

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.06.2022 14:36:01
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989da41ba

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

Институт гостиничного бизнеса и туризма

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Международный ресторанный бизнес

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере» является формирование у студентов компетенций, которые создадут базу для профессионального взаимодействия с системами и средствами обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	-
УК-12	Способен: искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	-
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях международной сферы гостеприимства и общественного питания

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-8	Способен использовать цифровые технологии и методы в профессиональной деятельности в области гостиничного дела для: изучения и моделирования объектов профессиональной деятельности, анализа данных, представления информации и пр.	ОПК-8.1. Определяет потребность в использовании цифровых технологий и методов в профессиональной деятельности в области международной сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса; ОПК-8.2. Осуществляет поиск и внедрение цифровых технологий и методов в профессиональную деятельность; ОПК-8.3. Знает и умеет использовать цифровые технологии и методы для изучения и моделирования объектов международной гостиничной индустрии и ресторанного бизнеса.
ПКО-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПКР-3	Способен к интернет-продвижению организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПКР-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКР-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет ПКР-3.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере» относится к базовой компоненте обязательной части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья • Организация гостиничного дела • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства • Учебная практика • Производственная практика 	<ul style="list-style-type: none"> • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Производственная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
УК-12	Способен: искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	<ul style="list-style-type: none"> • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере • Производственная практика 	<ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> • Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-8	Способен использовать цифровые технологии и методы в профессиональной деятельности в области гостиничного дела для: изучения и моделирования объектов профессиональной деятельности, анализа данных, представления информации и пр.	<ul style="list-style-type: none"> • Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы • Современные технологии проектирования клиентского опыта в сервисе
ПКР-3	Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере • Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса • Международные кулинарные концепции 	<ul style="list-style-type: none"> • Международные гостиничные сети: управление брендом • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			квалификационная работа

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере» составляет 4 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНОЙ формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		5
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	68	68
в том числе:		
Лекции (ЛК)	34	34
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	34	34
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	49	49
<i>Контроль (экзамен), ак.ч.</i>	27	27
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144
	зач.ед.	4

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНО-ЗАОЧНОЙ формы обучения*

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		7
Контактная работа, ак.ч.	34	34
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	74	74
<i>Контроль (экзамен), ак.ч.</i>	36	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144
	зач.ед.	4

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
<p>Раздел 1. Автоматизация и программно-информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Тема 1. Структура и классификация современных информационных технологий в профессиональной сфере. Глобализация. Сетевая экономика. Тенденции развития сетевой экономики. Современных информационных технологий и их виды в профессиональной деятельности. Влияние информационных технологий на развитие индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 2. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем. Системы управления ресурсами предприятия на примерах MRP II, ERP, Workflow-систем. CASE-технологии.</p> <p>Тема 3. Основные модели предоставления облачных услуг в профессиональной деятельности. Тенденции развития облачных технологий. Примеры облачных решений в индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 4. Информационные системы менеджмента в индустрии туризма и гостеприимства. Информационный менеджмент (ИМ). Подходы и основные направления ИМ. Корпоративные информационные сети (КИС). Интегрированное информационное пространство предприятий индустрии гостеприимства.</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>
<p>Раздел 2. Современные направления развития информационных технологий в туристской индустрии.</p>	<p>Тема 5. Информационные системы комплексной автоматизации туристской деятельности, возможности их использования в управлении. Информационная модель туристской отрасли. Автоматизированные системы (АСУ) в туризме. Классификация АСУ. Уровни автоматизации турфирмы. АСУ: Само-софт и Мастер-тур.</p> <p>Тема 6. Характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования. Глобальные сети бронирования. Возникновение и развитие компьютерных систем бронирования (КСБ) и резервирования. Технология КСБ. Характеристики зарубежных КСБ и резервирования. Системы бронирования Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre. Российские системы бронирования.</p> <p>Тема 7. Географические информационные системы в туризме. Географические информационные системы (ГИС). ГИС-системы: ESRI. СитиГИД и другие системы.</p> <p>Тема 8. Технология виртуальной реальности в профессиональной сфере.</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>VR – технологии. Основные понятия. История возникновения VR. Иммерсивность. Принцип работы VR-технологий. Сфера применения VR-технологий. Платформы VR.</p>	
<p>Раздел 3. Информационные системы менеджмента для гостиничных предприятий</p>	<p>Тема 9. Автоматизированные информационные системы в управлении гостиничным комплексом. АСУ гостиниц. Функциональные возможности. Сравнительная характеристика российских и зарубежных основных систем управления гостиницей. Комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEIHotel. Системы Fidelio и OPERA PMS.</p> <p>Тема 10. Внедрение информационных систем на предприятия индустрии гостеприимства. Выбор и внедрение информационного обеспечения в деятельности предприятия индустрии гостеприимства. Этапы типового внедрения. Этапы индивидуального внедрения ИС.</p> <p>Тема 11. Социальные сети и сфера их применения в гостиничном деле. Роль социальных сетей в экономике. Social Media Marketing (SMM): основные понятия. Социальные платформы для ведения бизнеса. Этапы продвижения бизнеса в социальных сетях.</p> <p>Тема 12. Маркетинговые информационные системы и электронная коммерция в индустрии гостеприимства. Маркетинговые информационные системы (МИС-системы). E-commerce. Создание интернет-магазина. Платежные системы.</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>
<p>Раздел 4. Автоматизация предприятий ресторанного бизнеса</p>	<p>Тема 13. Принципы работы автоматизированных систем в ресторанном бизнесе. Принципы работы автоматизированных систем в сфере услуг. Примеры автоматизированных систем в ресторанном бизнесе.</p> <p>Тема 14. Автоматизация отдельных операций предприятий сферы услуг. Цифровизация ресторанного бизнеса. Автоматизация отдельных операций в ресторанном бизнесе. Типовые сервисы агрегатора услуг.</p> <p>Тема 15. Системы взаимоотношений с клиентами. Основные понятия и использование CRM-систем в профессиональной деятельности. Customer Relationship Management (CRM); CRM – системы. Примеры CRM –систем. Особенности анализа CRM-систем в ресторанном бизнесе.</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	Тема 16. Безопасность и контроль информационных систем. Основные угрозы и методы в индустрии гостеприимства. Безопасность и контроль ИС. ПО для поддержки управления безопасностью ИС. Методы, средства и технологии защиты информации. Изменение приоритетов в сфере защиты информации в связи с «Коронакризисом». Ключевые тренды рынка кибербезопасности и защиты информации.	

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Операционная система Windows с приложениями; программное обеспечение Microsoft Office 365
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Персональные компьютеры (объединенные в локальную сеть, с доступом к сети Интернет); операционная система Windows с приложениями; программное обеспечение Microsoft Office 365
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Персональные компьютеры (объединенные в локальную сеть, с доступом к сети Интернет); операционная система Windows с приложениями; программное

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
		обеспечение Microsoft Office 365

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативные правовые акты:

1. Федеральный закон РФ «Закон об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24 ноября 1996 г. No 132 ФЗ (последняя редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/
2. Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» от 27.07.2006 N 149-ФЗ (последняя редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_61798/
3. УК РФ Глава 28. Преступления в сфере компьютерной информации http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_10699/4398865e2a04f4d3cd99e389c6c5d62e684676f1/

Основная литература:

1. Гасумова, С.Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебное пособие / С.Е. Гасумова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 311 с.: ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 259-263. - ISBN 978-5-394-02236-4; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454082>
2. Нетёсова, О. Ю. Информационные системы и технологии в экономике: учебное пособие для вузов / О. Ю. Нетёсова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08223-4. <https://biblio-online.ru/book/informacionnye-sistemy-i-tehnologii-v-ekonomike-452595>

Дополнительная литература:

3. Вальке, А. А. Электронные средства сбора и обработки информации : учебное пособие : [16+] / А. А. Вальке, В. А. Захаренко. – Омск : Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2017. – 112 с. : табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493448>
4. Карпенков, С. Х. Технические средства информационных технологий : учебное пособие : [12+] / С. Х. Карпенков. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 378 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=613756>

5. Мещихина, Е.Д. Эффективность информационных технологий: учебное пособие / Е.Д. Мещихина; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. - 124 с.: табл., граф. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8158-1934-4; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483738>

6. Олифер В., Олифер Н. Компьютерные сети. Принципы, технологии, протоколы: Учебник для вузов. 5-е изд. — СПб.: Питер, 2016. — 992 с.: ил. — (Серия «Учебник для вузов»). ISBN 978-5-496-01967-5.

7. Провалов, В.С. Информационные технологии управления: учебное пособие / В.С. Провалов. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательство «Флинта», 2018. - 374 с. - (Экономика и управление). - ISBN 978-5-9765-0269-7; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69111>

8. Трофимов, В. В. Информационные технологии в 2 т: учебник для академического бакалавриата / В. В. Трофимов; под ред. В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2016. — 628 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс). <https://biblio-online.ru/book/informacionnye-tehnologii-v-2-t-393083>

9. Чеверева, Светлана Александровна. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов вузов / С.А. Чеверева. - Самара: Изд-во Самар. гос. экон. ун-та, 2018. - 1 электрон. опт. диск. - Систем. требования: процессор Intel с тактовой частотой 1,3 ГГц и выше; 256 Мб ОЗУ и более; MS Windows XP/Vista/7/10 ; Adobe Reader ; разрешение экрана 1024×768 ; привод CD-ROM. - Загл. с титул. экрана. - № гос. регистрации: 0321901128. ISBN 978-5-94622-890-9

10. Шандриков, А. С. Информационные технологии : учебное пособие : [16+] / А. С. Шандриков. – 3-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2019. – 445 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463339>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

- <https://www.tury.ru/> Поисковая система Туры.ру

- <http://www.catalog.horeca.ru/> Каталог заведений и операторов рынка HoReCa

- <https://www.hotels.ru/> Система бронирования отелей

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля*:

1. Курс лекций по дисциплине «Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере».
2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.
3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.


* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

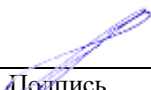
РАЗРАБОТЧИКИ:

Ст. преподаватель		Р.Р. Ахмедова
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР		Л.В. Куклина
_____ Наименование БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Профессор кафедры туризма и гостиничного дела		О.В. Пасько
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.