

СИЛАБУС дисципліни «Інформаційні технології в ресторанному господарстві»

Навчальна дисципліна «Інформаційні технології в ресторанному господарстві» одна із основних дисциплін підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного ступеня «бакалавр». Навчальний курс спрямований на висвітлення актуальних питань щодо застосування сучасних інформаційних технологій в ресторанному господарстві, їх раціонального використання у професійній діяльності.

Основними видами навчання є лекції, практичні роботи та індивідуальні заняття. Ці форми дають можливість у повному обсязі вивчити новий матеріал, закріпити його, розвивати практичні навички та діагностувати якість знань.

Метою дисципліни «Інформаційні технології в ресторанному господарстві» є формування і оволодіння студентами комплексом спеціальних професійних знань, умінь і навичок з особливостей функціонування ресторанних підприємств за допомогою засобів інформаційних технологій та підвищення їх конкурентоспроможності.

Предметом вивчення є інформаційні технології, які використовуються в сфері ресторанного бізнесу з метою задоволення потреб споживача та отримання економічного й соціального ефекту. Дисципліна орієнтується на застосування готових інформаційних систем у сфері ресторанних послуг, а також використання сучасних інформаційних технологій у цій галузі.

Завдання курсу: ознайомити студентів з апаратним і програмним забезпеченням інформаційних технологій в ресторанному господарстві, основами побудови автоматизованих систем управління підприємствами; розглянути склад технічного і програмного забезпечення організації; сформувати у студентів навички, що необхідні для використання прикладних програм з формування, просування і реалізації ресторанних послуг, використання автоматизованих систем управління підприємствами ресторанного господарства; розглянути інформаційні технології електронної комерції, а також використання мультимедіа та Інтернет у практиці ресторанного бізнесу.

Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

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. Організувати 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.