ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

вибіркової дисципліни
«Основи автоматизованої системи управління «Servio»
на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалавр

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

Рибакова Світлана Сергіївна

викладач ПФК ПУЕТ

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	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	Метою дисципліни є формування у здобувачів фахової передвищої освіти професійних компетентностей щодо використання сучасних цифрових інструментів управління у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Дисципліна забезпечує оволодіння практичними навичками роботи в автоматизованій системі «Servio» для організації операційних процесів, управління обліком, бронюванням, реалізацією продукції, внутрішньою документацією та аналітикою діяльності підприємства. Результати навчання орієнтовані на здатність здобувачів ефективно застосовувати автоматизовані системи управління для підвищення якості сервісу, оптимізації бізнес-процесів, зниження витрат, прискорення обслуговування та прийняття обґрунтованих управлінських рішень в умовах цифрової трансформації індустрії гостинності.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом. Методи навчання: лекції (пояснювально -ілюстративні, дискусії); практичні заняття (дискусія, творчі вправи, ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання робіт репродуктивного, дедуктивного та творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; захист завдань самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК
Базові знання	Наявність базових знань з математики, хімії, біології та культури спілкування, необхідних для розуміння властивостей сировини, дотримання особистої гігієни й професійної взаємодії з гостями.
Мова викладання	Українська

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

Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
УРН. Здатність управляти бізнес-процесами на підприємстві за рахунок системи автоматизації, оптимізувати, виявляти слабкі місця, усувати їх і покращувати продуктивність	**УК**. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства. **УК.** Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «АВТОМАТИЗАЦІЯ УПРАВЛЯННЯ РЕСТОРАНАМИ»		
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 **Тестовий контроль за темою 1.**
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 **Тестовий контроль за темою 2.**
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. **Тестовий контроль за темою 3.**
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. Склати меню для свого закладу з переліком страв і напоїв 3. Додати бонусну карту, дисконтну карту. **Тестовий контроль за темою 4.**
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. 4. Сформувати звіт з продажу та прибутку. **Тестовий контроль за темою 5**
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.. **Тестовий контроль за темою 6.**
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.. **Тестовий контроль за темою 7.**
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. **Тестовий контроль за темою 8.**
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. **Тестовий контроль за темою 9.** **Підготуватись до модульної роботи**

Інформаційні джерела

1. Журавльова С. М., Зайцева В. М., Каптюх Т. В. Технологія готельної справи : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і допов. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с. ISBN 978-617-529-369-0.URL: https://eir.zp.edu.ua/server/api/core/bitstreams/1a6d6310-d74d-4e73-b41a-abdd170d5256/content(дата звернення: 16.11.2026).
2. Куракін О. Б. Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві : конспект лекцій (у схемах і таблицях) для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання. Черкаси : ЧДТУ, 2022. 38 с.URL: https://elib.chdtu.edu.ua/e-books/4788(дата звернення: 16.11.2026).
3. Саяпін С. П. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі : робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Київ : Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2023.URL: https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u314/robocha_programa_v_grb_2023.pdf(дата звернення: 16.11.2026).
4. Шаров С. В. Інформаційні технології і електронні системи в готельному та ресторанному бізнесі : робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. 11 с.URL: https://tsatu.edu.ua/kn/wp-content/uploads/sites/16/rp_istv-hrs3-povna-1.pdf(дата звернення: 16.11.2026).
5. Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві : опис освітнього компонента для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Київ : Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, 2024.URL: https://nmk.ktgg.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/%D0%86%D0%BD%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D1%96-

%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D0%B2-%D0%93%D0%A0%D0%93.pdf(дата звернення: 16.11.2026).
6. Сусіденко В. Т., Гуштан Т. В., Каганець-Гаврилко Л. П., Вакула І. Сучасні інформаційні системи в готельно-ресторанному бізнесі. Академічні візії. 2025. № 41. DOI: 10.5281/zenodo.15306137.URL: https://academy-vision.org/index.php/av/article/download/1844/1712(дата звернення: 16.11.2026).
7. Панасенко Н. Л., Калашник О. В., Тищенко О. В. Цифрова трансформація готельно-ресторанного бізнесу: роль інформаційних систем у формуванні сучасного сервісу. Modern Engineering and Innovative Technologies. 2025. № 41. С. 187–200. DOI: 10.30890/2567-5273.2025-41-01-038.URL: https://dspace.pdau.edu.ua/items/abc5b5d6-d332-4810-9d3b-766c9dae15b7(дата звернення: 16.11.2026).
8. Скопень М. М. Інформаційні системи в готельно-ресторанному господарстві : робоча програма освітнього компонента освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Київ : Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, 2025. 23 с.URL: https://nmk.ktgg.edu.ua/wp-content/uploads/2026/03/%D0%86%D0%9D%D0%A4%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%90%D0%A6%D0%86%D0%99%D0%9D%D0%86-%D0%A1%D0%98%D0%A1%D0%A2%D0%95%D0%9C%D0%98-%D0%92-%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%95%D0%9B%D0%AC%D0%9D%D0%9E-%D0%A0%D0%95%D0%A1%D0%A2%D0%9E%D0%A0%D0%90%D0%9D%D0%9D%D0%9E%D0%9C%D0%A3-%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%9F%D0%9E%D0%94%D0%90%D0%A0%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%86_%D0%9E%D0%9F_2024.pdf(дата звернення: 16.11.2026).
9. Servio HMS : база навчальних матеріалів та інструкцій користувача. Expert Solution, 2026.URL: https://wiki.servio.support/index.php?title=Servio_HMS(дата звернення: 16.11.2026).

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти: 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). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/pfk-polozh-org-osv-p.pdf

Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-polozh-pids-ocin.pdf

Положення про екзаменаційну комісію Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_exam_comis.pdf

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 з використанням платформи Moodle.

Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-org-navch.pdf

Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі, та надання їм академічної відпустки http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-por-vidrah.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах:

Положення про академічну доброчесність у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-acad-dch.pdf

Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-codex.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_acad_mobl.pdf

Політика вирішення конфліктних ситуацій:
Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_confl.pdf
Положення про порядок реагування на доведенг випадки булгнгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжг Полтавського унгверситету економгки і торггвлг та вгдповгдальнгсть осіб, причетних до булінгу (цькування) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/buling2-pfk.pdf
Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/
Політика підтримки учасників освітнього процесу:
Психологічна служба: http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/
Положення про студентське самоврядування http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-stud-samovr.pdf
Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/
Безпека освітнього середовища: забезпечується комплексом матеріально-технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України https://puet.edu.ua/pro-koledzh/materialno-tehnichna-baza-poltavskogo-fahovogo-koledzhu-poltavskogo-universytetu-ekonomiky-i-torgivli/)., https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/08/zvit-ukryttya_puet.pdf
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/zvit-inklyuzyvnist_college.pdf
Інклюзивність навчання: *Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* file:///D:/Download/pfk-polozh-inclus.pdf

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (18 балів); доповіді з рефератами та їх обговорення (8 балів); тестування (12 балів); поточна модульна робота (7 балів)	50
Модуль 2 (теми 6-9): відвідування занять (1 балів); захист домашнього завдання (2 балів); обговорення матеріалу занять (2 балів); виконання навчальних завдань (18 балів); доповіді з рефератами та їх обговорення (8 балів); тестування (12 балів); поточна модульна робота (7 балів)	50
Разом	100

Перелік активностей для отримання додаткових балів

Види робіт	Максимальна кількість балів
Участь у тематичному вебінарі, конференції, форумі	10

Примітка: *додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.*

Шкала оцінювання здобувачів фахової передвищої 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