

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ,
ТЕХНОЛОГІЇ ТА БЕЗПЕКА В
ЗАКЛАДАХ СФЕРИ
ОБСЛУГОВУВАННЯ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова дисципліна загальної підготовки
Курс, семестр	курс 1, семестр 1
Трудомісткість	105 год, 3,5 кредитів ЄКТС
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Дегтярєва Лариса, к.т.н., доцент, ауд. 204 (навчальний корпус № 2) e-mail: larysa.dehtiarova@pdau.edu.ua , https://www.pdau.edu.ua/people/degtyarova-larisa-mikolayivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування необхідних теоретичних знань та практичних навичок щодо побудови сучасних інформаційних систем, їх раціонального використання, а також упровадження сучасних інформаційних технологій у практичну діяльність закладів обслуговування
Компетентності	<i>загальні:</i> здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; <i>фахові:</i> розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
Результати навчання	Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних

	<p>технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</p>
Методи навчання	<p>усні та методи стимулювання і мотивації: роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог; заохочення;</p> <p>словесні: пояснення, лекція, інструктаж;</p> <p>наочні: демонстрація, ілюстрування;</p> <p>практичні: лабораторна робота;</p> <p>за логікою: індуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння;</p> <p>за мисленням: дослідницький, репродуктивний;</p> <p>інноваційні методи навчання: мультимедійна презентація; дистанційне навчання;</p> <p>методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без керівництва викладача (усні та письмові домашні завдання, завдання самостійної роботи).</p>
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Сучасний стан інформаційних систем і технологій в сфері обслуговування.</p> <p>Тема 2. Інформаційні технології та системи як інструмент обробки інформації в процесі управління.</p> <p>Тема 3. Документаційне, комунікаційне та програмне забезпечення сучасного закладу сфери обслуговування.</p> <p>Тема 4. Мережні технології і інформаційні системи в туризмі та готельній індустрії. Використання локальних , глобальних мереж і технологій Інтернет.</p> <p>Тема 5. Інформаційна безпека в готельно-ресторанному та туристичному господарстві.</p> <p>Тема 6. Інформаційні системи готельно-ресторанного бізнесу та туристичного бізнесу</p> <p>Тема 7. Реклама туристичного, готельного та ресторанного бізнесу в Інтернеті. Перспективи розвитку інформаційного маркетингу.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Навчальні досягнення здобувачів вищої освіти за результатами вивчення тем та курсу оцінюються у відповідності до форм поточного та семестрового оцінювання результатів навчання: робота на лекціях (16 балів); підготовка до лабораторних занять (10 бали); виконання завдань на лабораторних заняттях (40 балів); оформлення звітів і їх захист (10 балів); самостійна робота (20 балів); контрольна робота з теорії (4 бали). Форма семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – залік.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти</p>

	<p>отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.</p> <p>Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані джерела інформації.</p> <p>Дедлайни та перескладання: Лабораторні завдання, завдання зі самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-10%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату ФОФ.</p> <p>Списування під час контрольних робіт заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв).</p> <p>Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці «Академічна доброчесність ПДАУ»: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Базові знання з основ інформатики</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. М.М. Скопень, М.К. Сукач, О.П. Будя, О.І. Артеменко, Л.А.Хрущ. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Підручник. Київ: Ліра-К, 2020. 764 с. 2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарств: навч. посібник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2012. 242 с. 3. Федосова К.С., Тележенко Л.М. Сучасні інформаційні технології у готельному та ресторанному бізнесі. О.: ТЕС, 2016. – 264 с. 4. Скопень М.М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. Київ: «Видавництво Ліра-К», 2017. 764 с. 5. Кузнецов О.О. Захист інформації в інформаційних системах. Вид. ХНЕУ, 2017. 286 с. 6. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Навч. посібник. К.: Знання України, 2002. 358 с. 7. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2003. 346 с.

Рекомендовані джерела інформації	<ol style="list-style-type: none">1. Сайт ПДАУ. URL: http://www.pdau.edu.ua/Сайт ПДАУ.2. Інвестиційний консалтинг та рішення для розвитку бізнесу. URL: https://www.expert-systems.com3. Ресторанний консалтинг. URL: http://restaurant-consulting.com.ua4. Готельний бізнес: теорія та практика. URL: http://43-osnovi-derzhavnogo-regulyuvannya-yakosti-poslug-u-gotelnij-sferi-ukrayini.
Рік введення	2023 р.