри інформаційних систем і технологій
shvydenko@nubip.edu.ua

Сторінка дисципліни в
eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2614>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни «Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі» є отримання відповідного рівня теоретичних знань та практичних навичок з інформаційно-комунікаційних технологій для ефективного використання сучасної комп'ютерної техніки, спеціалізованих програмних продуктів та технічних рішень, баз даних, спеціалізованих інформаційних систем різного призначення в процесі розв'язку прикладних задач у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Завданням дисципліни являється вивчення теоретичних основ створення та використання інформаційних систем, технологічних рішень використання інформаційних технологій у виробничих процесах, знайомство та набуття навичок використання провідного спеціалізованого прикладного програмного забезпечення та технічного забезпечення, яке пропонується на ринку як інструменти автоматизації виробних процесів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Знання та практичний досвід, що будуть отримані у процесі вивчення курсу, дозволять розуміти засади побудови сучасних інформаційних систем та оптимізації управлінських процесів, адаптуватися до використання пропонованих на місці працевлаштування програмно-апаратних рішень, самостійно розробляти подібні рішення та пропонувати до впровадження; розуміти та використовувати комунікативні інструменти в організації бізнесу та інформаційно-послужового супроводу клієнтів.

Навчальна дисципліна забезпечує формування ряду компетентностей:

- *загальні компетентності:*

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- *фахові компетентності:*

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

Програмні результати

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ лаборатор- ні)	Результати навчання	Завдання	Оц ін юв ан ня
6 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Бази даних та СУБД: Сфери застосування. Класифікація. Практичні аспекти застосування технології баз даних для готельно-ресторанного бізнесу.	2/0	Знати основні поняття інформаційно-комп'ютерних технологій та розуміти про можливості їх застосування у сфері готельно-ресторанного бізнесу Знати структуру сучасних інформаційних систем, місце баз даних в них. Розуміти сфери прикладного застосування технологій баз даних		5
Тема 2. Проектування реляційних баз даних	3/0	Знати етапи проектування баз даних та інформаційних систем в цілому. Ознайомитися з СУБД Microsoft Access та можливостями по створенню баз даних на основі шаблонів	Лабораторна робота 1. Знайомство з практичним застосуванням баз даних. Використання шаблонів баз даних	10
Тема 3. Технологія створення таблиць бази даних	2/2	Знати та розуміти принципи побудови баз даних реляційної моделі, вміння виокремлювати сутності та визначати атрибутиви, визначати та реалізовувати зв'язки між сутностями. Розуміти потреби та потенційну структуру інформаційної системи для автоматизації готельно - ресторанного комплексу на платформі СУБД MS Access	Лабораторна робота 2. Створення інформаційної системи для автоматизації готельно - ресторанного комплексу на платформі СУБД MS Access. Створення таблиць та схема даних. Лабораторна робота 3. Створення інформаційної системи для автоматизації готельно - ресторанного комплексу на платформі СУБД MS Access. Створення форм та робота з ними.	5

Тема 5. Робота з запитамі бази даних	2/2	Знати та розуміти можливості запитів до баз даних, як основного інструменту маніпуляцій з інформацією в сучасній інформаційній системі з практичною реалізацією в СУБД Microsoft Access	Лабораторна робота 4. Створення інформаційної системи для автоматизації готельно - ресторанного комплексу на платформі СУБД MS Access. Створення запитів та робота з ними.	5
Тема 6. Робота з звітами	2/2	Розуміти та використовувати інструменти для генерації документів на основі баз даних на прикладі СУБД Microsoft Access, знайомство з можливостями звітів. Навчитися використовувати наявні звіти зі змін джерел даних та експорту у різні формати.	Лабораторна робота 5. Створення інформаційної системи для автоматизації готельно - ресторанного комплексу на платформі СУБД MS Access. Створення звітів та робота з ними.	5
Тема 7. Макроси у MS Access	2/2	Ознайомитися з програмуванням бізнес-логіки через використання макросів у базах даних СУБД Microsoft Access з практичною реалізацією окремих прикладних макросів в структурі інформаційної системи для автоматизації готельно - ресторанного комплексу.	Лабораторна робота 6. Програмування в базах даних СУБД MS Access за допомогою конструктора	5
Тема 8. Створення форми навігації	2/2	Знати та вміти використовувати інструменти побудови інтерфейсу програмного забезпечення (на прикладі СУБД Microsoft Access)	Лабораторна робота 7. Додаткові можливості СУБД Access. База даних MS Access як готова клієнтська програма Підсумковий файл практичної розробки бази даних	25
Самостійна робота. Створення бази даних в середовищі MS Access на основі структурованих даних електронної таблиці Excel		Застосувати на практиці знання щодо автоматизації окремих прикладних задач, які містять структуровані дані та надають можливість виокремити сутності.		10
Модульний	0/2	Тестування з питань модулю 1		30

контроль				
Модуль 2				
Тема 9. Географічні інформаційні системи Аудиторних - 2 години	2/2	Ознайомитися з структурою ГІС України та світу. Освоїти основи роботи на прикладі публічних ГІС. Знати інструменти інтеграції фрагментів карт до власних ресурсів.	Лабораторна робота 8. Прикладне використання геоінформаційних систем	10
Тема 10. Інформаційні технології в діяльності підприємств туристичної спеціалізації Аудиторних - 2 години.	4/4	Розуміти та використовувати сучасні підходи до побудови інформаційних ресурсів сфери готельно-ресторанного бізнесу за напрямками діяльності та спеціалізацією. Розуміти роль та сфери застосування мобільних додатків туристичної та готельно-ресторанної сфери для бізнесу, сільського (зеленого) туризму, пересічного туриста. Знати підходи до програмних рішень, дизайну, структури мобільних додатків, як зразків майбутніх аналогічних напрацювань для власного бізнесу.	Лабораторна робота 9. Результати аналізу та рейтинг інтернет-ресурсів сфери готельно-ресторанного бізнесу Лабораторна робота 10. Мобільні додатки в туристичній діяльності: бізнесу, сільському туризму, туристу	20
Тема 11. Інформаційні технології як фактор управлінської діяльності та ефективної взаємодії з клієнтами в готельно-ресторанному бізнесі Аудиторних - 4 години.	4/4	Володіти знаннями щодо пропозицій на ринку програмного забезпечення та технічних рішень сучасних автоматизованих систем управління готелями та ресторанним бізнесом. Знати структуру та критерії вибору прикладного програмного забезпечення та апаратних комплексів.	Лабораторна робота 11. Автоматизовані системи управління готелями Лабораторна робота 12. Автоматизація підприємств ресторанного господарства/	20
Самостійна робота. Офіційні ресурси органів виконавчої влади у галузі туризму та ГРС		Ознайомитися з структурою та представленням матеріалів на сторінці регулятора (Державне агентство розвитку туризму в Україні). Ознайомитися з представленими реєстрами суб'єктів та структурою звітності.		20
Модульний контроль	0/2	Тестування з питань модулю 2		30
Всього навчальна робота				70
Іспит				30
Всього за 1-й семестр				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано