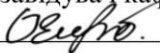


Міністерство освіти і науки України
Херсонський державний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
протокол № 2 від 07.09.2020 р.
завідувач кафедри
 Олена ОРЛЕНКО

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

спеціальність 241. Готельно-ресторанна справа

Факультет економіки і менеджменту

Ступінь вищої освіти «бакалавр»


2020 – 2021 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі» для студентів спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа. Розроблена на основі авторської програми навчальної дисципліни «Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі» Рекомендовано до друку Вченою радою ХДУ, протокол № 7 від 26.12.2017 р.

Розробники: Носова І.О. доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, кандидат педагогічних наук, доцент

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Протокол №2 від “04” вересня 2020 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу


_____ (Орленко.О.В.)

©Носова І.О., 2020 рік
© ХДУ, 2020 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів -5	Галузь знань 24. Сфера обслуговування	Вибірковий компонент	
Модулів – 1	Спеціальність <u>241. Готельно-ресторанна справа</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2	2
Загальна кількість годин - 165		семестр	
		4	4
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,5 самостійної роботи студента – 6,8125	Ступінь вищої освіти: «бакалавр»	Лекції	
		28 год.	4
		Практичні, семінарські	
		28 год.	4
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
109 год.	157		
Вид контролю: залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання – 56:109

для заочної форми навчання – 8:157

Мета та завдання навчальної дисципліни

Головна **мета** вивчення курсу «Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі» є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних основ автоматизації управління та експлуатації підприємств готельно-ресторанного бізнесу, особливостей функціонування готельних і ресторанних підприємств за допомогою засобів інформаційних технологій та підвищення ефективності їх конкурентоспроможності.

Завдання курсу:

Теоретичні - формування і закріплення знань про використання спеціалізованих інформаційних технологій в готельно-ресторанній діяльності, їх інформаційного та програмного забезпечення.

Практичні – формування вмінь та навичок що необхідні для використання універсальних то спеціалізованих пакетів програм, розвиток практичних навичок з використання локальних і глобальних мереж, освоєння методик і технологій автоматизованого управління готельними та ресторанними закладами

Компетентності

Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій:

Загальні компетентності:

ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

Фахові компетентності спеціальності

ФК2 – Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Програмні результати навчання

ПРН 2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання

ПРН 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення курсу базується на знаннях отриманих студентами з дисциплін – «Інформатика та комп'ютерні технології», «Вища математика». Дисципліни, вивчення яких спирається на дану дисципліну: «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-

ресторанного господарства». «Організація готельного господарства».
«Організація ресторанного господарства»

Зміст дисципліни

Тема 1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

1. Історичні етапи розвитку інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
2. Складові сучасних інформаційних технологій у системах управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.
3. Класифікація інформаційних технологій у бізнесі.
4. Значення інформаційних технологій у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
5. Сучасний стан і перспективи розвитку готельно-ресторанного господарства України

Тема 2. СИСТЕМИ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

1. Основні визначення.
2. Зв'язок інформації, даних, знань й розвитку економіки
3. Інформація та інформаційна культура підприємства
4. Структура й складові інформаційної технології

Тема 3. ВИДИ НОВИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

1. Поняття про нові інформаційні технології.
2. Технологія баз даних (БД) і систем керування БД(СУБД)
3. Технологія баз знань (БЗ) і експертних систем (ЕС).
4. Технологія електронної пошти й телекомунікації
5. Технологія автоматизованих систем (АС) і автоматизованих робочих місць (АРМ).
6. Технології комп'ютерного (комп'ютеризованого) офісу.
7. Технології «Робоча група», «Клієнт-Сервер»
8. Технології використання інтегрованих пакетів прикладних програм, машинної графіки та візуалізації, гіпертекстові технології.
9. Засоби й системи мультімедіа (multimedia) і гіпермедіа (hypermedia).
10. Технології віртуальної реальності
11. Case - Технології

Тема 4. ОСОБЛИВОСТІ Й СТРУКТУРА СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

1. Інформація й інформаційна сфера сервісної діяльності.
2. Інтегрована система інформаційних технологій
3. Загальна схема інформаційної системи.
4. CRM – системи у бізнесі

Тема 5. СУЧАСНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

1. Характеристика ринку автоматизації ресторанного бізнесу
2. Система R-Keeper
3. Система IC – Парус: Ресторан
4. Система TillyPad
5. Система Z-Cash
6. Система Магія – Ресторан
7. Система Астор

8. Система X-POS
9. Система ALOHA POS
10. Система B2 Ресторан

Тема 6. СУЧАСНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

1. Характеристика ринку автоматизації готельного бізнесу
2. Система «B52 Готель»
3. Система Fidelio
4. Система ШТРИХ – М: Готель
5. Едельвейс «UCS Shelter»
6. Система «Інтеротель»: АСУ Готель
7. Система Libra Hospitality
8. Система «Інтурсофт»: Hotel 2000
9. Система Korston Hospitality
10. Система Парус – Готельне господарство

Тема 7. МЕРЕЖНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ГЛОБАЛЬНІ КОМП'ЮТЕРНІ МЕРЕЖІ

1. Характеристика понять ресурсів Internet.
2. Характеристика сервісів Internet.
3. З'єднання з провайдером
4. Способи передачі інформації в Internet.

Тема 8. АВТОМАТИЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ДІЯЛЬНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ

1. Характеристика автоматизованої системи управління готельно-ресторанних закладом «Парус»
2. Інформаційний центр у готельно-ресторанному закладі
3. Інформаційні потоки в системі управління готельно-ресторанним закладом.
4. Переваги впровадження в діяльність готельно-ресторанного закладу систем автоматизації управлінської діяльності.

Тема 9. АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ БРОНЮВАННЯ ТА РЕЗЕРВУВАННЯ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ У СВІТІ

1. Характеристики комп'ютерних систем бронювання й резервування.
2. Комп'ютерні системи бронювання GDS.
3. Загальні схеми технології бронювання місць у готелях.
4. Сучасні автоматизовані системи керування готельно-ресторанними закладами

Тема 10. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИЙОМУ ГОСТЕЙ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

1. Технологічний алгоритм гостьового циклу.
2. Організація автоматизованої служби бронювання
3. Організація автоматизованої служби резервування
4. Типи та форми бронювання.

Тема 11. ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

1. Вимоги до технології обслуговування у закладах гостинності.
2. Алгоритм заповнення різних видів технологічної документації у готелі.

3. Вимоги до інформаційного забезпечення гостей відділами та службами закладу готельно-ресторанного бізнесу
4. Організація ефективного обслуговування гостей з використанням інформаційних систем та технологій.

Тема 12. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ У КОНТЕКСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

1. Характеристика основних понять управління якістю готельно-ресторанних послуг.
2. Інформаційні технології у реалізації комплексу взаємодіючих і взаємодоповнюючих вимог, що формують якість готельно-ресторанних послуг.
3. Інформаційні технології у забезпеченні дотримання підприємствами готельно-ресторанного господарства комплексу вимог, що формують якість послуг гостинності

Тема 13. СУЧАСНІ МАРКЕТИНГОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В УПРАВЛІННІ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1. Інформаційні технології у реалізації маркетингових функцій.
2. Маркетингові дослідження із застосуванням інформаційних технологій.
3. Електронний бізнес у готельно-ресторанному господарстві

Тема 14. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У МЕНЕДЖМЕНТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1. Роль інформаційних технологій у менеджменті підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Комплексна автоматизована система управління підприємствами (КАСУ).
3. Характеристика етапів створення КАСУ

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лб	інд	ср		л	п	лб	інд	ср
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи застосування інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі												
Тема 1. Історія розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності	10	2				8	11					11
Тема 2. Системи інформаційних технологій	10	2				8	11					11
Тема 3. Види інформаційних технологій в готельному і ресторанному бізнесі	10	2				8	11					11
Тема 4. Особливості і структура сучасних інформаційних технологій у сфері гостинності	10	2				8	11					11
Тема 5. Сучасні інформаційні технології в ресторанному бізнесі	16	2	7			7	15	2	2			11
Тема 6. Сучасні інформаційні технології в готельному бізнесі	16	2	7			7	15	2	2			11
Тема 7. Мережні технології і глобальні комп'ютерні мережі	10	2				8	11					11
Разом за змістовим модулем 1	82	14	14			54	85	4	4			77
Змістовий модуль 2. Технології використання автоматизованих систем в управлінні закладів готельного і ресторанного бізнесу												
Тема 8. Автоматизація управління діяльністю готельно-ресторанного закладу		2	4			8						
Тема 9. Автоматизовані системи бронювання та резервування послуг гостинності у світі		2	4			8						
Тема 10. Організація прийому гостей із застосуванням сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі		2	2			8						
Тема 11. Технологія обслуговування гостей із застосуванням інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі		2	2			8						
Тема 12. Управління якістю готельно-ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій		2				8						
Тема 13. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами готельно-ресторанного бізнесу		2				7						

14. Інформаційні технології у менеджменті підприємств готельно-ресторанного бізнесу		2	2			8						
Разом за змістовим модулем 2	83	14	14			55	80					80
Усього	165	28	28			109	165	4	4			157

Змістові модулі навчального курсу

Денна форма навчання

4 семестр

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи застосування інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі

Лекційні модулі:

1. Історія розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності
2. Системи інформаційних технологій
3. Види інформаційних технологій в готельному і ресторанному бізнесі
4. Особливості і структура сучасних інформаційних технологій у сфері гостинності
5. Сучасні інформаційні технології в ресторанному бізнесі
6. Сучасні інформаційні технології в готельному бізнесі
7. Мережні технології і глобальні комп'ютерні мережі

Практичні модулі

1. Підготовка системи Парус-Ресторан до роботи. Заповнення словника «Организации и МОЛ»
2. Заповнення словника «Номенклатор товаров и услуг»
3. Заповнення словника «Продукты питания»
4. Створення калькуляційних карт
5. Створення типових меню
6. Вивчення «FRONT-OFFICE» і функцій «BACK-OFFICE»
7. Вивчення Touch Screen

Модулі самостійної роботи:

1. Оприбуткування продуктів у системі Парус - Ресторан
2. Друк документів та звітів у системі Парус - Ресторан
3. Відпрацювання рахунків у «Журналі приготованих страв» у системі Парус - Ресторан

Підсумкова тека.

Письмова контрольна робота

Змістовий модуль 2. Технології використання автоматизованих систем в управлінні закладів готельного і ресторанного бізнеса

Лекційні модулі:

1. Автоматизація управління діяльністю готельно-ресторанного закладу
2. Автоматизовані системи бронювання та резервування послуг гостинності у світі
3. Організація прийому гостей із застосуванням сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі
4. Технологія обслуговування гостей із застосуванням інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі
5. Управління якістю готельно-ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій
6. Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами готельно-ресторанного бізнесу
7. Інформаційні технології у менеджменті підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Практичні модулі

1. Створення меню-вимоги. Підготовка і друк звітів і рахунків.

2. Підготовка системи Парус-Готель до роботи. Заповнення словників «Організації та МВО», «Співробітники», «Відвідувачі».
3. Заповнення словника «Номенклатор товарів і послуг»
4. Характеристика номерного фонду.
5. Дані про місця.
6. Картотека клієнтів
7. Організація обслуговування гостей

Модулі самостійної роботи:

1. Дані про путівки у системі Парус - Готель.
2. Дослідження використання нових інформаційних технологій у готельному бізнесі м.Херсону
3. Дослідження використання нових інформаційних технологій у ресторанному бізнесі м.Херсону

Підсумкова тека.

Тести. Письмова контрольна робота

Заочна форма навчання
4 семестр
Змістовий модуль 1.. Теоретичні основи застосування
інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі

Лекційні модулі:

1. Сучасні інформаційні технології в ресторанному бізнесі
2. Сучасні інформаційні технології в готельному бізнесі

Практичні модулі

1. Підготовка інформаційної системи Парус - Ресторан до роботи.
2. Підготовка інформаційної системи Парус – Готель до роботи.

Модулі самостійної роботи:

1. Підготовка конспектів лекцій на теми:
 - Історія розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності
 - Системи інформаційних технологій
 - Види інформаційних технологій в готельному і ресторанному бізнесі
 - Особливості і структура сучасних інформаційних технологій у сфері гостинності
 - мережні технології і глобальні комп'ютерні мережі

Підсумкова тека.

Тести.

Змістовий модуль 2. Технології використання автоматизованих систем в управлінні
закладів готельного і ресторанного бізнесу

Модулі самостійної роботи:

Підготовка конспектів лекцій на теми:

Автоматизація управління діяльністю готельно-ресторанного закладу

- Автоматизовані системи бронювання та резервування послуг гостинності у світі
- Організація прийому гостей із застосуванням сучасних інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі
- Технологія обслуговування гостей із застосуванням інформаційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі
- Управління якістю готельно-ресторанних послуг у контексті застосування інформаційних технологій
- Сучасні маркетингові технології в управлінні підприємствами готельно-ресторанного бізнесу
- Інформаційні технології у менеджменті підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Підсумкова тека

Письмова контрольна робота

Рекомендована література:

Основна

1. Баранов А.А. Информационная инфраструктура: проблемы регулирования деятельности : монография / А. А. Баранов. – Киев: Видав. дім Дмитра Бурого, 2012. 352 с
2. Галузинський Г. П. Інформаційні системи у бізнесі. Практикум для індивідуальної роботи: навч.- метод. посіб. для самост. вивч. Дисципліни. / Галузинський Г. П., Денісова О. О., Писаревська Т. А. – К. : КНЕУ, 2008. 524с.
3. Збірник законодавчих і нормативних документів у сфері науки, інновацій та інформатизації / уклад.: Л.А. Кургузенкова, Л. В. Волошенко. – К.: УкрІНТЕІ, 2011. 356 с
4. Іванов В. Г. Основи інформатики та обчислювальної техніки: підручник / В.Г. Іванов, В. В. Карасюк, М. В Гвозденко. – Х. : Право, 2012. 312 с
5. Інформаційні системи в економіці : навч. посібник / Пономаренко В. С., Золотарьова І. О., Бутова Р. К. та ін. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2011. 176 с.
6. Карпенко С. Г., Іванов Є. О. Основи інформаційних систем і технологій: Навч. посіб. – К.: МАУП, 2012. 264 с.
7. Литвин І. І., Конончук О. М., Дещинський Ю. Л. Інформатика: теоретичні основи і практикум: Підручник. – Львів: Новий Світ-2000, 2014. 304 с
8. Матвієнко О. В., Бородіна І Л. Internet-технології: проектування Web-сторінки: Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2010. 154 с.
9. Основи Інтернет-технологій : навч. посіб. / під ред. О. В. Карпухіна. – Х. : Компанія СМІТ, 2010. 394 с.
10. Шило С. Г. Інформаційні системи та технології : навчальний посібник / С. Г. Шило, Г. В. Щербак, К. В. Огурцова. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2013. 220 с.
11. Юринець В. Є. Інформаційні системи управління персоналом, діловодства і документообігу: навч. посіб. / Юринець В. Є., Юринець Р. В. – Л. : Тріада плюс, 2008. 628 с.

Додаткова

1. Сакун Л. В. Теория и практика подготовки специалистов сферы туризма в развитых странах мира: Монография. – К.: МАУП, 2016. 399 с.
2. Скопень М. М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі: Навч. посіб. – К.: КОНДОР, 2015. 302 с.
3. Макаревич Т. А. Інформаційні системи і технології в економіці та управлінні: Навч. посібник. — Алчевськ : ДонДТУ, 2007. 368с.
4. 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.
5. 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.
6. Сендзюк М. А. Інформаційні системи в державному управлінні: Навч. посібник. – К.: КНЕУ, 2004 339 с.
7. 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.
8. Фабричев В. А., Боровик В. М.. Інформаційні системи і технології підприємства: навч. посібник. – К. : НАУ, 2008. 100 с.

9. 10. Wolenik Marc Microsoft Dynamics CRM 2013 Unleashed // Marc Wolenik, Sams Publishing; 1 edition, 2014, p. 1176;

Інтернет - ресурси

1. Геоінформаційні системи [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.dataplus.ru/>.
2. Глобальна система бронювання квитків, готелів, автомобілів й ін. – Режим доступу: <http://www.amadeus.ru/>.
3. Інформаційний розділ Всесвітньої туристської організації (ВТО). – Режим доступу: <http://www.worldtourism.org/>.
4. Національний портал Міжнародної інформаційної системи КОМПАСС – Режим доступу: <http://www.kompassukraine.com>.
5. Microsoft Power BI Desktop [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <https://www.microsoft.com/ukUA/download/details.aspx?id=45331>
6. Програмний комплекс для туристических агентств и туроператоров. – Режим доступу : <http://www.overia-tourism.com/>.
7. Сайт інформаційно-аналітичного центра. – Режим доступу: <http://www.pravo-law.kiev.ua/cgi-bin/matrix.cgi/pravo.html>.
8. Сайти програмних засобів: [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: www.wwtourbusiness1.com
9. Сайт корпорації ПАРУС – www.parus.ua
10. Топ 10 кращих CRM систем для України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <https://www.livebusiness.com.ua/tools/crm/>

Методи навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання, що сприяють розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця сфери обслуговування з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

З метою формування професійних компетенцій широко впроваджуються інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу, а саме: лекції (оглядові, тематичні, проблемні) з використанням комп'ютерних технологій, практичні заняття, самостійна робота.

Методи контролю

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи контролю (усного, письмового), які мають сприяти підвищенню мотивації студентів-майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається: поточному контролю (тестуванню, усному та письмовому опитуванню, перевірці конспектів) та підсумковому (4 семестр – залік)

Критерії оцінювання виконання студентами практичних робіт

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент досконало володіє теоретичним матеріалом, вміло застосовує його для виконання практичних завдань на високому рівні самостійності і творчості.
82-89	4 (добре)	B	Студент в цілому досконало виконує практичні завдання, користується теоретичним навчальним матеріалом, однак не творчо.
74-81		C	Студент під час проведення виконання практичної роботи чітко дотримується методики виконання розрахунків. В цілому правильно вирішує завдання, але потребує контролю викладача.
64-73	3 (задовільно)	D	Студент під час виконання практичної роботи може допускати деякі помилки і неточності, які за вказівками викладача швидко усуває. Вирішує практичні задачі правильно, але на низькому рівні самостійності. Потребує контролю за дотриманням методики розрахунків.
60-63		E	Студент під час виконання практичних завдань постійно консультиється з викладачем. Часто допускає суттєві помилки, які усуває за вимогою викладача. Потребує постійного контролю за дотриманням методики розрахунків.
35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент не може виконати практичні завдання на достатньому рівні, має значні прогалини у теоретичних знаннях.
1-34	1 (незадовільно)	F	Студент часто не відвідував заняття, не виконав практичні роботи у повному обсязі.

Критерії оцінювання самостійної та індивідуальної роботи студентів

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує високі результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на високому рівні науковості та самостійності, індивідуальні завдання виконано творчо, бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, володіє методикою збору інформації.
82-89	4 (добре)	B	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на доброму рівні самостійності, індивідуальні завдання та проекти виконано відповідно до вимог, але не творчо, бере участь у підготовці наукових завдань за вказівками викладача, старанно відноситься до збору інформації.
74-81		C	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені відповідно до вимог, але студент потребує допомоги викладача, індивідуальні завдання, проекти виконано, але з допомогою викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
64-73	3 (задовільно)	D	Студент фрагментарно виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені не самостійно, завдання, проекти виконані під контролем викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.
60-63		E	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на слабому рівні самостійності, індивідуальні завдання, проекти виконано відповідно до вимог, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.

35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент не виконує самостійну роботу має низькі результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені формально, індивідуальні завдання та проекти подаються із запізненням, виконані на низькому рівні, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.
1-34	1 (незадовільно)	F	Студент не виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: не з'являється на здачу колоквіумів, реферати не підготовлені, індивідуальні завдання, проекти, не виконано

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час проведення модульного тестового контролю**

Кількість правильних відповідей	Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS
27-30	90-100	5 (відмінно)	A
25-26	82-89	4 (добре)	B
22-24	74-81		C
19-21	64-73		D
17-18	60-63	3 (задовільно)	E
10-16	35-59	2 (незадовільно)	FX
0-9	1-34	1 (незадовільно)	F

**Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів
під час заліку з навчальної дисципліни**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	зараховано	A	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу. Вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Він має чітке уявлення про ІТ у готельно-ресторанних підприємствах, знає та вміє обирати технології обслуговування. Правильно застосовує здобуті теоретичні знання на практиці.
82-89	зараховано	B	Студент має міцні ґрунтовні знання, але може допустити неточності у характеристиці сучасних ІТ готельно-ресторанного бізнесу.
74-81		C	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні вміння з використання ІТ, але має труднощі у обґрунтування вибору технологій.
64-73	зараховано	D	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер, іноді не підкріпленні прикладами.
60-63		E	Студент знає не всі теми на достатньому рівні. Замість чіткого термінологічного визначення пояснює матеріал на побутовому рівні. Має прогалини у теоретичних знаннях та практичних вміннях
35-59	незараховано	FX	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє термінологією, понятійний апарат не сформований. Не вміє викласти програмний матеріал. Практичні вміння не сформовані.
1-34	незараховано	F	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії під керівництвом викладача та самостійно