

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Факультет харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Автоматизація управління ресторанами Сервіо»

2022-2023 навчального року

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 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

**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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/index.php">http://www.grks.puet.edu.ua/index.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у студентів системного мислення та управління рестораном за рахунок автоматизованої системи.
<b>Тривалість</b>	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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
<b>Базові знання</b>	Здатність управляти та координувати підприємством ресторанного господарства з додатковими модулями: мобільні додатки, програма для бек-офісу, інструменти для кухонних терміналів і терміналів самообслуговування, додатковий модуль звітності, програма для проведення інвентаризації та інші.
<b>Мова викладання</b>	Українська, Англійська, Російська

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

<b>Універсальні програмні результати навчання</b>	<b>Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<b>УРН.</b> Здатність управляти бізнес-процесами на підприємстві за рахунок системи автоматизації, оптимізувати, виявляти слабкі місця, усувати їх і покращувати продуктивність	<b>УК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. <b>УК 25.</b> 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
<b>Модуль 1</b> <b>Автоматизація управління ресторанами</b>		
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 каталок свого ресторану та підкаталог для калькуляційних карт 2. Склади 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.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		3. Додати акційну позицію у меню. Сформувати звіт з продажу та прибутку.
<b>Модуль 2. Ведення внутрішньої документації та організація роботи складу</b>		
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 ЛіраК, 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. 2011. 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 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 девайсів). 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://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

### 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	
<b>Модуль 1</b>					
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
ТЕМА5	1	2,5	0,5	1	5
<b>МКР 2</b>					<b>20</b>
<b>Модуль 2</b>					
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
<b>МКР 2</b>					<b>20</b>
Разом					<b>60</b>
Підсумковий контроль (залік)					<b>10</b>
<b>Разом</b>					<b>100</b>

### 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	А	Відмінно
82-89	В	Дуже добре
74-81	С	Добре

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
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