



Силабус навчальної дисципліни «Інформаційні та комунікаційні технології»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Вибіркова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>1 курс, 1 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>5 кредитів</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 24 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 26 год.</i>
	<i>Лабораторні – 0 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 100 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Екзамен</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Сисоєва Світлана Ігорівна, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.н. з держ. упр., доцент;</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>Svitlana.sysoieva@hneu.net svitlanasysoieva@gmail.com</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Мета навчальної дисципліни – це формування у здобувачів вищої освіти уявлення сучасного рівня інформаційної, комп’ютерної культури та наукового (інформаційного) світогляду, вироблення навиків ефективного використання сучасних комп’ютерів, мережевого і телекомунікаційного обладнання, використання сучасних інформаційних технологій для розв’язання різноманітних задач в професійній діяльності.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
	Маркетинг та брендинг ресторанного бізнесу, переддипломна практика, дипломний проект

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи застосування інформаційних технологій в індустрії гостинності

Тема 1. Основи інформаційно-комунікаційних технологій.

Тема 2. Сучасні системи інформаційних технологій. Види нових інформаційних технологій у ресторанному бізнесі

Тема 3. Особливості та структура сучасних інформаційних технологій у сфері гостинності

Тема 4. Інформаційно-комп’ютерні технології на базі технічного та програмного забезпечення



Тема 5. Інтернет-технології в індустрії гостинності. Підготовка наукових публікацій і презентацій засобами Power Point та Canva

Змістовий модуль 2. Використання мережних технологій

Тема 6. Мережні технології. Глобальні комп'ютерні мережі.

Тема 7. Основи інформаційної безпеки.

Тема 8. Автоматизація управління діяльністю підприємств готельного і ресторанного бізнесу. Просування бренду

Тема 9. Сучасні хмарні технології

Тема 10. Використання інформаційних комп'ютерних технологій в економіці та бізнесі

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни
Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

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

Поточний і модульний контроль здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів. Мінімумально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35.

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів, мінімумально кількість, що зараховується, – 25.

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 та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.