

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА CRM-СИСТЕМИ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

Котляр Олег Володимирович



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор 2 навчального посібника, 2 монографій;
- співавтор 12 наукових та навчально-методичних розробок;
- координатор виїзних занять студентів в заклади та компанії з виробництва та реалізації харчової продукції;

телефон

050-88-39-577

електронна пошта

ov.kot1988@gmail.com

дистанційна підтримка

MOODLE

До викладання дисципліни долучені: доцент, к.т.н. Котляр Олег Володимирович

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей із застосування цифрових технологій та CRM-систем для підвищення ефективності технологічних та організаційних процесів в підприємствах харчової промисловості та ресторанної індустрії
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання, командна робота.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • вивчення сучасних тенденції розвитку цифрових технологій та CRM-систем в ресторанній індустрії та харчовій промисловості, дослідження основних етапів впровадження системи автоматизації в роботу закладів ресторанного господарства (ЗК 1, ЗК 2, СК 1, СК 4, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 3, ПРН 6) / оцінювання на практичному занятті; • розуміння ролі цифрових технологій та CRM-систем у розвитку закладів ресторанної індустрії та харчовій промисловості (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 4, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 5) / оцінювання на практичному занятті; • розуміння загальної схеми впровадження цифрових технологій, її основних етапів, їх послідовності та взаємозв'язку (ЗК 2, ЗК 3, СК 1, , СК 6, ПРН 1, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6) / аналіз конкретних завдань; • здатність раціонально обирати цифрові технології та CRM-системи для їх впровадження в конкретних закладах ресторанної індустрії та харчовій промисловості (СК 1, СК 4, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6) / окремий елемент ІНДЗ; • моделювання роботи закладів із застосування цифрових технологій та CRM-систем (СК 1, СК 4, СК 6, ПРН 2, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6) / оцінювання на практичному занятті;
Обсяг і форми контролю	4 кредитів ECTS (120 годин): 16 годин лекції, 24 години практичні заняття; індивідуальне науково-дослідне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на високому рівні</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію для вирішення професійних та наукових завдань</p> <p>ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах</p> <p>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях</p> <p>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних</p> <p>ПРН 5. Впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій</p> <p>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p>
-----------------------	---	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Модуль 1.				Самостійна робота
Лекція 1.	CRM-системи та ресторанна індустрія	Практичні заняття (ПЗ) ПЗ-1	Аналітичне дослідження цифрових технологій та CRM-систем в ресторанній індустрії та їх асортимент	
Лекція 2.	Цифрові технології в закладах ресторанного господарства	ПЗ-2	Використання цифрових технологій в закладах ресторанного господарства	
Лекція 3.	Цифрові технології, онлайн-замовлення та ресторанна індустрія	ПЗ-3	Використання системи онлайн-меню та програми для його створення	
Лекція 4.	Автоматизоване програмне забезпечення для управління запасами.	ПЗ-4	Використання терміналів самообслуговування в ЗРГ	
Лекція 5.	Термінали торгових точок . Кіоски самообслуговування	ПЗ-5	Аналітичне дослідження цифрових технологій та CRM-систем на підприємствах з виробництва харчової продукції	
Лекція 6.	Цифрові технології в виробництві харчової продукції			

Роль цифрових технологій та CRM-систем в ресторанній індустрії. Особливості застосування цифрових технологій та CRM-систем в ресторанній індустрії в Україні і за кордоном.

Впровадження системи автоматизації в роботу закладів ресторанного господарства. Безконтактна технологія. Оплата за допомогою смартфона, розумного годинника або смарт-картки через додаток або безконтактний пристрій. Платіжні технології у ресторанній індустрії.

Характеристика автоматизованої системи сортування сировини і кінцевої продукції. Система аналізу небезпек і критичних точок контролю

Зорові системи роботів і агрегатів. Автоматичний контроль якості продукції та технологічного процесу.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Reviewing Literature on Digitalization, Business Model Innovation, and Sustainable Industry: Past Achievements and Future Promises / Vinit Parida, David Sjudin, Wiebke Reim // Sustainability 2019 , 11 (2), 391 p.
2. Mark Baker, Digital Transformation / CreateSpace Independent Publishing Platform. 2014. С. 226.
3. Лояк Л. М. Інноваційні ресторани технології / Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
4. Mark Baker, Digital transformation / Create space independent publishing platform. 2014. С. 226.
5. Porter, M.E.; Heppelmann, J.E. How smart, connected products are transforming CRM Система для Бізнесу. URL: <https://smartcrm.binotel.ua/> (дата звернення: 20.05.2024).
6. Діджиталізація – теперішнє companies. Harv. Bus. Rev. 2015, 93, 96–114 pp.
7. Poster POS - програма автоматизації закладів ресторанного бізнесу. URL: <https://joinposter.com> (дата звернення: 20.05.2024).
8. Майбутнє усіх сфер бізнесу. URL: <https://evergreens.com.ua/ua/articles/business-digitalization.html> (дата звернення: 20.05.2024)
9. Діджиталізація: як не втратити конкурентну перевагу. URL: <http://www.management.com.ua/notes/digital-innovation.html> (дата звернення: 20.05.2024).

Методичне забезпечення

1. Робоча програма навчальної дисципліни «Цифрові технології та CRM-системи в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Діхтярь А. М. Харків : ДБТУ, 2024.
2. Конспект лекцій з дисципліни «Цифрові технології та CRM-системи в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Діхтярь А. М. Харків : ДБТУ, 2024.
3. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Цифрові технології та CRM-системи в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми / укладачі Котляр О.В., Діхтярь А. М. Харків : ДБТУ, 2024.
4. Методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни «Цифрові технології та CRM-системи в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Діхтярь А. М. Харків : ДБТУ, 2024.
5. Питання до підсумкового контролю з дисципліни «Цифрові технології та CRM-системи в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О.В., Діхтярь А. М. Харків: ДБТУ, 2024.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.