

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

на засіданні кафедри технологій в  
ресторанному господарстві, готельно-  
ресторанної справи та підприємництва  
Протокол № 1 від 26 серпня 2024 р.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ О.А. Ніколайчук

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ЕЛЕКТРОННІ СИСТЕМИ В ГОТЕЛЬНО-**  
**РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ЄКТС 4**

Розробник:

Ніколайчук О.А., доцент, к.е.н.

Приймак Н.С., доцент, д.е.н.

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни денна/заочна форма навчання
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова дисципліна (ОП «Готельно-ресторанний бізнес»)</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>4</b>
Загальна кількість годин	<b>120</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>0 / 2</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>36/ 10</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>84 / 108</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>2,6</b>
самостійної роботи студента	<b>4</b>
Вид контролю	<b>Залік</b>

## 2. Програма дисципліни

**Мета** вивчення дисципліни формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань та практичних навичок щодо використання електронних систем в процесі функціонування готельно-ресторанного господарства.

**Завдання** формування у здобувачів вищої освіти розуміння базових передумов та тенденцій розвитку інформаційних систем у готельно-ресторанному бізнесі України та світу; опанування знань щодо сучасних інформаційних систем та їх можливостей використання в управлінні готельно-ресторанним бізнесом; вивчення особливостей використання Інтернет-технологій для забезпечення готельного та ресторанного сервісу; формування навичок оцінки конкуренції на ринку готельно-ресторанного господарства; вивчення прийомів аналізу та прогнозування основних параметрів діяльності готельно-ресторанного підприємства за допомогою застосування можливостей сучасних електронних систем; ознайомлення із основними інструментами та інтерфейсом програмного середовища Servio HMS; вивчення можливостей реалізації циклу обслуговування клієнта в умовах готельно-ресторанного підприємства за допомогою використання програмного продукту Servio HMS та Servio POS; опанування ключових інструментів реалізації функцій управління готельно-ресторанним підприємством за допомогою програмних продуктів Servio HMS та Servio POS.

**Предмет:** вивчення особливостей застосування програмних продуктів та Інтернет-технологій в діяльності готельно-ресторанних підприємств.

**Зміст дисципліни розкривається в ході виконання лабораторних робіт:**

Лабораторна робота 1. Інформаційні системи сфери послуг у сучасному готельно-ресторанному господарстві України.

Лабораторна робота 2. Переваги та недоліки інформаційних систем, які застосовуються у діяльності готельно-ресторанних підприємств.

Лабораторна робота 3. Сучасні інструменти ведення бізнесу за допомогою Інтернет.

Лабораторна робота 4. Використання Інтернет-технологій для забезпечення готельного та ресторанного сервісу.

Лабораторна робота 5. Використання Інтернет-технологій для забезпечення послуг анімації та організації дозвілля мешканців готелів.

Лабораторна робота 6. Оцінка конкуренції на ринку готельно-ресторанного господарства.

Лабораторна робота 7. Реалізація HR-стратегії готельно-ресторанного підприємства із використанням Інтернет-технологій.

Лабораторна робота 8. Аналіз та прогнозування основних параметрів діяльності готельного підприємства із використанням електронних систем.

Лабораторна робота 9. Базові поняття роботи у програмному середовищі Servio HMS.

Лабораторна робота 10. Бронювання номерів у програмному середовищі Servio HMS.

Лабораторна робота 11. Поселення у готелі із використанням програмного середовища Servio HMS.

Лабораторна робота 12. Виконання розрахункових операцій та робота із касою у програмному середовищі Servio HMS.

Лабораторна робота 13. Шахматка та її використання програмному середовищі Servio HMS.

Лабораторна робота 14. Робота із групами клієнтів у програмному середовищі Servio HMS.

Лабораторна робота 15. Надання основних та додаткових послуг готелю та їх організація в умовах програмного середовища Servio HMS.

Лабораторна робота 16. Створення конгресних та івент-заходів в умовах програмного середовища та Servio HMS їх організаційний супровід.

Лабораторна робота 17. Реалізація функцій готельного менеджменту в умовах програмного середовища Servio HMS.

Лабораторна робота 18. Базові характеристики можливостей Servio POS для управління ресторанним бізнесом.

Лабораторна робота 19. Робота з касою в умовах програмного середовища Servio POS.

Лабораторна робота 20. Реалізація функцій ресторанного менеджменту в умовах програмного середовища Servio POS.

### 3 Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	Пр./сем.	Лаб.	СРС
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<b>Змістовий модуль 1.</b> Сучасні електронні системи як інструмент забезпечення ефективності управління готельно-ресторанним господарством в умовах ринку					
Лабораторна робота 1. Інформаційні системи сфери послуг у сучасному готельно-ресторанному господарстві України	5			1	4
Лабораторна робота 2. Переваги та недоліки інформаційних систем, які застосовуються у діяльності готельно-ресторанних підприємств	5			1	4
Лабораторна робота 3. Сучасні інструменти ведення бізнесу за допомогою Інтернет	5			1	4
Лабораторна робота 4. Використання Інтернет-технологій для забезпечення готельного та ресторанного сервісу	5			1	4
Лабораторна робота 5. Використання Інтернет-технологій для забезпечення послуг анімації та організації дозвілля мешканців готелів	6			2	4
Лабораторна робота 6. Оцінка конкуренції на ринку готельно-ресторанного господарства	6			2	4
Лабораторна робота 7. Реалізація HR стратегії готельно-ресторанного підприємства із використанням Інтернет-технологій	6			2	4
Лабораторна робота 8. Аналіз та прогнозування основних параметрів діяльності готельного підприємства із використанням електронних систем	6			2	4
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>44</b>			<b>12</b>	<b>32</b>
<b>Змістовий модуль 2.</b> Реалізація послуг готельно-ресторанного господарства із застосуванням програмного продукту SERVIO					
Лабораторна робота 9. Базові поняття роботи у програмному середовищі Servio HMS	6			2	4
Лабораторна робота 10. Бронювання номерів у програмному середовищі Servio HMS	6			2	4
Лабораторна робота 11. Поселення у готелі із використанням програмного середовища Servio HMS	6			2	4
Лабораторна робота 12. Виконання розрахункових операцій та робота із касою у програмному середовищі Servio HMS	6			2	4

Лабораторна робота 13. Шахматка та її використання програмному середовищі Servio HMS	7			2	5
Лабораторна робота 14. Робота із групами клієнтів у програмному середовищі Servio HMS	7			2	5
Лабораторна робота 15. Надання основних та додаткових послуг готелю та їх організація в умовах програмного середовища Servio HMS	7			2	5
Лабораторна робота 16. Створення конгресних та івент-заходів в умовах програмного середовища та Servio HMS їх організаційний супровід	7			2	5
Лабораторна робота 17. Реалізація функцій готельного менеджменту в умовах програмного середовища Servio HMS	6			2	4
Лабораторна робота 18. Базові характеристики можливостей Servio POS для управління ресторанним бізнесом	6			2	4
Лабораторна робота 19. Робота з касою в умовах програмного середовища Servio POS	6			2	4
Лабораторна робота 20. Реалізація функцій ресторанного менеджменту в умовах програмного середовища Servio POS	6			2	4
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>76</b>			<b>24</b>	<b>52</b>
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>			<b>36</b>	<b>84</b>

#### 4 Розподіл балів, які отримують студенти

##### - вид контролю: залік

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у впродовж семестру (100 балів).

#### Оцінювання студентів протягом семестру(очна форма навчання)

№ лабораторної роботи	
<b>Змістовий модуль 1</b>	
Лабораторна робота 1	3
Лабораторна робота 2	3
Лабораторна робота 3	4
Лабораторна робота 4	5
Лабораторна робота 5	5
Лабораторна робота 6	5
Лабораторна робота 7	5
Лабораторна робота 8	10

<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>40</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>	
Лабораторна робота 9	3
Лабораторна робота 10	8
Лабораторна робота 11	8
Лабораторна робота 12	5
Лабораторна робота 13	5
Лабораторна робота 14	8
Лабораторна робота 15	5
Лабораторна робота 16	5
Лабораторна робота 17	3
Лабораторна робота 18	3
Лабораторна робота 19	5
Лабораторна робота 20	2
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>60</b>
<b>Усього годин</b>	<b>100</b>

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(заочна форма навчання)**

Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Сума в балах
40	60	100

**Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни**

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ЄКТС</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	