

Частное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры сервиса и
туризма
Протокол № 10 от 26.05.2023 г.

Первый проректор
С.В. Авдашкевич
28.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	Б1.О.17 Информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	кандидат экономических наук, доцент Шиндина Ю. А.

Санкт-Петербург
2023

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель освоения дисциплины:

формирование целостного представления о применении современного программного обеспечения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; формирование знаний студентов в области эффективного использования различных программных продуктов на разных стадиях процесса работы предприятий гостеприимства и общественного питания.

Задачи дисциплины:

усвоение теоретических знаний процессов сбора, поиска, критического анализа и синтеза информации;

овладение приемами применения современного программного обеспечения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;

приобретение практических навыков в области эффективного использования различных программных продуктов на разных стадиях процесса работы предприятий гостеприимства и общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи.	Наименование категории (группы) компетенций: «Системное и критическое мышление»
	УК-1.2 Находит, критически анализирует и выбирает информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	
	УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.	
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Знает о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Наименование категории (группы) компетенций: «Технологии»
	ОПК-1.2 Умеет осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ОПК-1.3 Владеет современными информационно-коммуникационными технологиями, специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи.	Сформированы систематические представления о: информационно-коммуникационных технологиях, необходимых для поиска информации; методах сбора, анализа и обработки информации;

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1.2. Находит, критически анализирует и выбирает информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Сформировано умение: использования информационно-коммуникационных технологий для поиска информации; выбирать источники поиска информации; - применять системный подход для решения поставленных задач; соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности; -применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач;
УК-1.3. Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: поиска, критического анализа и синтеза информации; работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов; навыками составления и оформления отчета; навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
ОПК-1.1. Знает о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Сформированы систематические представления о: основных технологических новациях и современном программном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания; основных понятиях и содержании инновационных процессов в сферы гостеприимства и общественного питания; офисные технологии и специальное программное обеспечение для гостиниц и предприятий общественного питания, интернет-технологии для проектирования гостиничного продукта; особенности, связанные с планированием и организацией инновационной деятельности на предприятиях гостеприимства и общественного питания;
ОПК-1.2. Умеет осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Сформировано умение: применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания; применять теоретические знания в сфере инноваций в практической деятельности при проектировании и реализации на практике проекта в сфере гостеприимства и общественного питания; опираясь на полученные знания при изучении предмета, выявлять и оценивать основные проблемы, с которыми сталкивается индустрия гостеприимства и общественного питания при продвижении и развитии инноваций; осуществлять поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности;
ОПК-1.3. Владеет современными информационно-коммуникационными технологиями, специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: осуществления деятельности с применением автоматизированных систем управления и инновационных технологических разработок в сфере гостеприимства и общественного питания; использования технологий внедрения инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания для реализации на практике инновационных проектов.

3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ОПК-1.1 УК-1.1	ОПК-1.2 УК-1.2	ОПК-1.3 УК-1.3
1	Программно-информационные технологии в индустрии гостеприимства	УК-1 ОПК-1	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Круглый стол, дискуссия, полемика, дебаты/Эссе №1 (20)
2	Техническое и программное обеспечение информационных систем	УК-1 ОПК-1	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Круглый стол, дискуссия, полемика, дебаты/Эссе №1 (20)
3	Информационные системы в гостиничных комплексах	ОПК-1	Тестирование №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Круглый стол, дискуссия, полемика, дебаты/Эссе №1 (20)
4	Автоматизированные системы управления гостиницами, санаториями и предприятиями размещения	УК-1 ОПК-1	Тестирование №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
5	Информационные технологии баз данных	УК-1 ОПК-1	Коллоквиум/ Проект (групповой проект) №1 (20)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
6	Интернет-технологии в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	УК-1	Коллоквиум/ Проект (групповой проект) №1 (20)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
Количество баллов (100 баллов):			100		

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа**Тема 1: Программно-информационные технологии в индустрии гостеприимства**

Информация как связующее звено гостиничной индустрии. Определение информационной системы и информационной технологии. Роль информационных технологий в развитии экономики и общества. Современные информационные технологии и основные тенденции их развития. Структура и состав информационной системы. Классификация информационных систем. Особенности информационных систем автоматизации предприятий гостиничного бизнеса. Формирование единого информационного пространства на предприятиях гостиничного бизнеса. Информационные технологии как фактор создания конкурентного преимущества

Практические занятия/самостоятельная работа:

Программно-информационные технологии в индустрии гостеприимства

Лабораторная работа: -

Тема 2: Техническое и программное обеспечение информационных систем

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Общий обзор современных технических средств. Классификация программного обеспечения. Критерии эффективности применения информационных технологий на предприятии гостиничного бизнеса. Особенности рынка информационных технологий сферы индустрии гостеприимства. Коммуникации. Распределенные системы обработки данных, технологии "клиентсервер", информационные хранилища, системы электронного документооборота, геоинформационные системы, глобальные системы, видеоконференции и системы групповой работы, корпоративные информационные системы. Информационные системы менеджмента туризма и социально-культурного сервиса. Системы обеспечения корпоративной безопасности информации. Комплексный подход к проблеме защиты информации. Отечественные и зарубежные системы бронирования. Системы бронирования Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre. Электронные каталоги Hotel Guide, Flight Guide, Cruise Ferry Guide, HRS, Business Travel Planner, Air Travel Planner</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Техническое и программное обеспечение информационных систем. Отечественные и зарубежные системы бронирования</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 3: Информационные системы в гостиничных комплексах Использование информационных систем различными службами гостиниц: управления номерным фондом; административная служба; коммерческая служба; служба питания; инженерно-технические службы; вспомогательные службы. Информационные системы в гостиницах Информационные системы в гостиницах Hotel-2000, «Русский отель», «Отель-Симпл», «Меридиан-1», Lodging Touch, KEI-Hotel, Fidelio, Cenium, «ДипПанси-он», Nimeta. Общая характеристика гостиничного комплекса. Системы автоматизации гостиниц. Сравнительная характеристика основных систем управления гостиничным комплексом.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Информационные системы в гостиничных комплексах.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 4: Автоматизированные системы управления гостиницами, санаториями и предприятиями размещения Классификация информационных систем менеджмента. Пакеты управления гостиничными комплексами. Модель электронного бизнеса. Взаимодействие клиента с предприятием размещения. Автоматизация предприятий социально-культурного сервиса. Оргтехника. Автоматизация: понятие, уровни. Комплексные системы обслуживания гостиничных заказов. Формирование автоматизированного рабочего места менеджера в сфере гостиничного бизнеса. Программное обеспечение автоматизированного рабочего места менеджера. Стандартные офисные пакеты прикладных программ и возможность создания на их основе индивидуального комплекса технических и программных средств, предназначенного для автоматизации профессионального труда специалиста. Специализированные пакеты прикладных программ. Понятие электронного офиса. Электронный документооборот. Стандартное и специальное программное обеспечение гостиницы.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Автоматизированные системы управления гостиницами, санаториями и предприятиями размещения</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 5: Информационные технологии баз данных Информационный процесс представления данных и знаний. Проектирование баз и банков данных. Экспертные системы. Информационные технологии экспертных систем. Интеллектуальные информационные технологии и системы в гостиничном бизнесе. Модели процессов передачи, обработки, накопления данных в информационных системах; виды обработки данных; режимы обработки данных; технология защиты данных; системный подход к решению функциональных задач и к организации информационных процессов. Проектирование баз данных (БД). Модель данных. Реляционные БД. Проектирование БД на основе нормальных форм. Поиск информации в БД. Разработка пользовательского интерфейса. Формирование печатных отчетов. Разработка клиентской базы гостиницы.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Информационные технологии баз данных</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 6: Интернет-технологии в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса Основы создания Web-документов. Виды сайтов. Основы построения сайтов с использованием современных программных средств. Электронная коммерция в Internet. Схемы электронной коммерции: бизнес-бизнес (B2B) и бизнес-потребитель (B2C). Системы электронных платежей. Тематический поиск в сети Internet. Маркетинговый потенциал Интернет. Графические системы. Подготовка рекламных материалов. WEB-представительства. Разработка WEB-сайта предприятия социально-культурного и гостиничного бизнеса.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Интернет-технологии в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Курсовая работа: не предусмотрено учебным планом</p>

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 2
Аудиторные занятия (АЗ):	48	48
Лекционные занятия (Лек)	16	16
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	32	32
Самостоятельная работа студента (СР)	55	55
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	55	55
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5	5
Контактная работа (КоР)	53	53
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	36	36
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	144/4	144/4

* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Программно-информационные технологии в индустрии гостеприимства	2	4	6	0	9	6
2	Техническое и программное обеспечение информационных систем	2	4	6	0	9	6
3	Информационные системы в гостиничных комплексах	2	2	6	0	9	6
4	Автоматизированные системы управления гостиницами, санаториями и предприятиями размещения	2	2	6	0	9	6
5	Информационные технологии баз данных	2	2	4	0	10	4
6	Интернет-технологии в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	2	2	4	0	9	4
Итого:			16	32	0	55	32

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 2
Аудиторные занятия (АЗ):	10	10
Лекционные занятия (Лек)	4	4
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	6	6
Самостоятельная работа студента (СР)	119	119
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	119	119
Контроль самостоятельной работы (КСР)	6	6
Контактная работа (КоР)	16	16
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	9	9
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	144/4	144/4

* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Программно-информационные технологии в индустрии гостеприимства	2	2	0	0	20	6
2	Техническое и программное обеспечение информационных систем	2	0	2	0	20	6
3	Информационные системы в гостиничных комплексах	2	0	0	0	20	6
4	Автоматизированные системы управления гостиницами, санаториями и предприятиями размещения	2	2	0	0	20	6
5	Информационные технологии баз данных	2	0	2	0	20	4
6	Интернет-технологии в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	2	0	2	0	19	4
Итого:			4	6	0	119	32

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов / Ветитнев А. М., Коваленко В. В., Коваленко В. В. - Сочинский государственный университет (г.Сочи); Рязанский государственный радиотехнический университет имени В.Ф. Уткина (г. Рязань)., 2022 г. - 340 с. - ISBN 978-5-534-07375-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/informacionnye-tehnologii-v-turistskoy-industrii-490903>

2. ОСНОВЫ ИНТЕГРИРОВАННЫХ КОММУНИКАЦИЙ: ТЕОРИЯ И СОВРЕМЕННЫЕ ПРАКТИКИ В 2 Ч. ЧАСТЬ 1. СТРАТЕГИИ, ЭФФЕКТИВНЫЙ БРЕНДИНГ 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для вузов / Музыкант В. Л. - Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (г. Москва).; Российский университет дружбы народов (г. Москва)., 2022 г. - 475 с. - ISBN 978-5-534-14309-6 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/osnovy-integrirovannyh-kommunikacij-teoriya-i-sovremennye-praktiki-v-2-ch-chast-1-strategii-effektivnyy-brening-490280>

3. ОСНОВЫ ИНТЕГРИРОВАННЫХ КОММУНИКАЦИЙ: ТЕОРИЯ И СОВРЕМЕННЫЕ ПРАКТИКИ В 2 Ч. ЧАСТЬ 2. SMM, РЫНОК М&А 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для вузов / Музыкант В. Л. - Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (г. Москва).; Российский университет дружбы народов (г. Москва)., 2022 г. - 507 с. - ISBN 978-5-534-14314-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/osnovy-integrirovannyh-kommunikacij-teoriya-i-sovremennye-praktiki-v-2-ch-chast-2-smm-rynok-m-a-490449>

Дополнительная литература:

1. ИНФОРМАЦИОННЫЙ БИЗНЕС 4-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для вузов / Фомин В. И. - Санкт-Петербургский государственный электротехнический университет ЛЭТИ имени В.И. Ульянова (Ленина) (г. Санкт-Петербург)., 2022 г. - 251 с. - ISBN 978-5-534-14388-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/informacionnyy-biznes-493253>

2. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В МАРКЕТИНГЕ. Учебник и практикум для вузов / Под общ. ред. Карповой С. В. - Финансовый университет при Правительстве РФ (г.

Москва), 2022 г. - 367 с. - ISBN 978-5-534-02476-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/informacionnye-tehnologii-v-marketinge-489042>

3. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В МЕНЕДЖМЕНТЕ 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для вузов / Плехотникова М. А., Вертакова Ю. В. - Юго-Западный государственный университет (г. Курск), 2022 г. - 326 с. - ISBN 978-5-534-07333-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/informacionnye-tehnologii-v-menedzhmente-488777>

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа
6. Is-hotel

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный
2. Электронно-библиотечная система СПбГУТиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный
4. eLibrary.ru : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный
5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://arch.neicon.ru>. - Текст: электронный
6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный
7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный
8. it-world.ru [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://www.it-world.ru>. - Текст: электронный
9. Виртуальный компьютерный музей [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://www.computer-museum.ru>. - Текст: электронный
10. Компьютерра : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://www.computerra.ru/>. - Текст: электронный
11. Connect: IT-технологии : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://www.connect-wit.ru/>. - Текст: электронный
12. Hotelier.PRO [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный
13. Hotel.report [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotel.report>. - Текст: электронный
14. Министерство цифрового развития, связи и массовых коммуникаций Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://digital.gov.ru>. - Текст: электронный
15. Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и

массовых коммуникаций: профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://rkn.gov.ru>. -

Текст: электронный

16. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный

17. Федеральное агентство по печати и массовым коммуникациям: профессиональная база данных . - Режим доступа: <http://archive.government.ru/power/66/>. - Текст: электронный

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - практических занятий – «Лаборатория информационных технологий в сфере туризма и гостиничного дела», оборудованная рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

3. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

4. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройствами), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета imeos.ru и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

9. Оценочные материалы по дисциплине

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет				
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/зачетом с оценкой

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля

Доклады, сообщение / Реферат №1

Темы докладов:

1. Информация как связующее звено гостиничной индустрии.
2. Современные информационные технологии и основные тенденции их развития.
3. Структура и состав информационной системы. Классификация информационных систем.
4. Особенности информационных систем автоматизации предприятий гостиничного бизнеса.
5. Формирование единого информационного пространства на предприятиях гостиничного бизнеса.
6. Информационные технологии как фактор создания конкурентного преимущества предприятий размещения.

Тестирование №1

1. Какой класс ИТ оказывает большое влияние на продвижение гостиничного продукта:
 - } локальные системы автоматизации гостиничных комплексов
 - } мультимедийные системы
 - } сеть Internet
 - } глобальные распределительные системы
2. Когда появились первые АСУ гостиницами:
 - } в 60-х гг. XX века

} в 70-х гг. XX века

} в 80-х гг. XX века

} в 90-х гг. XX века

3. Основная функция первых компьютерных систем бронирования } бронирование авиабилетов – это...

} оптимизация стыковок рейсов самолетов

} продажа билетов на спортивные мероприятия

4. Современные Глобальные распределительные системы GDS (Global Distribution System) позволяют:

} забронировать билеты на рейсы авиакомпаний,

} забронировать места в гостиницах

} забронировать автомобиль в фирмах проката автомобилей,

} забронировать билеты на железнодорожные, морские и паромные перевозки,

} осуществить резервирование билетов на посещение всевозможных культурных и спортивных мероприятий,

} обменять валюту.

5. Первая отечественная система бронирования авиабилетов называлась и называется сейчас:

} Аврора

} Сирена

} Галилео

} Габриель

} Апполо

6. К зарубежным системам бронирования авиабилетов относятся:

} Gabriel

} Sirena

} Galileo

} Express

} Sabre

7. Система Amadeus

} ведущая компьютерная система бронирования в Европе – это...

} ведущая компьютерная система бронирования в США

} занимает лидирующее положение в Южной Америке, Африке

} неперспективная система

8. По объему международных бронирований самой крупной КСБ в мире является:

} Gabriel

} Galileo

} Sabre

} Amadeus

9. Система Galileo ...

} самая первая международная система

} широко используется в США и Мексике

} широко используется в Европе

} занимает лидирующее положение в Южной Америке, Африке

} основная система бронирования в странах Ближнего Востока и Африки

} неперспективная система

10. Система Sabre является...

} наиболее широко используется в США

} широко используется в Европе

занимает лидирующее положение в Австралии, Азии
официальный партнер авиакомпании Аэрофлот
основная система бронирования в странах Ближнего Востока и Африки
неперспективная система

11. Система Worldspan...

ведущая компьютерная система бронирования в Европе
ведущая компьютерная система бронирования в США
занимает лидирующее положение в Южной Америке, Африке
неперспективная система

12. Система Gabrielle...

ведущая компьютерная система бронирования в Европе
ведущая компьютерная система бронирования в США
первая система, сотрудничавшая с Аэрофлотом
ориентирована на страны Азии, Африки и Латинской Америки
неперспективная система

13. В каких вариантах выпускаются туристские каталоги и путеводители:

книжные издания
видеофильмы
на электронных дисках
в сети Internet

14. Модули On-line бронирование в системах автоматизации туроператора предназначены для:

автоматизации фирм, обслуживающих туристов на приеме. Здесь учтены все этапы технологического процесса принимающей фирмы: от подготовки цен туроператорам до продажи экскурсий и получения статистических отчетов.
для продажи туров через Интернет в режиме реального времени

Коллоквиум / Проект №1

Вопросы для обсуждения:

1. Информационный процесс представления данных и знаний.
2. Проектирование баз и банков данных.
3. Экспертные системы. Информационные технологии экспертных систем.
4. Интеллектуальные информационные технологии и системы в гостиничном бизнесе.
5. Модели процессов передачи, обработки, накопления данных в информационных системах; виды обработки данных; режимы обработки данных; технология защиты данных; системный подход к решению функциональных задач и к организации информационных процессов.

Собеседование, опрос / Контрольная работа №1

Задания для контрольной работы:

Вариант 1

Заполнить таблицу (не менее 10 строк). Имеющиеся в шапке таблицы данные (года, месяцы, дни недели) заносить с помощью автозаполнения. Оформить таблицу с помощью обрамления, добавить заголовок, рас положив его по центру таблицы. Шапку таблицы выполнить в цвете (шрифт и фон), полужирным шрифтом.

Найти:

1. Сумму продажи товаров всеми продавцами за каждый месяц.
2. Среднюю сумму продажи товаров каждым продавцом за полугодие.
3. Зарплату Петрова в декабре, если он получает 8% от продаж.
4. Построить круговые диаграммы продаж каждым из продавцов.

Вариант 2

Сравните доходность размещения средств организации в размере 1 000 000 руб., размещенных на депозите в банке на 1 год, если проценты начисляются ежемесячно, исходя из процентной ставки 19,5 % годовых; по результатам расчета построить график изменения доходности инвестиционной операции от количества раз начисления % в году (капитализации).

Выясните, размер начальной суммы инвестиций при доходности за 1 год 15% годовых.

Вычислите с помощью встроенной функции МАКС категории Статистические наибольшее значение доходности.

Примечание: для выяснения доходности в 15 % используйте режим Подбор параметра, в качестве изменяемой ячейки – значение процентной ставки.

Зависимость доходности от условий капитализации

процентная ставка	19,5%
Сумма инвестиций	1000000 р.
период	доходность
1	
2	

Собеседование, опрос / Контрольная работа №2

Вариант 3

Затраты по проекту составят 500 млн. руб. Ожидаемые доходы составят 50, 100, 200, 300 млн. руб. в течение последующих 4 лет.

1. Оценить экономическую целесообразность проекта по скорости оборота инвестиции, если рыночная норма дохода составляет 12%.
2. Рассчитать чистую стоимость инвестиций.
3. Смоделировать изменения чистой стоимости от капиталовложений за первый период и изменяющейся процентной ставки.

	A	B	C	D	E	F	G
1	Затраты по проекту			капиталовложения			
2	ставка%	12,00%			-350,00	-200,00	-600,00
3	период			14,00%			
4	1	-500,00		16,00%			
5	2	50,00		10,00%			
6	3	100,00					
7	4	200,00					
8	5	300,00					
9	чистая стоимость инвестиций	-38,06					
10	внутренняя скорость оборота инвестиций	9%					

Круглый стол, дискуссия, полемика, дебаты / Эссе №1

Вопросы для обсуждения:

1. Отечественные и зарубежные системы бронирования.

2. Системы бронирования Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre.

3. Электронные каталоги Hotel Guide, Flight Guide, Cruise Ferry Guide, HRS, Business Travel Planner, Air Travel Planner

Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №1

Деловая игра: «Интернет-технологии в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса»

Цель игры: создать сайт-визитку организации.

Условия проведения деловой игры.

Учебная группа разбивается на команды по 2-3 человека (с учетом интересов участников). Каждая команда должна разработать сайт-визитку для организации.

Примеры организаций на выбор:

- } Ресторан кавказской кухни
- } Кафе для детей
- } Банкетный зал
- } Гостиница (кол-во звезд указать самостоятельно)
- } Хостел

Для сайта-визитки разрабатываются:

- главная страница - содержит данные о деятельности организации (услуги, рекламу);
- страница контактов - содержит данные о месторасположении организации и телефоны контактных лиц

Обе страницы связать системой гиперссылок.

Добавить элементы динамического HTML (видео, бегущая строка, всплывающий баннер).

Функции руководителя деловой игры.

Руководитель исполняет роль эксперта. Руководитель должен ознакомить участников с условиями и этапами деловой игры. Он ведет арбитраж, осуществляет контроль времени выполнения отдельных этапов игры, оценивает работу игровых команд.

Участники до начала игры и её хода изучают литературу, анализируют необходимую информацию. По окончании каждого этапа игры игровые команды докладывают о результатах групповой работы. На заключительном этапе игры оценивается работа каждой игровой команды

9.2. Примерный перечень тем курсовой работы

Не предусмотрено учебным планом

9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: экзамен

Примерный перечень теоретических вопросов к экзамену (Вопрос № 1)

1. Понятие «информационная система».
2. Роль информационных систем в современном мире.
3. Этапы и тренды развития информационных технологий в гостиничной индустрии.
4. Перспективные направления информатизации гостиничной отрасли.
5. Информационные технологии и их влияние на стратегию гостиничного предприятия.
6. Конкуренция на рынке гостиничных услуг и взаимосвязь между конкурентоспособностью и информационными технологиями.
7. Глобальные системы бронирования: история развития, способы подключения.
8. Глобальные системы бронирования: особенности применения.
9. Отечественные системы бронирования: сферы применения, технические особенности.

-
10. Интернет-технологии в индустрии гостеприимства: этапы и основные направления взаимодействия.
 11. Интернет-технологии в индустрии гостеприимства: перспективные тенденции.
 12. Электронная коммерция в индустрии гостеприимства.
 13. Современные Интернет-ресурсы для туристического бизнеса.
 14. Применение Web-сервисов в индустрии гостеприимства.
 15. Системы онлайн бронирования.
 16. Возможности использования социальных сетей в гостиничном бизнесе.
 17. Мировая практика использования социальных сетей в гостиничной индустрии.
 18. Российская практика использования социальных сетей в гостиничной индустрии.
 19. Понятия «рекомендательная система».
 20. Роль рекомендательных систем в современном гостиничном бизнесе.
 21. Взаимосвязь рекомендательных систем и социальных сетей в гостиничной индустрии.
 22. Основные тенденции развития рекомендательных систем для гостиничного бизнеса.
 23. Основные тенденции развития поисковых систем для гостиничного бизнеса.
 24. Мобильные приложения для индустрии гостеприимства: основные особенности.
 25. Мобильные приложения для индустрии гостеприимства: практика использования.
 26. Мобильные приложения для индустрии гостеприимства: архитектура и технологии.
 27. Методы анализа и прогнозирования в гостиничном бизнесе.
 28. Системы поддержки принятия решений в гостиничном бизнесе.
 29. Методы продвижения гостиничных услуг в Интернет: основные особенности, преимущества, эффективность.
 30. Средства WEB-аналитики. Интернет-маркетинг гостиничных услуг.

Примерный перечень практических заданий к экзамену (Вопрос № 2)

1. Дайте характеристику современным техническим средствам.
2. Проклассифицируйте программное обеспечение для индустрии гостеприимства.
3. Какова эффективность применения информационных технологий на предприятии.
4. Охарактеризуйте рынок информационных технологий.
5. Сравните отечественные и зарубежные системы бронирования и электронные каталоги.
6. Перечислите этапы создания системы бронирования.
7. Как происходит бронирование гостиниц в России.
8. Как происходит бронирование гостиниц в мире.
9. Каким образом происходит использование информационных систем различными службами гостиниц.
10. Каким образом происходит использование информационных систем на предприятиях питания.
11. Перечислите этапы создания информационной системы.
12. Перечислите возможные ошибки информационных систем.

Примерный перечень практических заданий к экзамену (Вопрос № 3)

1. Проанализируйте Интернет-сайт бронирования гостиничных услуг. Анализ осуществляется

по следующему плану: разработчики сайта, структура сайта (главное меню, главная страница, прочие страницы сайта, наличие баннеров), функциональные возможности сайта, принцип работы сайта. Выявить недостатки сайта.

2. Загородному комплексу необходимо разработать небольшую систему автоматизации управления гостиницей. Представлена следующая информация: код номера, тип номера, этаж, описание номера, состояние номера, цена номера, код гостя, ФИО гостя, дата рождения, адрес гостя, гражданство, категория гостя. Информацию в систему автоматизации вводит портье. Перечислите функциональные возможности разрабатываемой системы.

3. Отелю необходимо разработать систему автоматизации управления гостиницей. Представлена следующая информация: код номера, тип номера, этаж, описание номера, состояние номера, цена номера, код гостя, ФИО гостя, дата рождения, адрес гостя, гражданство, категория гостя. Информацию в систему автоматизации вводит портье. Укажите объекты, информация о которых будет храниться в системе.

4. Небольшой гостинице необходимо разработать небольшую систему автоматизации управления гостиницей. Представлена следующая информация: код номера, тип номера, этаж, описание номера, состояние номера, цена номера, код гостя, ФИО гостя, дата рождения, адрес гостя, гражданство, категория гостя. Информацию в систему автоматизации вводит портье. Перечислите, какие действия при работе с системой должен выполнять портье в рамках своего автоматизированного рабочего места.

5. Хостелу необходимо разработать небольшую систему автоматизации управления гостиницей. Представлена следующая информация: код номера, тип номера, этаж, описание номера, состояние номера, цена номера, код гостя, ФИО гостя, дата рождения, адрес гостя, гражданство, категория гостя. Информацию в систему автоматизации вводит портье. Перечислите технические средства автоматизированного рабочего места портье.

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
Вопрос №1 Теоретический вопрос (проверяет знания («знать»)), сформированные дисциплиной)	УК-1 ОПК-1	Сформированы систематические представления о: информационно-коммуникационных технологиях, необходимых для поиска информации; методах сбора, анализа и обработки информации; Сформированы систематические представления о: основных технологических новациях и современном программном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания; основных понятиях и содержании инновационных процессов в сферы гостеприимства и общественного питания; офисные технологии и специальное программное обеспечение для гостиниц и предприятий общественного питания, интернет-технологии для проектирования гостиничного продукта; особенности, связанные с планированием и организацией инновационной деятельности на предприятиях гостеприимства и общественного питания;	30

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
<p>Вопрос №2 Практическое задание (проверяет умения («уметь»), проверяет практические навыки («владеть»), сформированные дисциплиной)</p>	<p>УК-1 ОПК-1</p>	<p>Сформировано умение: использования информационно-коммуникационных технологий для поиска информации; выбирать источники поиска информации; - применять системный подход для решения поставленных задач; соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности; -применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач;</p> <p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: поиска, критического анализа и синтеза информации; работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов; навыками составления и оформления отчета; навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>Сформировано умение: применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания; применять теоретические знания в сфере инноваций в практической деятельности при проектировании и реализации на практике проекта в сфере гостеприимства и общественного питания; опираясь на полученные знания при изучении предмета, выявлять и оценивать основные проблемы, с которыми сталкивается индустрия гостеприимства и общественного питания при продвижении и развитии инноваций; осуществлять поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности;</p> <p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: осуществления деятельности с применением автоматизированных систем управления и инновационных технологических разработок в сфере гостеприимства и общественного питания; использования технологий внедрения инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания для реализации на практике инновационных проектов.</p>	<p>30</p>

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
<p>Вопрос №3 Практическое задание (проверяет умения («уметь»), проверяет практические навыки («владеть»), сформированные дисциплиной)</p>	<p>УК-1 ОПК-1</p>	<p>Сформировано умение: использования информационно-коммуникационных технологий для поиска информации; выбирать источники поиска информации; - применять системный подход для решения поставленных задач; соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т. д. в рассуждениях других участников деятельности; -применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач;</p> <p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: поиска, критического анализа и синтеза информации; работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов; навыками составления и оформления отчета; навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>Сформировано умение: применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания; применять теоретические знания в сфере инноваций в практической деятельности при проектировании и реализации на практике проекта в сфере гостеприимства и общественного питания; опираясь на полученные знания при изучении предмета, выявлять и оценивать основные проблемы, с которыми сталкивается индустрия гостеприимства и общественного питания при продвижении и развитии инноваций; осуществлять поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности;</p> <p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: осуществления деятельности с применением автоматизированных систем управления и инновационных технологических разработок в сфере гостеприимства и общественного питания; использования технологий внедрения инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания для реализации на практике инновационных проектов.</p>	<p>40</p>