

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Автоматизація управління ресторанами Сервіо»

2023-2024 навчального року

Курс та семестр вивчення	3 курс
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

Рибаківа Світлана Сергіївна

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна: http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у студентів системного мислення та управління рестораном за рахунок автоматизованої системи.
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 та візні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік
Базові знання	<u>Базові</u> знання з дисципліни «Організація роботи ресторанів»
Мова викладання	українська, англійська

Перелік компетентностей, програмні результати навчання, забезпечення яких підсилює дана навчальна дисципліна

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 33. Здатність застосовувати автоматизовану систему рестораном для підвищення лояльності споживачів, управління збільшення прибутку, зниження витрат, прискорення процесу обслуговування, мінімізацію помилок у роботі ресторану	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 25. Здатність виявляти проблемні місця в обслуговуванні споживачів ресторанних послуг, здійснювати оцінку рівня їх задоволеності, визначати вузькі місця в обслуговуванні та усувати їх

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 Автоматизація управління ресторанами		

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 1 Характеристика автоматизованої системи управління	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Надати характеристику автоматизованій системі управління. Створити презентацію POS-обладнання для встановлення та використання автоматизованої системи, та надати розширену характеристику кожного
Тема 2. Характеристика можливостей автоматизованої системи управління	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Дати характеристику ведення АСУ для ресторанів. дані оформити у вигляді таблиці. Створити презентацію характеристика можливостей автоматизованої системи управління
Тема 3. . Вивчення «BACK-OFFICE» системи функціоналу розділу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Виконати процес від приймання замовлення –до розрахунку споживача. Виконати резерв місць та попередній продаж. Під час прийняття замовлення скористатись модифікатором. Опрацювати використання дисконтних, бонусних каток. Опрацювати опцію використання акційних позицій. Опрацювати розподіл, та перенос позиції на інші рахунки. Процес виконання роботи оформити у вигляді скрін-шоту до кожної операції з деталізацією її виконання.
Тема 4. Робота в TOUCH-інтерфесі	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконати послідовно наступні операції: 1. Складіть каталог свого ресторану та підкаталог для калькуляційних карт 2. Скласти меню для свого закладу з переліком страв і напоїв 3. Додати бонусну карту, дисконтну карту.
Тема 5. Облікові розділи АСУ	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконати послідовно наступні операції: 1. Встановити права доступу для персоналу 2. Назначити та змінити місця надання послуг у торгівельній групі приміщень. 3. Додати акційну позицію у меню. Сформувавати звіт з продажу та

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		прибутку.
Модуль 2. Ведення внутрішньої документації та організація роботи складу		
Тема 6. Вхідні документи	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Описати види вхідних документів на прикладі діючого закладу ресторанного господарства.
Тема 7. Реалізація за допомогою АСУ	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Описати види розрахунків з постачальниками на прикладі діючого закладу ресторанного господарства.
Тема 8. Особливості мобільної версії АСУ	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Описати роботу діючих мобільних версій АСУ, які запропоновані для роботи закладів ресторанного господарства на території України.
Тема 9. Додаткові можливості АСУ	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Надайте порівняльну характеристику додаткових можливостей існуючих АСУ.

Інформаційні джерела

1. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П., Артеменко О.І., Хрущ Л.А. Інформаційні системи і технологій в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.:Видавництво Ліра-К, 2017. – 764 с
2. Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі: метод. вказ. та завд. для проведення лаб. робіт та самот. роботи студ. ден. та заоч. форм навчання напрямку підготов. 6.140101 – «Готельноресторанна справа» / А. П. Лутай. –Донецьк: ДонНУЕТ, 2015. – 98 с.
3. Лутай А.П. «Інформаційні технології і системи управління в готельно-ресторанному бізнесі України»/ Лутай А.П.// Торгівля і ринок України: Темат. зб. наук. пр. Вип.31 Том2 , - Донецьк: ДонНУЕТ. 2016. С.80-90.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- АСУ jSolutions
- АСУ Servio

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- **Політика щодо термінів виконання, перекладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перекладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf . Дострокова здача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострокову здачу заліково-екзаменаційної сесії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагіату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно на платформі Moodle.
- **Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:** http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoi_osvity_0.pdf. Інфографіка: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи				Кількість балів
	Відвідування лекцій	Виконання практичних завдань	Завдання самостійної роботи	Тестування	
Модуль 1					
ТЕМА 1	1	2,5	0,5	1	5
ТЕМА 2	1	2,5	0,5	1	5
ТЕМА 3	1	2,5	0,5	1	5
ТЕМА 4	1	2,5	0,5	1	5
ТЕМА 5	1	2,5	0,5	1	5
МКР 2					20
Модуль 2					
ТЕМА 6	1	2,5	0,5	1	5
ТЕМА 7	1	2,5	0,5	1	5
ТЕМА 8	1	2,5	0,5	1	5
ТЕМА 9	1	2,5	0,5	1	5
ТЕМА 10	1	2,5	0,5	1	5

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
МКР 2		20
Разом		60
Підсумковий тестовий контроль		10
Разом		100

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів

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