|  |
| --- |
| **Перелік питань до екзамену** |
| 1. Основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності.
2. Етапи історії розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності.
3. Поняття про інформаційні системи і технології.
4. Види сучасних інформаційних систем.
5. Поняття про АСУ.
6. Поняття про автоматизовані робочі місця (АРМ).
7. Класифікація АРМ.
8. Поняття і класифікація інформаційних технологій.
9. Фази використання інформаційних технологій.
10. Види інформаційних технологій.
11. Уніфікована система документації.
12. Поняття про SQL-запити.
13. Мережеві інформаційні ресурси. Пошук інформаційних ресурсів.
14. Загальна характеристика інформаційних процесів.
15. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі.
16. Програми для автоматизації ресторану.
17. Поняття «Інформаційна технологія».
18. Системи планування ресурсів ресторану, синхронізованого зі споживачами (CSRP).
19. 2. CASE-технології – інструментарій підтримки життєвого циклу ІС.
20. Використання мультимедіа в ресторанному обслуговуванні.
21. Використання оргтехніки в ресторанному обслуговуванні.
22. Складові інформаційних систем.
23. WEB-сайти як складові інтегрованої комунікаційної мережі Інтернет.
24. Історія виникнення та поняття QR-коду.
25. Використання QR-кодів в ресторанному господарстві.
26. Поняття «глобальна мережа».
27. Маркетингові комунікації в Інтернеті, їх види.
28. Розробка додаткових он-лайн послуг в ресторанному бізнесі.
29. Поняття локальної мережі, її використання в ресторанному обслуговуванні.
30. Види локальних мереж.
31. Використання мультимедіа та оргтехніки.
32. Інформаційні технології, їх роль і місце у сучасному суспільстві.
33. Контекстна реклама.
34. Сайт - як інструмент продажів.
35. Коротка характеристика модулів пакету «Парус – Підприємство7» («Бухгалтерія», «Заробітна плата», «Персонал»).
36. Коротка характеристика модулів пакету «Парус – Підприємство7» («Готель», «Розважальний комплекс», «Краса, здоров’я, спорт», «Аквапарк», «Гірськолижний комплекс»).
37. Поняття «Beck-office» системи «Парус-Ресторан».
38. Послідовність створення калькуляційної карти в системі «Парус-Ресторан».
39. Автоматизація ресторану, кафе, готелю.
40. Основне обладнанням при автоматизації ресторану, готелю.
41. Поняття про «хмарні технології».
42. Переваги та недоліки застосування хмарних технологій.
 |