

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«АВТОМАТИЗАЦІЯ ПРОЦЕСІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма *«Готельно-ресторанна справа»*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

« 30 » серпня 2024 р. протокол № 1,

зі змінами .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 15-10/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра: [Автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем](#)

Викладач: **Тришин Федір Анатолійович**, доцент кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем, кандидат технічних наук, доцент

Профайл

Контакти:
fatrishyn@gmail.com
Telegram https://t.me/dr_fat65

тел.: (048) 712-41-47



Викладач: **Жигайло Олексій Михайлович**, доцент кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем, кандидат технічних наук, доцент

Профайл

Контакти:
Dr_jam2006@ukr.net,
тел.: (048) 712-41-57



Освітній компонент викладається на 4 курсах у 7-му семестрі

Кількість: кредитів - 4, годин – 120.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	40	20	20
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна – 80		Заочна – 104

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Автоматизація процесів готельно-ресторанного бізнесу» спрямований на формування у студентів системи теоретичних і практичних знань з питань по використанню основних концепцій, методології, методик, інструментальних засобів, що існують для автоматизації бізнес-процесів на підприємствах готельно-ресторанної справи, з метою підвищення рівня ефективності управління їх комерційною діяльністю.

Згідно з вимогами програми студенти повинні знати ключові поняття та завдання автоматизації, приклади технологічних об'єктів управління та принципи регулювання. Особлива увага приділяється бізнес-процесам: їх термінології, класифікації, управлінню на основі бізнес-процесів та методам моделювання. А також студенти ознайомлюються з основними інформаційними системами та сучасними автоматизованими системами управління (АСУ), які використовуються в готельно-ресторанному бізнесі. Поглиблено розглядаються програмні продукти для управління готельним та ресторанним бізнесом. У результаті вивчення ОК студенти мають оволодіти теоретичними знаннями й практичними навичками застосування сучасних технологій автоматизації для підвищення ефективності управління та обслуговування у готельно-ресторанному бізнесі.

Освітній компонент «Автоматизація процесів готельно-ресторанного бізнесу» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх

компонент: «Інформаційно-комунікаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Технологічна практика», «Організаційна практика».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту - формування у студентів компетенції, яка забезпечить їх ефективну участь у проєктах, пов'язаних з розробкою, впровадженням, вдосконаленням та/або використанням на підприємствах готельно-ресторанної справи автоматизованих систем управління бізнес-процесами.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Автоматизація процесів готельно-ресторанного бізнесу» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені у [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа](#) та в [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та рестораних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Автоматизація технологічних та бізнес-процесів			
1	Основні поняття та терміни у задачах автоматизації.	2	0,5
2	Технологічні об'єкти управління, принципи регулювання та створення на їх базі систем автоматичного управління.	2	0,5
3	Бізнес-процеси: терміни і визначення. Управління організацією на основі бізнес-процесів.	2	1
4	Моделювання бізнес-процесів	4	2

Змістовний модуль 2. Програмне забезпечення для управління бізнес-процесами			
5	Головні аспекти існуючих інформаційних систем та автоматизовані системи управління (АСУ).	2	1
6	Програмне забезпечення для управління готельним бізнесом (PMS Cloud, EasyMS, Otelms, Servio HMS, KWHotel, Інтерготель, ULTRA готель, Hotel Friend, jSolutions, ZAK, FlagmanAir)	4	1,5
7	Програмне забезпечення для управління ресторанним бізнесом (Poster, Choice, PayKit, SkyService, POS Sector, Expireenza by mono, Jowi, LIBRO, Syrve, Foodpicasso, E-app, jSolutions, ForRestPOS)	4	1,5
Разом за ОК:		20	8

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Автоматизація технологічних та бізнес-процесів			
1	Аналіз підприємства та побудова його організаційної структури.	2	1
2	Виділення бізнес-процесів підприємства та побудова його процесної моделі.	2	1
3	Моделювання бізнес-процесу підприємства в нотації ARIS eEPC.	2	1
4	Розробка системи показників і концептуальної схеми управління бізнес-процесом.	2	1
Змістовний модуль 2. Програмне забезпечення для управління бізнес-процесами			
5	Вивчення функціональних можливостей програмного забезпечення для управління готельним бізнесом (бронювання, заселення, переселення, виселення)	3	1
6	Вивчення функціональних можливостей програмного забезпечення для управління готельним бізнесом (оплата, нарахування, рахунки та чеки, повернення, прибирання та обслуговування номерів, завдання покоївкам, звіти)	3	1
7	Вивчення функціональних можливостей програмного забезпечення для управління ресторанним бізнесом (довідники, номенклатура, прейскурант, Servio POS)	3	1
8	Вивчення функціональних можливостей програмного забезпечення для управління ресторанним бізнесом (замовлення постачальнику, прибуткова і видаткова накладна, виробництво, інвентаризація, грошові кошти)	3	1
Всього за ОК:		20	8

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Комплекс моделей бізнес-процесу та опис необхідних функціональних можливостей програмного забезпечення для його автоматизації.	80	104
Всього за ОК:		80	104

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- підсумковий письмовий тест (колоквіум) за кожним змістовним модулем;
- виконання і захист практичних робіт;
- виконання самостійної роботи з дисципліни;

Підсумковий контроль – *екзамен*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Автоматизація технологічних та бізнес-процесів		
Лекційний курс *	-	-
Практичні роботи*	20	20
Самостійна робота*	10	10
Тест за змістовним модулем *	5	5
Всього за змістовний модуль 1	35	35
Змістовний модуль 2. Програмне забезпечення для управління бізнес-процесами		
Лекційний курс *	-	-
Практичні роботи*	20	20
Самостійна робота*	10	10
Тест за змістовним модулем *	5	5
Всього за змістовний модуль 2	35	35
Екзамен*	30	30
Всього	100	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)

4,5 - 5 балів	Відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

4,1 - 5 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
3,1 -4,0 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
2,1 – 3,0 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
1,1 – 2,0 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 1,0 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота

16,0 - 20,0 балів	Комплекс створених моделей бізнес-процесу та опис функціональних можливостей ПЗ для його автоматизації реалізовано у повному обсязі та мають обґрунтовану взаємозалежність	відмінно
12,0 - 15,9 балів	Комплекс створених моделей бізнес-процесу та опис функціональних можливостей ПЗ для його автоматизації реалізовано частково, але мають обґрунтовану взаємозалежність	дуже добре
8,0 – 11,9 балів	Комплекс створених моделей бізнес-процесу та опис функціональних можливостей ПЗ для його автоматизації реалізовано частково, але не мають обґрунтовану взаємозалежність	добре
4,0 –7,9 балів	Комплекс створених моделей бізнес-процесу реалізовано частково, а опис функціональних можливостей ПЗ для його автоматизації не наводиться	достатньо
0 – 3,9 балів	Комплекс створених моделей бізнес-процесу та опис функціональних можливостей ПЗ для його автоматизації не реалізовано	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- Проблемне навчання з використанням продуктивно-пошукових діалектичних методів, істотним проявом якого є дослідницький характер роботи студента в процесі навчання, як альтернатива сприйняття лише готового матеріалу на лекціях.
- Програмоване навчання на основі вивчення матеріалу навчальної дисципліни певними порціями і організації зворотного зв'язку між студентами та викладачами на лабораторних заняттях.
- Методи ситуації, зокрема рішення практичних завдань – вправ при виконанні самостійної роботи.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Моделювання та реінжиніринг бізнес-процесів [Електронний ресурс] : підручник / О. М. Томашевський, Г. Г. Цегелик, М. Б. Вітер, В. І. Дубук. — Дніпро : НТУ "ДП", 2022. —163 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2165550>

2. Хмарні сервіси в бізнесі. Практикум [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В. О. Ткачук, К. В. Шиманська; Держ. ун-т "Житомирська політехніка".— Житомир, 2021.— 195 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2101522>

3. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Автоматизація процесів готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів СВО «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування», ОПП «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укладачі: Трішин Ф.А., Жигайло О.М. - Одеса: ОНТУ, 2025, - 119с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9226892>

4. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з освітнього компоненту «Автоматизація процесів готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів СВО «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування», ОПП «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укладачі: Трішин Ф.А., Жигайло О.М. - Одеса: ОНТУ, 2025.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.9226910>

5. Інструкція користувача SERVIO HMS для управління готелем: https://wiki.expertsolution.com.ua/index.php?title=%D0%86%D0%BD%D1%81%D1%82%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%8F_%22Servio_HMS%22

6. Інструкція користувача SERVIO WebWorkDesk для управління рестораном: https://wiki.expertsolution.com.ua/index.php?title=%D0%86%D0%BD%D1%81%D1%82%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%8F_%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D1%87%D0%B0_WebWorkDesk

Додаткові:

1. Deming W.E. Quality, Productivity and Competitive Position. Massachusetts Institute of Technology, Center for Advanced Engineering Study, 1982.

2. Kaplan Robert S., Norton David P. The Strategy-Focused Organization: How Balanced Scorecard Companies Thrive in the New Business Environment. Harvard Business School Press, 2000.

3. ISO 9001:2000. Quality management systems–Requirements веб-сайт. URL:Access mode: http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=21823/

4. Конспект лекцій з курсу "Автоматизація процесів торгівлі" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за навч. планами ден. форми навчання / О. М. Жигайло, Ф. А. Трішин, О. Г. Лукіяник ; відп. В. А. Хобін ; Каф. автоматизації виробничих процесів. — Одеса : ОНАХТ, 2013. — 1 електрон. опт . диск (CD-ROM): 100 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.103013>

5. Нетепчук В.В. Управління бізнес-процесами: Навч. посібник. – Рівне: НУВГП, 2014. – 158 с.

6. Інформаційні технології та моделювання бізнес-процесів [Текст] : навч. посібник / О. М. Томашевський, Г. Г. Цегелик, М. Б. Вітер, В. І. Дубук. – Київ : Центр учб. л-ри, 2012. – 296 с.

7. Автоматизоване управління бізнес-процесами підприємства: веб-сайт. URL: <https://inteltech.com.ua/uk/blogs/avtomatyzovane-upravlinnya-biznes-procesamy-pidpryyemstva>

8. Комплексне управління бізнес-процесами: веб-сайт. URL: <http://www.kubp.com.ua>

9. ARIS community website: веб-сайт. URL: Access mode: <http://www.ariscommunity.com>.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач /ПІДПИСАНО/ ФЕДІР ТРШИН

Викладач /ПІДПИСАНО/ ОЛЕКСІЙ ЖИГАЙЛО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри АТПіРС
Протокол від «12» червня 2024 р. № 9

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ ІВАН СВІТИЙ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *Готельно-ресторанна
справа*

зав. каф. ГРБ /ПІДПИСАНО/ ТЕТЯНА ЛЕБЕДЕНКО