


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВСП «ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ

Відділення харчових технологій та сфери послуг  
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**СИЛАБУС (SYLLABUS) ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ**

<b>1. Інформація про викладача</b>	
Викладач	Матвієнко Людмила Анатоліївна
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	Викладач готельної і ресторанної справи, викладач другої категорії ВТЕК КНТЕУ
Веб сайт для розміщення курсу	
E-mail	<a href="mailto:lyudmila.matvienko77@gmail.com">lyudmila.matvienko77@gmail.com</a>
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВСП «ВТЕФК КНТЕУ». Інформація доступна за посиланням:
<b>2. Опис навчальної дисципліни</b>	
Освітньо-кваліфікаційний рівень	молодший спеціаліст/фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 «Харчові технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Загальна характеристика	Кількість годин – 135 Кількість кредитів 4,5 Співвідношення аудиторних годин і годин самостійної роботи: 70/65 Мова навчання: українська Форма підсумкового контролю: усний екзамен Семестр: 6 Форма навчання: очна
Пререквізити	Вивчення дисципліни базується на знаннях з таких дисциплін, як: Організація обслуговування, Організація виробництва, Основи барної справи, Інформатика.
Анотація	<p>Навчальна дисципліна «Інформаційні системи та технології» одна із основних дисциплін підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст», «фаховий молодший бакалавр». Навчальний курс спрямований на висвітлення актуальних питань щодо застосування сучасних інформаційних систем і технологій в ресторанному бізнесі, їх раціонального використання в процесі здійснення управлінської діяльності.</p> <p>Предметом вивчення є інформаційні системи та технології, які використовуються в сфері ресторанного бізнесу з метою задоволення потреб споживача та отримання економічного й соціального ефекту. Дисципліна орієнтується на проектування та застосування готових інформаційних систем у сфері ресторанних послуг, а також використання сучасних інформаційних технологій у цій галузі.</p>

Технічне та програмне забезпечення/обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft Power Point, Microsoft Word, Microsoft Excel, додатки Google, інформаційні системи «Парус-Ресторан».
Методи навчання	<p><i>Основними методами навчання є:</i></p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, робочі зошити – опорні конспекти, випереджувальні завдання студентів тощо.</p> <p>Семінарські заняття проводяться з використанням результатів науково-пошукової роботи студентів, захисту цих результатів; поширеними є ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів.</p> <p>Самостійна робота студентів - у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВСП «ВТЕФК КНТЕУ».</p>
Завдання	<p>Основними завданнями курсу є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виявлення сутності інформаційних систем та технологій для ресторанного бізнесу, викладення методологічних і організаційних основ їх організації та застосування для отримання ефективних результатів діяльності;</li> <li>- надати студентам знання щодо: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ інформаційних технологій в управлінні ресторанним підприємством;</li> <li>✓ глобальної мережі Інтернет та її використання в ресторанному обслуговуванні;</li> <li>✓ системи автоматизації ресторанів, кафе;</li> </ul> </li> <li>- навчити студентів виконувати конкретну роботу, пов'язану з формуванням інформаційної структури на підприємстві.</li> </ul>
Результати навчання (компетентності)	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності:</p> <p><b>загальні:</b></p> <p>ЗК 2. Здатність працювати з інформацією та обґрунтовувати управлінські рішення.</p> <p>ЗК 3. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в колективі та команді.</p> <p>ЗК 5. Здатність діяти з позицій соціальної відповідальності.</p> <p>ЗК 6. Здатність виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості.</p> <p>ЗК 7. Здатність адаптуватися до змін у середовищі професійної діяльності.</p> <p>ЗК 8. Здатність до креативного та критичного мислення.</p> <p>ЗК 10. Навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>ЗК 11. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p><b>фахові:</b></p> <p>ФК 2. Здатність використовувати методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК 4. Здатність розробляти документацію, що стосується діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність використовувати знання і навички для раціонального забезпечення організму людини харчовими речовинами у відповідності з науково обґрунтованими нормами їх споживання.</p> <p>ФК 8. Уміння ініціювати та формулювати нові ідеї, обґрунтовувати мету і завдання, необхідні ресурси для їх реалізації.</p> <p>ФК 9. Уміння використовувати загальнонаукові методи пізнання у професійній діяльності</p> <p>ФК 11. Демонструвати розуміння вимог щодо професійної діяльності, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її</p>

	<p>зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>ФК 13. Здатність застосовувати інноваційні інформаційні технології у сфері готельно-ресторанних послуг, різноманітні види інноваційної діяльності в галузі.</p> <p>ФК 15. Уміння контролювати виконання вимог виробничої санітарії та охорони праці відповідно до нормативних документів та законодавчих актів.</p> <p><b>Програмними результатами навчання здобувача освіти з дисципліни «Інформаційні системи та технології» є:</b></p> <p>ПРН 6. Знання прикладної економіки, організації та результативності господарювання на рівні первинної ланки суспільного виробництва та вміння їх використовувати в професійній діяльності.</p> <p>ПРН 7. Уявлення про основні закономірності й сучасні досягнення у організації обслуговування відвідувачів закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 9. Формування базових знань обладнання та матеріально-технічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p>ПРН 11. Формування знань і вмінь організації охорони праці, використання нормативних документів та забезпечення безпечних і не шкідливих умов праці на виробництві.</p> <p>ПРН 13. Формування у студентів сучасних уявлення про принципи виробництва, реалізації та організації споживання послуг закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 15. Набуття практичних навичок застосування естетичних принципів під час обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності.</p>
<p>Критерії оцінювання навчальних досягнень</p>	<p>Оцінка <b>«відмінно»</b> ставиться, якщо студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дає повну і правильну відповідь на запитання;</li> <li>- логічно і послідовно викладає матеріал;</li> <li>- показує вміння працювати на персональному комп'ютері та аналізувати інструментальні засоби пакетів програм;</li> <li>- вміє застосовувати набуті знання, уміння, навички і творчі здібності при виконанні конкретного професійно спрямованого лабораторного завдання. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 90-100% питань.</li> </ul> <p>Оцінка <b>«добре»</b> ставиться, якщо студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дає правильну, але неповну відповідь на поставлені запитання;</li> <li>- припускається деяких неточностей у послідовності викладання матеріалу;</li> <li>- показує вміння працювати на персональному комп'ютері та аналізувати інструментальні засоби пакетів програм;</li> <li>- вміє застосовувати набуті знання, уміння та навички при виконанні конкретного професійно спрямованого лабораторного завдання.</li> </ul> <p>Студент брав участь у семінарах, писав конкурсну творчу роботу, реферати. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 70-89% питань.</p> <p>Оцінка <b>«задовільно»</b> ставиться, якщо студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дає неповну відповідь на поставлені запитання;</li> <li>- викладає матеріал із порушенням логіки і послідовності;</li> <li>- показує вміння працювати на персональному комп'ютері, але дає поверхневий аналіз інструментальних засобів пакетів програм;</li> <li>- не вміє застосовувати набуті знання, уміння та навички при виконанні конкретного професійно спрямованого лабораторного завдання.</li> </ul> <p>Виконує лабораторні завдання, консультуючись постійно з викладачем. Результат виконаної роботи студента відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 50-69% питань.</p> <p>Оцінка <b>«незадовільно»</b> ставиться, якщо студент:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не знає відповіді на поставлені запитання;</li> <li>- викладає матеріал із порушенням логіки і послідовності;</li> <li>- не показує вміння працювати на персональному комп'ютері і не дає аналіз інструментальних засобів пакетів програм;</li> <li>- не вміє застосовувати набуті знання, уміння та навички при виконанні конкретного професійно спрямованого лабораторного завдання.</li> </ul>
--	--

<b>3. Тематичний план</b>				
<b>Найменування тем</b>	<b>Навчальні години</b>			
	<b>Всього</b>	<b>Лекційні</b>	<b>Лабораторні</b>	<b>Самостійна робота студента</b>
1. Комп'ютерні мережі та Інтернет. Організація програмного забезпечення комп'ютера	12	2	2	8
2. Операційні системи. Сервісне програмне забезпечення. Прикладне програмне забезпечення	12	4	2	6
3. Текстові та графічні редактори. Табличні процесори. Системи управління базами даних. Експертні і навчальні системи	26	4	14	8
4. Апаратне і програмне забезпечення інформаційних технологій в ресторанному бізнесі	4	2	-	2
5. Засоби комунікації і зв'язку. Засоби оргтехніки у сфері гостинності. Інформаційні технології в ресторанному бізнесі на базі Microsoft Office	8	2	-	6
6. Теоретичні основи інформаційних технологій в ресторанному бізнесі	30	8	-	22
7. QR-коди в ресторанному бізнесі	4	2	2	-
8. Глобальні та локальні електронні мережі в системі ресторанного обслуговування	14	6	4	4
9. Система автоматизації управління в ресторанному бізнесі	14	6	6	2
10. Рекламно-інформаційна діяльність у ресторанному бізнесі	11	4	-	7
<b>Всього</b>	<b>135</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>65</b>

<b>4. Перелік навчальних робіт</b>	
Теми дисциплін та види робіт	
Лекції	Семінарські/Практичні заняття
<b>РОЗДІЛ №1. КОМП'ЮТЕРНІ МЕРЕЖІ ТА ІНТЕРНЕТ. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРА</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція №1</b></p> <p><b>Тема 1.1 Комп'ютерні мережі та Інтернет</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Комп'ютерні мережі. Визначення і призначення комп'ютерних мереж.</li> <li>Класифікація комп'ютерних мереж.</li> <li>Мережне програмне забезпечення.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №1</b></p> <p><b>Тема: Встановлення локальної мережі між комп'ютерами. Використання мережних програм</b></p>
<b>РОЗДІЛ №2. ОПЕРАЦІЙНІ СИСТЕМИ. СЕРВІСНЕ ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ. ПРИКЛАДНЕ ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція №2</b></p> <p><b>Тема 2.1 Класифікація програмного забезпечення ПК</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Інформаційна складова інформаційної системи.</li> <li>Програмне забезпечення. Відкрите програмне забезпечення.</li> <li>Операційні системи, призначення.</li> <li>Класифікація операційних систем.</li> <li>Основні функції. Інтерфейс.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Лекція №3</b></p> <p><b>Тема 2.2 Сервісне програмне забезпечення</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Програми обслуговування дисків. Програми архівування файлів.</li> <li>Організація і представлення даних. Файл. Файлова система. Ім'я файлу, шлях до файлів. Властивості файлів.</li> <li>Прикладне програмне забезпечення.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №2</b></p> <p><b>Тема: Робота з інтерактивними службами Інтернет</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №2</b></p> <p><b>Тема: Робота з інтерактивними службами Інтернет</b></p>
<b>РОЗДІЛ №3. ТЕКСТОВІ ТА ГРАФІЧНІ РЕДАКТОРИ. ТАБЛИЧНІ ПРОЦЕСОРИ. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БАЗАМИ ДАНИХ. ЕКСПЕРТНІ І НАВЧАЛЬНІ СИСТЕМИ</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція №4</b></p> <p><b>Тема 3.1 Текстовий процесор Word</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Призначення, можливості. Налаштування середовища користувача текстового процесора. Поняття про шаблон документа; створення документа за допомогою майстра. Фрагменти тексту дії з ними.</li> <li>Форматування символів, абзаців, документів.</li> <li>Створення нумерованих і маркованих списків. Вставлення зображень у текстовий документ і налаштування їхніх властивостей. Таблиці в текстових документах.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Лекція №5</b></p> <p><b>Тема 3.4 Електронні таблиці. Табличний процесор Excel</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Запуск табличного процесора, відкриття й збереження документа. Огляд інтерфейсу табличного</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №3</b></p> <p><b>Тема: Створення та редагування текстового документу в MS WORD</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №4</b></p> <p><b>Тема: Форматування тексту, таблиць. Робота з графічними об'єктами в MS WORD</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №5</b></p> <p><b>Тема: Робота з графічними об'єктами. Робота з векторною графікою</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №6</b></p> <p><b>Тема: Створення та редагування електронної таблиці</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №7</b></p> <p><b>Тема: Робота з формулами та діаграмами в MS EXCEL</b></p>

<p>процесора. Поняття про книги, аркуші, рядки, стовпці, клітинки. Навігація аркушем і книгою; виділення елементів книги й аркушу. Введення даних до клітинок і редагування їх вмісту.</p> <p>2. Копіювання, переміщення й видалення даних. Автозаповнення.</p> <p>3. Форматування даних, клітинок і діапазонів клітинок.</p>	<p align="center"><b>Лабораторна робота №8</b>  <b>Тема: Створення бази обліку грошових коштів</b></p> <p align="center"><b>Заняття №14</b>  <b>Лабораторна робота №9</b>  <b>Тема: База нарахування та виплати заробітної плати</b></p>
<p align="center"><b>РОЗДІЛ №4. АПАРАТНЕ І ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b></p>	
<p align="center"><b>Лекція №6</b></p> <p><b>Тема 4.1 Класифікація комп'ютерної техніки. Склад базової конфігурації персонального комп'ютера (ПК)</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Базова апаратна конфігурація.</li> <li>2. Внутрішні пристрої системного блоку.</li> </ol>	
<p align="center"><b>РОЗДІЛ №5. ЗАСОБИ КОМУНІКАЦІЇ І ЗВ'ЯЗКУ. ЗАСОБИ ОРГТЕХНІКИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ НА БАЗІ MICROSOFT OFFICE</b></p>	
<p align="center"><b>Лекція № 7</b></p> <p><b>Тема 5.1 Способи передачі інформації. Класифікація каналів зв'язку. Телефонний зв'язок. Комп'ютерна телефонія. Радіотелефонний зв'язок. Сканери. Засоби відображення інформації. Слайдпроектори</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Призначення і види каналів зв'язку.</li> <li>2. Призначення мережних пристроїв.</li> <li>3. Функції Інтернет-провайдера.</li> <li>4. Призначення геосервісів та мережних пристроїв.</li> </ol>	
<p align="center"><b>РОЗДІЛ №6. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b></p>	
<p align="center"><b>Лекція №8</b></p> <p><b>Тема 6.1 Історія розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності.</li> <li>2. Етапи історії розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності.</li> <li>3. Поняття про інформаційні системи і технології.</li> <li>4. Види сучасних інформаційних систем.</li> </ol> <p align="center"><b>Лекція №9</b></p> <p><b>Тема 6.3 Інформаційні технології у діяльності підприємств ресторанного бізнесу: роль та значення</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття і класифікація інформаційних технологій.</li> <li>2. Фази використання інформаційних технологій.</li> <li>3. Види інформаційних технологій.</li> </ol>	

<p align="center"><b>Лекція №10</b></p> <p><b>Тема 6.8 Інформаційні процеси в ресторанному бізнесі</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна характеристика інформаційних процесів.</li> <li>2. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі.</li> <li>3. Програми для автоматизації ресторану.</li> </ol> <p align="center"><b>Лекція №11</b></p> <p><b>Тема 6.14 Інформаційні системи закладів харчування</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складові інформаційних систем.</li> <li>2. Системи управління рестораном.</li> </ol>	
<p align="center"><b>РОЗДІЛ №7. QR-КОДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b></p>	
<p align="center"><b>Лекція №12</b></p> <p><b>Тема 7.1 Використання QR-кодів в ресторанному господарстві</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Історія виникнення та поняття QR-коду.</li> <li>2. Створення та ефективне застосування QR-коду.</li> <li>3. Використання QR-кодів в ресторанному господарстві.</li> </ol>	<p align="center"><b>Лабораторна робота №10</b></p> <p><b>Тема: Створення самого простого QR-коду, різноманітних двовимірних кодів та оригінальних двовимірних кодів, двовимірних кодів з вставкою картинок та музики.</b></p> <p align="center"><b>Прочитання оф-лайн</b></p>
<p align="center"><b>РОЗДІЛ 8. ГЛОБАЛЬНІ ТА ЛОКАЛЬНІ ЕЛЕКТРОННІ МЕРЕЖІ В СИСТЕМІ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ</b></p>	
<p align="center"><b>Лекція №13</b></p> <p><b>Тема 8.1 Глобальна мережа Інтернет та її використання в ресторанному обслуговуванні</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття «глобальна мережа».</li> <li>2. Маркетингові комунікації в Інтернеті, їх види.</li> <li>3. Розробка додаткових он-лайн послуг в ресторанному бізнесі.</li> <li>4. Поняття локальної мережі, її використання в ресторанному обслуговуванні. Види локальних мереж.</li> </ol> <p align="center"><b>Лекція №14</b></p> <p><b>Тема 8.3 Інформаційні системи підприємства ресторанного господарства на базі пакету корпорації «ПАРУС»</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні відомості про корпорацію «ПАРУС».</li> <li>2. Призначення і області застосування системи «Парус».</li> <li>3. Характеристика складу і функціональних можливостей основних елементів системи.</li> <li>4. Порядок адаптації і впровадження системи «Парус».</li> </ol> <p align="center"><b>Лекція №15</b></p> <p><b>Тема 8.5 Калькуляційна карта в системі «Парус-Ресторан»</b></p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення «Back-office» системи «Парус-Ресторан».</li> <li>2. Послідовність створення калькуляційної карти в</li> </ol>	<p align="center"><b>Лабораторна робота №11</b></p> <p><b>Тема: Підготовка системи «Парус-Ресторан» до роботи</b></p> <p align="center"><b>Лабораторна робота №12</b></p> <p><b>Тема: Створення калькуляційних карт</b></p>

<p>системі «Парус-Ресторан».</p> <p>3. Друк калькуляційних карт.</p>	
<p><b>РОЗДІЛ 9. СИСТЕМИ АВТОМАТИЗАЦІЇ УПРАВЛІННЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція №16</b></p> <p><b>Тема 9.1 Система автоматизації ресторанів, кафе, готелів. Хмарні технології</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Автоматизація ресторану, кафе, готелю.</li> <li>2. Основне обладнання при автоматизації ресторану, готелю.</li> <li>3. Поняття про «хмарні технології».</li> <li>4. Переваги та недоліки застосування хмарних технологій.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Лекція №17</b></p> <p><b>Тема 9.3 Реєстрація типових меню в системі «Парус-Ресторан»</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Створення дерева підрозділів типових меню.</li> <li>2. Послідовність створення типових меню в системі «Парус-Ресторан».</li> <li>3. Друк типових меню.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Лекція №18</b></p> <p><b>Тема 9.4 Реєстрація рахунку клієнта в системі «Парус-Ресторан»</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Призначення розділу «Рахунки клієнтів».</li> <li>2. Реєстрація рахунку клієнта.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №13</b></p> <p><b>Тема: Створення типових меню. Вивчення «Beck-office» системи «Парус-Ресторан»</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №14</b></p> <p><b>Тема: Робота офіціантів з системою TOUCHSCREEN. Вивчення «Front-office» системи «Парус-Ресторан» та додаткових функцій «Beck-office»</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторна робота №15</b></p> <p><b>Тема: Робота офіціантів з системою TOUCHSCREEN. Вивчення «Front-office» системи «Парус-Ресторан» та додаткових функцій «Beck-office»</b></p>
<p><b>РОЗДІЛ 10. РЕКЛАМНО-ІНФОРМАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція №19</b></p> <p><b>Тема 10.1 Форми і зміст рекламних звернень, що використовуються для стимулювання продажу продуктів гостинності</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Процес розробки рекламного звернення.</li> <li>2. Вимоги рекламного слогану.</li> <li>3. Структура рекламного звернення.</li> <li>4. Функціональні стилі реклами.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Лекція №20</b></p> <p><b>Тема 10.5 Паблік Рилейшинз, його роль у стимулюванні продажу товарів і послуг індустрії гостинності</b></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття Паблік Рилейшинз.</li> <li>2. Складові частини Паблік Рилейшинз.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Принципи Паблік Рилейшинз.</p>	



## 5. Політика ВСП «ВТЕФК КНТЕУ» та очікування

Дотримання умов доброчесності	Дотримання Положення про академічну доброчесність ВТЕК КНТЕУ Доступні за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a>
Очікування	Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВТЕК КНТЕУ» Доступне за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a> Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВТЕК КНТЕУ» Доступне за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a>

## 6. Перелік питань до екзамену

5. Основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності.
6. Етапи історії розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності.
7. Поняття про інформаційні системи і технології.
8. Види сучасних інформаційних систем.
9. Поняття про АСУ.
10. Поняття про автоматизовані робочі місця (АРМ).
11. Класифікація АРМ.
12. Поняття і класифікація інформаційних технологій.
13. Фази використання інформаційних технологій.
14. Види інформаційних технологій.
15. Уніфікована система документації.
16. Поняття про SQL-запити.
17. Мережеві інформаційні ресурси. Пошук інформаційних ресурсів.
18. Загальна характеристика інформаційних процесів.
19. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі.
20. Програми для автоматизації ресторану.
21. Поняття «Інформаційна технологія».
22. Системи планування ресурсів ресторану, синхронізованого зі споживачами (CSRP).
23. CASE-технології – інструментарій підтримки життєвого циклу ІС.
24. Використання мультимедіа в ресторанному обслуговуванні.
25. Використання оргтехніки в ресторанному обслуговуванні.
26. Складові інформаційних систем.
27. WEB-сайти як складові інтегрованої комунікаційної мережі Інтернет.
28. Історія виникнення та поняття QR-коду.
29. Використання QR-кодів в ресторанному господарстві.
30. Поняття «глобальна мережа».
31. Маркетингові комунікації в Інтернеті, їх види.
32. Розробка додаткових он-лайн послуг в ресторанному бізнесі.
33. Поняття локальної мережі, її використання в ресторанному обслуговуванні.
34. Види локальних мереж.
35. Використання мультимедіа та оргтехніки.
36. Інформаційні технології, їх роль і місце у сучасному суспільстві.
37. Контекстна реклама.
38. Сайт - як інструмент продажів.
39. Коротка характеристика модулів пакету «Парус – Підприємство7» («Бухгалтерія», «Заробітна плата», «Персонал»).
40. Коротка характеристика модулів пакету «Парус – Підприємство7» («Готель», «Розважальний комплекс», «Краса, здоров'я, спорт», «Аквапарк», «Гірськолижний комплекс»).
41. Поняття «Besk-office» системи «Парус-Ресторан».
42. Послідовність створення калькуляційної карти в системі «Парус-Ресторан».
43. Автоматизація ресторану, кафе, готелю.
44. Основне обладнання при автоматизації ресторану, готелю.
45. Поняття про «хмарні технології».
46. Переваги та недоліки застосування хмарних технологій.

47. Види словників в системі «Парус-Ресторан», «Парус-Готель».
48. Створення дерева підрозділів типових меню.
49. Послідовність створення типових меню в системі «Парус-Ресторан».
50. Автоматизація готелю.
51. Управління готелем за допомогою програми «Парус-Готель».
52. Процес розробки рекламного звернення.
53. Вимоги рекламного слогану.
54. Структура рекламного звернення.
55. Функціональні стилі реклами.
56. Сутність основних напрямків маркетингових досліджень.
57. Класифікація маркетингових досліджень.
58. Основні різновиди маркетингових досліджень.
59. Структура маркетингових досліджень та їх переваги й недоліки.
60. Поняття Паблік Рилейшинз.
61. Складові частини Паблік Рилейшинз.
62. Принципи Паблік Рилейшинз.
63. Пропаганда як метод психологічного впливу на населення.
64. Значення служби маркетингу в готельно-ресторанному бізнесі.
65. Програма маркетингового дослідження.
66. Особливості рекламування готельно-ресторанних послуг в мережі Інтернет.
67. Основні вимоги до віртуальної реклами готельно-ресторанних послуг.
68. Поняття, види, особливості Інтернет-реклами в готельно-ресторанній сфері.

## **7. Рекомендована література**

### **Основна література**

#### **Нормативні:**

1. Про інформацію: Закон України:// Правда України-1992, 2 жовт.
2. Закон України «Про туризм» // Урядовий кур'єр - 1995. - 15 жовтня.

#### **Основні:**

3. 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 / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. – К.:Видавництво Ліра-К, 2017. – 764 с.
4. Войтюшенко Н.М. Інформаційні технології у ресторанному бізнесі : навч. посіб. для студ. спец. 6.051701 ден. та заоч. форм навчання / Н. М. Войтюшенко – Донецьк: ДонНУЕТ, 2014 – 353 с.
5. Войтюшенко Н. М. Інформаційне забезпечення діяльності підприємств ресторанного господарства та його вдосконалення / Торгівля і ринок України: тем. зб. наук. пр. Вип. 31, т. 1. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. - с.190-197.
6. Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі: навч. посіб. Для студ. спец. 6.140101 ден. та заоч. форм навчання / О.В. Оліфіров, А. П. Лутай. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. – 235 с.
7. Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі: метод. вказ. та завд. для проведення лаб. робіт та самост. роботи студ. ден. та заоч. форм навчання напрямку підготов. 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа» / А. П. Лутай. –Донецьк: ДонНУЕТ, 2015. – 98 с.
8. Лутай А.П. «Інформаційні технології і системи управління в готельно-ресторанному бізнесі України»/ Лутай А.П.// Торгівля і ринок України: Темат. зб. наук. пр. Вип.31 Том2 , - Донецьк: ДонНУЕТ. 2016. С.80-90.

#### **Додаткові:**

#### **Інтернет-ресурси:**

9. <http://ua.texttr.com/8070.html>
10. [file:///C:/Users/a/Downloads/Inform\\_systems\\_et\\_technologies\\_Ochrimenko.pdf](file:///C:/Users/a/Downloads/Inform_systems_et_technologies_Ochrimenko.pdf)
11. <file:///C:/Users/a/Desktop/Parus%207.pdf>
12. <http://j.parus.ua/ua/>
13. <http://qrcoder.ru/>
14. <http://decodeit.ru/qr/>
15. <http://www.qrmania.ru/>
16. <http://creambee.ru/qr-code-generator/#StaticText>
17. <http://ru.qr-code-generator.com/>

