



Силабус навчальної дисципліни «Діджиталізація у сфері послуг»

Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	3 кредити
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 4 год. Лабораторні – 26 год. Самостійна робота – 60 год.
Форма семестрового контролю	Залік
Кафедра	Інформатики та комп'ютерної техніки, 702-06-74 (дод. 4-38), ауд. 405 (головний корпус), сайт кафедри: http://www.kafikt.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Вільхівська Ольга Володимирівна, к.е.н., доцент;
Контактна інформація викладача (-ів)	olga.vilkhivska@hneu.net
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі інформатики та комп'ютерної техніки, очні, дистанційні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

Мета навчальної дисципліни: є формування компетентностей щодо основних підходів та засад функціонування інформаційних систем в готельно-ресторанній справі, вивчення універсальних та спеціалізованих пакетів програм, використання локальних і глобальних мереж.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Бази даних	Інжиніринг у ресторанному та крафтовому бізнесі

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1 Діджиталізація у сфері послуг

Тема 1. Історія розвитку та світові тренди інформаційних технологій у сфері послуг

Тема 2. Поняття, види та основні принципи функціонування інформаційних систем у сфері послуг

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проектор, JSolution, Інтернет, ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100-бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних та лабораторних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за лабораторними роботами



та їх захист; виконання тестових завдань; поточні контрольні роботи.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни