

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технології штучного інтелекту в готельно-ресторанних комплексах»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Бичков Ярослав Михайлович

к.т.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-567-95-75
Електронна адреса	tobor.puet@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна пн.-пт. з 15.00-17.00 он-лайн: електронною поштою, пн.-пт. з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Опанування теоретичними знаннями та практичними навичками використання Artificial intelligence (AI) технологій в готельно-ресторанному бізнесі, чат-ботів, CRM-систем для готелів; Kiosks, Cooking, Robots, систем створення рекомендацій в технологічних процесах ресторанних господарств при закладах розміщення.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії чи дистанційно, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Наявність базових знань з ІТ-технологій, психології та інженерних наук.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none">Навички обґрунтування пропозицій щодо удосконалення структури і функціонування ресторанних комплексів з використанням AI-технологій.	<ul style="list-style-type: none">Здатність формувати перелік та функціональність AI-технологій для максимальної оптимізації роботи готельно-ресторанних комплексів.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Технології штучного інтелекту в готельно-ресторанних комплексах		
Тема 1. Вступ. Категорійно-понятійний апарат навчальної дисципліни. Історія та перспективи розвитку Artificial Intelligence (AI-технологій).	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	Провести огляд стану використання Artificial Intelligence (AI-технологій) в готельно-ресторанних господарствах Полтави та області.
Тема 2. Технології «Розумний номер»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Системи інтелектуального керування номерним фондом готелів».
Тема 3. Системи «віртуальної реальності» в закладах готельної індустрії	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Застосування систем «віртуальної реальності» у світовій практиці».
Тема 4. Штучний інтелект і чат-боти. Системи аналізу мови та голосове керування	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Приклади взаємодії людина – програмне забезпечення з штучним інтелектом».
Тема 5. Системи Customer Relationship Management (CRM)	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Ознайомитись з основними можливостями CRM-технологій.
Тема 6. Штучна нейронна мережа (neural network)	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Структура штучної нейронної мережі».
Тема 7. Інструменти Big Data для побудови профілю ідеального клієнта та визначення «портретів» клієнтів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Ознайомитись з основними можливостями Big Data для побудови індивідуальних профілів клієнтів.
Тема 8. Таргетовані та тригерні розсилки	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Досвід використання розсилок у практиці провідних компаній України (не обов'язково прямо пов'язаних із готельним бізнесом).
Тема 9. Heatmap та геоаналітика	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Система SoftPro:GEOANALYTIC».
Тема 10. Системи Kiosks, Cooking і Robots в ресторанному господарстві	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичної роботи; завдання самостійної роботи	Підготувати доповідь на тему: «Преваги використання автоматизації та роботизації процесів приготування їжі в ресторанах при закладах розміщення».

Інформаційні джерела

1. Про схвалення Концепції розвитку штучного інтелекту в Україні. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 2 грудня 2020 р. № 1556-р. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-2020-%D1%80#Text>
2. Про схвалення Концепції розвитку цифрових компетентностей та затвердження плану заходів з її реалізації. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 3 березня 2021 р. № 167-р [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/167-2021-%D1%80#Text>
3. Antonenko, A. V., Brovenko, T. V., Hryshchenko, I. M., Dziundzia, O. V., Zemlyna, Yu. V., Kryvoruchko, M. Yu., Neilenko, S. M., Prykhodko, K. O., Tolok, H. A., Chernysheva, V. V., Cheliabiieva, V. M., Bokun, O. Y., Derevenets-Shevchenko, K. A., Desiatnyk, L. M., Kolesnykova, T. S., Shvets, N. V., Shevchenko, O. M., Shevchenko, M. S.,

- Shevchenko, S. M., Chubenko, A. V. (2019). *Riven rozvytku tekhniki i tekhnolohii u XXI stolitti [The Level of Development of Engineering and Technology in the XXI Century]*. Pt. 1 [Monograph]. KUPRIENKO SV [in Ukrainian]
4. Restaurant Industry Factbook 2019 [Електронний ресурс] / National Restaurant Association: [сайт]. — Режим доступу: https://www.nmrestaurants.org/wp-content/uploads/2019/11/restaurant_industry_fact_sheet_2019.pdf
 5. Chatbots for hotels: How can you best use them today? [Електронний ресурс] / Media Concepts: [сайт]. — Режим доступу: https://www.mediaconcepts.com/resources/chatbots_for_hotels.html
 6. Боты, роботы и Revenue Management System: как отельный бизнес стал первоклассной digital-историей [Електронний ресурс] / Cossa: [сайт]. — Режим доступу: <http://www.cossa.ru/trends/158514/href/>
 7. ТОП-5 трендів, які змінюють готельно-ресторанний бізнес. Електронний ресурс] / Soft-industry: [сайт]. — Режим доступу: <https://soft-industry.com/uk/news/top-5-trendiv-scho-zminuyut-gotelno-restorannyu-biznes/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, доступ до електронних ресурсів Інтернету.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>, http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity.pdf

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-10): відвідування занять (10 балів); захист домашнього завдання (20 балів); виконання навчальних/практичних завдань (20 балів); завдання самостійної роботи (20 балів); поточна модульна робота (30 балів)	100
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни