|  |
| --- |
| **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. |