

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та сфери послуг
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС (SYLLABUS) ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ І ТЕХНОЛОГІЇ

1. Інформація про викладача	
Викладач	Матвієнко Людмила Анатоліївна
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	Викладач готельної і ресторанної справи, викладач першої категорії ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
Веб сайт для розміщення курсу	
E-mail	lyudmila.matvienko77@gmail.com
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВСП «ВТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: http://vtec.vn.ua/rozklad-zanyat
2. Опис навчальної дисципліни	
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	Для всіх галузей знань
Спеціальність	Для всіх спеціальностей
Освітньо-професійна програма	Для всіх освітньо-професійних програм
Загальна характеристика	Кількість годин – 90 Кількість кредитів – 3 Співвідношення аудиторних годин і годин самостійної роботи: 56/34 Мова навчання: українська Форма підсумкового контролю: письмовий екзамен Семестр: 5. Форма навчання: очна
Анотація	<p>Навчальна дисципліна «Інформаційні системи і технології» одна із вибіркових дисциплін підготовки фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр». Навчальний курс спрямований на висвітлення актуальних питань щодо застосування сучасних інформаційних систем і технологій в готельно-ресторанному бізнесі, їх раціонального використання в процесі здійснення управлінської діяльності.</p> <p>Предметом вивчення є інформаційні системи та технології, які використовуються в сфері готельного і ресторанного бізнесу з метою задоволення потреб споживача та отримання економічного й соціального ефекту. Дисципліна орієнтується на проектування та застосування готових інформаційних систем у сфері готельно-ресторанних послуг, а також використання сучасних інформаційних технологій у цій галузі.</p>
Технічне та програмне забезпечення/обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft Power Point, додатки Google

<p>Методи навчання</p>	<p><i>Основними методами навчання є:</i></p> <p>Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, робочі зошити – опорні конспекти, випереджувальні завдання студентів тощо.</p> <p>Лабораторні заняття проводяться за результатами розгляду студентами окремих теоретичних положень та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентом відповідно сформульованих завдань.</p> <p>Семинарські заняття проводяться з використанням результатів науково-пошукової роботи студентів, захисту цих результатів; поширеними є ситуаційні завдання, ділові ігри, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів.</p> <p>Самостійна робота студентів - у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВСП «ВТЕФК ДТЕУ».</p>
<p>Завдання</p>	<p>Основними завданнями курсу є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виявлення сутності інформаційних систем та технологій для готельно-ресторанного бізнесу, викладення методологічних і організаційних основ їх організації та застосування для отримання ефективних результатів діяльності; - надати студентам знання щодо: <ul style="list-style-type: none"> ✓ інформаційних технологій в управлінні готельно-ресторанним бізнесом; ✓ глобальної мережі Інтернет та її використання в ресторанному обслуговуванні; ✓ системи автоматизації ресторанів, кафе, готелів; <p>навчити студентів виконувати конкретну роботу, пов'язану з формуванням інформаційної структури на підприємстві.</p>
<p>Результати навчання (компетентності)</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності:</p> <p>загальні:</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології..</p> <p>спеціальні:</p> <p>СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Результатами навчання здобувача освіти з дисципліни «Основи рекламно-інформаційної роботи» є:</p> <p>РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p>

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Оцінка **«відмінно»** ставиться, якщо студент:

- дає повну і правильну відповідь на запитання;
- логічно і послідовно викладає матеріал;
- показує вміння працювати на персональному комп'ютері та аналізувати інструментальні засоби пакетів програм;
- вміє застосовувати набуті знання, уміння, навички і творчі здібності при виконанні конкретного професійно спрямованого лабораторного завдання.

Бере участь у конференціях, семінарах, олімпіадах. Раціонально організує робоче місце, суворо дотримується санітарії і гігієни, вимог безпеки. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 90-100% питань.

Оцінка **«добре»** ставиться, якщо студент:

- дає правильну, але неповну відповідь на поставлені запитання;
- припускається деяких неточностей у послідовності викладання матеріалу;
- показує вміння працювати на персональному комп'ютері та аналізувати інструментальні засоби пакетів програм;
- вміє застосовувати набуті знання, уміння та навички при виконанні конкретного професійно спрямованого лабораторного завдання.

Студент брав участь у семінарах, писав конкурсну творчу роботу, реферати. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 70-89% питань.

Оцінка **«задовільно»** ставиться, якщо студент:

- дає неповну відповідь на поставлені запитання;
- викладає матеріал із порушенням логіки і послідовності;
- показує вміння працювати на персональному комп'ютері, але дає поверхневий аналіз інструментальних засобів пакетів програм;
- не вміє застосовувати набуті знання, уміння та навички при виконанні конкретного професійно спрямованого лабораторного завдання.

Виконує лабораторні завдання, консультуючись постійно з викладачем. Результат виконаної роботи студента відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 50-69% питань.

Оцінка **«незадовільно»** ставиться, якщо студент:

- не знає відповіді на поставлені запитання;
- викладає матеріал із порушенням логіки і послідовності;
- не показує вміння працювати на персональному комп'ютері і не дає аналіз інструментальних засобів пакетів програм;
- не вміє застосовувати набуті знання, уміння та навички при виконанні конкретного професійно спрямованого лабораторного завдання.

Результат виконаної роботи студента відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня.

3. Тематичний план					
Найменування тем	Кількість годин				
	Всього	Аудиторних			С.Р.С.
		Лекційних	Практичних	Семинарських	
Тема 1. Теоретичні основи інформаційних технологій в ресторанному бізнесі	22	8	-	-	14
Тема 2. QR-коди в ресторанному та готельному бізнесі	4	2	2	-	-
Тема 3. Глобальні та локальні електронні мережі в системі ресторанного обслуговування	18	6	2	2	8
Тема 4. Система автоматизації управління в готельно-ресторанному бізнесі	22	8	12	-	2
Тема 5. Рекламно-інформаційна діяльність у готельно-ресторанному бізнесі	24	6	6	2	10
Всього:	90	30	20	6	34

4. Перелік навчальних робіт	
Теми дисциплін та види робіт	
Лекції	Семінарські/Практичні заняття
РОЗДІЛ №1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
<p style="text-align: center;">Лекція №1</p> <p>Тема 1.1 Історія розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності. 2. Етапи історії розвитку інформаційних технологій у сфері гостинності. 3. Поняття про інформаційні системи і технології. Види сучасних інформаційних систем. <p style="text-align: center;">Лекція №2</p> <p>Тема 1.3 Інформаційні технології у діяльності підприємств ресторанного бізнесу: роль та значення</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття і класифікація інформаційних технологій. 2. Фази використання інформаційних технологій. 3. Види інформаційних технологій. <p style="text-align: center;">Лекція №3</p> <p>Тема 1.5 Інформаційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика інформаційних процесів. 2. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі. 3. Програми для автоматизації ресторану. <p style="text-align: center;">Лекція №4</p> <p>Тема 1.8 Інформаційні системи готельних підприємств та закладів харчування</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Складові інформаційних систем. 2. Системи управління готелем. 3. Системи управління рестораном. 	
РОЗДІЛ №2. QR-КОДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
<p style="text-align: center;">Лекція №5</p> <p>Тема 2.1 Використання QR-кодів в ресторанному господарстві</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія виникнення та поняття QR-коду. 2. Створення та ефективне застосування QR-коду. 3. Використання QR-кодів в ресторанному господарстві. 	<p style="text-align: center;">Лабораторна робота №1</p> <p>Тема: Створення різноманітних QR-кодів. Прочитання офлайн</p>

РОЗДІЛ 3. ГЛОБАЛЬНІ ТА ЛОКАЛЬНІ ЕЛЕКТРОННІ МЕРЕЖІ В СИСТЕМІ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ	
<p align="center">Лекція №6</p> <p>Тема 3.1 Глобальна мережа Інтернет та її використання в ресторанному обслуговуванні</p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття «глобальна мережа». 2. Маркетингові комунікації в Інтернеті, їх види. 3. Розробка додаткових он-лайн послуг в ресторанному бізнесі. 4. Поняття локальної мережі, її використання в ресторанному обслуговуванні. Види локальних мереж. 	<p align="center">Лабораторна робота №2</p> <p>Тема: Створення калькуляційних карт</p> <p align="center">Заняття №11</p> <p align="center">Семінарське заняття №1</p> <p>Тема: Глобальні та локальні електронні мережі в системі ресторанного обслуговування</p>
<p align="center">Лекція №7</p> <p>Тема 3.3 Інформаційні системи підприємства ресторанного господарства на базі системи автоматизації «SERVIO»</p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні відомості про систему автоматизації «SERVIO». 2. Призначення і області застосування системи автоматизації «SERVIO». 3. Характеристика складу і функціональних можливостей основних елементів системи. 4. Порядок адаптації і впровадження системи «SERVIO». 	
<p align="center">Лекція №8</p> <p>Тема 3.5 Калькуляційна карта в системі «SERVIO»</p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення «Beck-office» системи «SERVIO». 2. Послідовність створення калькуляційної карти в системі «SERVIO». <p>Друк калькуляційних карт.</p>	
РОЗДІЛ 4. СИСТЕМИ АВТОМАТИЗАЦІЇ УПРАВЛІННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
<p align="center">Лекція №9</p> <p>Тема 4.1 Система автоматизації ресторанів, кафе, готелів. Хмарні технології</p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Автоматизація ресторану, кафе, готелю. 2. Основне обладнання при автоматизації ресторану, готелю. 3. Поняття про «хмарні технології». 4. Переваги та недоліки застосування хмарних технологій. 	<p align="center">Лабораторна робота №3</p> <p>Тема: Створення типових меню. Вивчення «Beck-office» системи автоматизації «SERVIO»</p> <p align="center">Лабораторна робота №4</p> <p>Тема: Робота офіціантів з системою TOUCHSCREEN. Вивчення «Front-office» системи автоматизації «SERVIO» та додаткових функцій «Beck-office»</p>
<p align="center">Лекція №10</p> <p>Тема 4.3 Реєстрація типових меню в системі автоматизації «SERVIO»</p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Створення дерева підрозділів типових меню. 2. Послідовність створення типових меню в системі автоматизації «SERVIO». 3. Друк типових меню. 	<p align="center">Лабораторна робота №5</p> <p>Тема: Робота офіціантів з системою TOUCHSCREEN. Вивчення «Front-office» системи автоматизації «SERVIO» та додаткових функцій «Beck-office»</p> <p align="center">Лабораторна робота №6</p> <p>Тема: Робота з системами управління готельним бізнесом за допомогою системи</p>

<p style="text-align: center;">Лекція №11</p> <p>Тема 4.4 Реєстрація рахунку клієнта в системі автоматизації «SERVIO»</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Призначення розділу «Рахунки клієнтів». 2. Реєстрація рахунку клієнта. <p style="text-align: center;">Лекція №12</p> <p>Тема 4.5 Знайомство з системою jSOLUTIONS-готель</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ведення обліку приміщень (номерів), що надаються в оренду для гостей, матеріальне оснащення номерів та інших приміщень готелю. 2. Реєстрація бронювання номерів, в'їзд та виїзд гостей, реєстрація проживання груп гостей, реєстрація бронювання та надання додаткових послуг, продаж товарів, реєстрація прийняття замовлень на харчування. 3. Виставлення рахунків та прийняття оплати по ним у готівковому і безготівковому вигляді. 4. Ведення обліку прибирання номерів, реєстрація звернення гостей і адміністраторів по виконанню тих чи інших робіт (електро- та сантехнічного забезпечення тощо), призначення персоналу на виконання цих робіт 	<p>jSOLUTIONS-готель</p> <p style="text-align: center;">Лабораторна робота №7</p> <p>Тема: Робота з системою jSOLUTIONS-готель та управління готелем</p> <p style="text-align: center;">Лабораторна робота №8</p> <p>Тема: Робота з системою jSOLUTIONS-готель та управління готелем</p>
РОЗДІЛ 5. РЕКЛАМНО-ІНФОРМАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У ОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
<p style="text-align: center;">Лекція №13</p> <p>Тема 5.1 Форми і зміст рекламних звернень, що використовуються для стимулювання продажу продуктів гостинності</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Процес розробки рекламного звернення. 2. Вимоги рекламного слогану. 3. Структура рекламного звернення. 4. Функціональні стилі реклами. <p style="text-align: center;">Лекція №14</p> <p>Тема 5.3 Паблік Рилейшинз, його роль у стимулюванні продажу товарів і послуг індустрії гостинності</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття Паблік Рилейшинз. 2. Складові частини Паблік Рилейшинз. 3. Принципи Паблік Рилейшинз. <p style="text-align: center;">Лекція №15</p> <p>Тема 5.4 Особливості комерційної пропаганди. Її роль в стимулюванні продажу продуктів готельно-ресторанного бізнесу</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пропаганда як метод психологічного впливу на населення. 2. Значення служби маркетингу в готельно-ресторанному бізнесі. 	<p style="text-align: center;">Лабораторна робота №9</p> <p>Тема: Використання принципів ефективного пошуку інформації в мережі Інтернет</p> <p style="text-align: center;">Лабораторна робота №10</p> <p>Тема: Створення реклами готельно-ресторанного комплексу, використовуючи інтернет-ресурси</p> <p style="text-align: center;">Лабораторна робота №11</p> <p>Тема: Робота з сайтами бронювання</p> <p style="text-align: center;">Семінарське заняття № 2</p> <p>Тема: Рекламно-інформаційна діяльність у готельно-ресторанному бізнесі</p>

5. Політика ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» та очікування	
Дотримання умов доброчесності	Дотримання Положення про академічну доброчесність ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступні за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya
Очікування	Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya
6. Перелік питань до екзамену	
<ol style="list-style-type: none"> 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. 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 «Besk-office» системи «Парус-Ресторан». 38. Послідовність створення калькуляційної карти в системі «Парус-Ресторан». 39. Автоматизація ресторану, кафе, готелю. 40. Основне обладнання при автоматизації ресторану, готелю. 41. Поняття про «хмарні технології». 	

42. Переваги та недоліки застосування хмарних технологій.
43. Види словників в системі «Парус-Ресторан», «Парус-Готель».
44. Створення дерева підрозділів типових меню.
45. Послідовність створення типових меню в системі «Парус-Ресторан».
46. Автоматизація готелю.
47. Управління готелем за допомогою програми «Парус-Готель».
48. Процес розробки рекламного звернення.
49. Вимоги рекламного слогану.
50. Структура рекламного звернення.
51. Функціональні стилі реклами.
52. Сутність основних напрямків маркетингових досліджень.
53. Класифікація маркетингових досліджень.
54. Основні різновиди маркетингових досліджень.
55. Структура маркетингових досліджень та їх переваги й недоліки.
56. Поняття Паблик Рилейшинз.
57. Складові частини Паблик Рилейшинз.
58. Принципи Паблик Рилейшинз.
59. Пропаганда як метод психологічного впливу на населення.
60. Значення служби маркетингу в готельно-ресторанному бізнесі.
61. Програма маркетингового дослідження.
62. Особливості рекламування готельно-ресторанних послуг в мережі Інтернет.
63. Основні вимоги до віртуальної реклами готельно-ресторанних послуг.
64. Поняття, види, особливості Інтернет-реклами в готельно-ресторанній сфері.

7. Рекомендована література

Нормативні:

1. Про інформацію: Закон України:// Правда України-1992, 2 жовт.
2. Закон України «Про туризм» // Урядовий кур'єр - 1995. - 15 жовтня.

Основні:

3. Скопень М.М., Сукач М.К., Будя О.П., Артеменко О.І., Хрущ Л.А. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопєня. – К.:Видавництво Ліра-К, 2017. – 764 с.
4. Войтюшенко Н.М. Інформаційні технології у ресторанному бізнесі : навч. посіб. для студ. спец. 6.051701 ден. та заоч. форм навчання / Н. М. Войтюшенко – Донецьк: ДонНУЕТ, 2014 – 353 с.
5. Войтюшенко Н. М. Інформаційне забезпечення діяльності підприємств ресторанного господарства та його вдосконалення / Торгівля і ринок України: тем. зб. наук. пр. Вип. 31, т. 1. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. - с.190-197.
6. Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі: навч. посіб. Для студ. спец. 6.140101 ден. та заоч. форм навчання / О.В. Оліфіров, А. П. Лутай. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. – 235 с.
7. Інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі: метод. вказ. та завд. для проведення лаб. робіт та самост. роботи студ. ден. та заоч. форм навчання напрямку підготов. 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа» / А. П. Лутай. –Донецьк: ДонНУЕТ, 2015. – 98 с.
8. Лутай А.П. «Інформаційні технології і системи управління в готельно-ресторанному бізнесі України»/ Лутай А.П.// Торгівля і ринок України: Темат. зб. наук. пр. Вип.31 Том2 , - Донецьк: ДонНУЕТ. 2016. С.80-90.

Додаткові:

Інтернет-ресурси:

9. <http://ua.texttr.com/8070.html>
10. file:///C:/Users/a/Downloads/Inform_systems_et_technologies_Ochrimenko.pdf
11. <file:///C:/Users/a/Desktop/Parus%207.pdf>
12. <http://j.parus.ua/ua/>
13. <http://qrcoder.ru/>
14. <http://decodeit.ru/qr/>
15. <http://www.qrmania.ru/>
16. <http://creambee.ru/qrcode-generator/#StaticText>
17. <http://ru.qrcode-generator.com/>

