**ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «Україна»**

**ІНженерно-технологічний інститут**

**КАФЕДРА технології харчування**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор

з навчально-виховної роботи

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Оксана Коляда

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ р.

**ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА**

**ОК 2.3 Інформаційні технології в ресторанному господарстві**

 (шифр і назва навчальної дисципліни)

освітня програма **Харчові технології**

 (назва освітньої програми)

освітнього рівня **перший (бакалаврський)**

 (назва освітнього рівня)

галузь знань **18 Виробництво і технології**

 (шифр і назва галузі знань)

Спеціальність **181 Харчові технології**

 (шифр і назва спеціальності(тей))

 (назва спеціалізації)

інститут, філія, факультет, коледж **Інженерно-технологічний інститут,**

 **кафедра технології харчування**

 (назва навчально-виховного підрозділу)

Обсяг, кредитів: **4 (120 год.)**

Форма підсумкового контролю: **іспит**

**Київ 2023 рік**

**Програма і робоча програма** «**Інформаційні технології в ресторанному господарстві»** для студентів за галуззю знань 18 Виробництво і технології, спеціальністю 181 Харчові технології .

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 року

**Розробник:** Ратушенко Антоніна Тарасівна, доцент кафедри технології харчування, к.т.н.; Григоренко Олег Михайлович, доцент кафедри технології харчування, к.т.н.;

**Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні кафедри технології харчування**

Протокол від «28» серпня 2023 року № 1

Завідувач кафедри технології харчування

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Антоніна Ратушенко)

 (підпис) (прізвище та ініціали)

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023року

**Робочу програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми**

**другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології (2022рік)**

 (назва освітньої програми)

 .\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 20\_\_\_ р.

Гарант освітньої програми

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Марія Калакура)

 (підпис) (прізвище та ініціали)

**ПРОЛОНГАЦІЯ РОБОЧОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Навчальний рік | 2023/2024 | 2023/2024 | 2023/2024 | 2024/2025 |
| Дата засідання кафедри  | Ратушенко А.Т | Ратушенко А.Т | Григоренко О.М |  |
| № протоколу |  |  |  |  |
| Підпис завідувача кафедри  |  |  |  |  |

Матеріали до курсу розміщені на сайті Інтернет-підтримки навчального процесу за адресою: <http://vo.ukraine.edu.ua/>.

**Робочу програму перевірено**
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 р.

Заступник директора **Інженерно-технологічного інституту**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ганна Кошель

 (підпис) (прізвище та ініціали)

**1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування показників**  | **Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, освітній ступінь / освітньо-кваліфікаційний рівень** | **Характеристика навчальної дисципліни** |
| ***денна форма навчання*** | ***заочна форма навчання*** |
| Загальний обсяг кредитів –4 | **Галузь знань**18 Виробництво і технології (шифр і назва) | **Вид дисципліни**Обов’язкова  |
| **Спеціальність** 181 Харчові технології (шифр і назва) | **Цикл підготовки** професійний |
| Модулів –2 | **Спеціалізація**Технологія харчування (назва) | **Рік підготовки:** |
| Змістових модулів – 2 | 2-й | 2-й |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання курсовий проект (назва) | **Мова викладання, навчання та оцінювання:**українська(назва) | **Семестр** |
| Загальний обсяг годин –120 | 4-й | 4-й |
| **Лекції** |
| Тижневих годин для денної форми навчання:аудиторних –2самостійної роботи студента – 5 | **Освітній ступінь / освітньо-кваліфікаційний рівень:**перший (бакалаврський) рівень  | 14 год. | 4год. |
| **Практичні, семінарські** |
| 30год. |  6год. |
| **Самостійна робота** |
|  44 год. | 110 |
| **Індивідуальні завдання: 2** год. |
| **Вид семестрового контролю: іспит** |

**2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

***Мета*:** дати студентам, майбутнім фахівцям у сфері експлуатації і управління ресторанним бізнесом, комплекс знань, умінь і навичок, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності за допомогою засобів інформаційних технологій..

***Завдання****:*

* придбання і закріплення знань студентами в області використання інформаційних технологій і систем в ресторанній діяльності, їх інформаційного та програмного забезпечення ,
* вивчення універсальних то спеціалізованих пакетів програм , використання локальних і глобальних мереж**,** освоєння методик і технологій автоматизацій процесів діяльності ресторанного господарства.

***Предметом*** вивчення дисципліни є:

* інформаційні технології і системи, методи і засоби автоматизації процесів діяльності ресторанного господарства.
* процеси комп'ютерної обробки поточної та проєктної інформації інформації в повсякденній діяльності закладів ресторанного господарства, їх автоматизація та програмне забезпечення.

***Місце*** дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця відображено в табл. 1.

Таблиця 1

Перелік дисциплін, з якими пов’язане вивчення дисципліни

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисципліни, що передують вивченню даної дисципліни**  | **Дисципліни, вивчення яких спирається на дану дисципліну**  |
| *Інформатика та комп’ютерні технології.* *Вища Математика.* *Теорії ймовірностей.*   | *Інформатика та комп’ютерні технології.**Вища Математика.* |

**3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ДИСЦИПЛІНОЮ, ВІДПОВІДНІСТЬ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

**Модуль 1. Методи, моделі і засоби інформаційних технології у ресторанній індустрії (1,5 / 54)**

**ТЕМА 1.1. Інформаційні технології обробки документів, ведення баз даних і робота з клієнтами.**

 Основні напрями розвитку інформаційних технологій у ресторанній індустрії. Поняття про інформаційні технології (ІТ). Класифікація інформаційних технологій. Методологія використання ІТ.

Інформаційні технології в управлінні ресторанним сервісом. Типи інформаційних структур і моделей (двовимірні, ієрархічні, сіткові). Моделювання і програмні засоби автоматизація технологічних процесів.

Програмні засоби розробки інформаційної базі і її використання .

Інформаційне та програмне забезпечення ІТ роботи з клієнтами (стандарти CRM).

**ТЕМА 1.2. Мережні технології і інформаційні системі в ресторанній індустрії.**

Мережні **і** Інтернет технології в ресторанній індустрії (методи і засоби). Організація роботи, засоби та сервіси мережі Інтернет. Електронна пошта. Web - сайти.

Призначення, функції і класифікація інформаційних систем у **ресторанній індустрії.** Структура і модулі інформаційних систем управління та їх реалізація.

Сучасні інформаційні системи управління в ресторанної індустрії (аналіз, вибір, використання)..

Автоматизовані системи управління підприємств ресторанної індустрії

**1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги**

**Загальні компетентності:**

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 04**. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**Спеціальні (фахові компетентності):**

**СК 01.**Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 07.**Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

**Програмні результати навчання:**

**ПРН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб’єктів ресторанного бізнесу.

**ПРН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів 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 ресторанного господарства.

**1.4. Рекомендована основна навчальна література**

1. 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.-К.: Видавництво Ліра-К, 2017, - 768 с.
2. Артеменко О., Сукач M., Хрущ Л., Скопень М.. Інформаційні системи і технології в готельно–ресторанному та туристичному бізнесі: підручник,. – К. : Ліра – К. – 2018. – 764 с.
3. Войнаренко М.П., Кузьміна О.М., Янчук Т.В.. Інформаційні системи і технології в управлінні організацією: навч. посіб. для студентів ВНЗ. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 496 с.
4. Олійник В. Інформаційні системи і технології. Львів: Новий світ-2000, 284с.
5. Шаховська Н. Проєктування інформаційних систем. Львів: Магнолія 2006, 2016. 360 с.
6. Гужва В. М. Інформаційні системи і технології на підприємствах. — К.: Вид-во КНЕУ, 2001.
7. Матвієнко О. В., Бородіна І Л. Internet-технології: проектування Webсторінки: Навч. посіб. - К.: Центр навчальної літератури, 2002 . - 154 с.

**Додаткова**

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3- тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Косенко В.О. Тенденції розвитку готельного господарства в умовах побудови інформаційного середовища / Комунальне господарство міст. 2015. №102. С. 541-546.
3. Навчально-методичний посібник для самостійної роботи та практичних занять з навчальної дисципліни “Сучасні інформаційні системи та технології” / уклад.: В. Г. Іванов, С. М. Іванов, та ін. – Х.: Нац. юрид. ун-т ім. Ярослава Мудрого, 2014. 129 с.
4. Пасічник В. В. Глобальні інформаційні системи та технології (моделі ефективного аналізу, опрацювання та захисту даних) / В.В. Пасічник, П.І. Жежнич, Р.Б. Кравець та ін. – Львів : Вид-во Національного університету «Львівська політехніка», 2006. 350 с.
5. Сендзюк М. А. Інформаційні системи в державному управлінні: Навч. посібник. – К.: КНЕУ, 2004 339 с.
6. Табунщик Г. В. Проектування, моделювання та аналіз інформаційних систем: Навчальний посібник / Г.В. Табунщик, Р.К. Кудерметов, А. В. Притула. – Запоріжжя: ЗНТУ, 2011. 292 с.
7. Фабричев В. А., Боровик В. М.. Інформаційні системи і технології підприємства: навч. посібник. − К. : НАУ, 2008. 100 c.
8. Родигин Л.А. Інтернет технологи в туризме –Спб. 2006 -338 с.
9. Wolenik Marc Microsoft Dynamics CRM 2013 Unleashed // Marc Wolenik, Sams Publishing; 1 edition, 2014, p. 1176