

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

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Наименование дисциплины Программное обеспечение и автоматизация в
профессиональной сфере**

Рекомендуется для направления подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность программы (профиль) Международный ресторанный бизнес
(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины – формирование у студентов компетенций, которые создадут базу для профессионального взаимодействия с системами и средствами обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- привести основные характеристики и особенности разных классов программных продуктов;
- продемонстрировать возможности учета количественных и качественных характеристик информации в задачах управления знаниями;
- описать основные принципы построения и функционирования телекоммуникационных сетей, и возможностей, предоставляемых глобальной сетью Интернет и сетевыми продуктами, используемыми в сфере туризма, сервиса и гостиничного дела.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере» относится к базовой компоненте обязательной части дисциплин Блока1 Б1.О.01.09 учебного плана.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1	Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	<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 гостиничного дела• Учебная практика	<ul style="list-style-type: none">• Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий• Производственная практика• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

2	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 (УК-12)	<ul style="list-style-type: none"> • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
3	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1)	<ul style="list-style-type: none"> • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
4	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-8)	<ul style="list-style-type: none"> • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
5	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПКО-3)	<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
6	Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПКР-3)	<ul style="list-style-type: none"> • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Международные гостиничные сети: управление брендом • Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса • Преддипломная практика

			<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
--	--	--	---

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);

- способность: 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 (УК-12);

- способность применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);

- способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-8);

- способность применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПКО-3);

- способность к интернет- продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПКР-3).

В результате изучения дисциплины учащийся должен:

ЗНАТЬ:

- возможности, принципы и тенденции использования современной компьютерной техники в глобальных компьютерных сетях и офисных технологиях;

- оценивать информацию, как с количественной, так и качественной стороны для использования в процессе принятия решений в профессиональной сфере;

- пользоваться программным инструментарием Microsoft Office для целенаправленной работы с информацией.

УМЕТЬ:

- использовать нормативно-правовые документы, международные и отечественные стандарты в области информационных систем и технологий;
- оценивать информацию, как с количественной, так и качественной стороны для использования в процессе принятия решений в профессиональной сфере;
- работать с системным и прикладным программным обеспечением персонального компьютера;
- пользоваться программным инструментарием Microsoft Office для целенаправленной работы с информацией.

ВЛАДЕТЬ:

- простейшими схемами структурного и объектно-ориентированного проектирования алгоритмов и программ;
- способами оценки возможностей компьютерных средств для решения профессиональных задач;
- основными методами работы с компьютерными системами Opera PMS, Мастер-тур, Iiko.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Модуль		Семестр
		Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения
		А	В	8
Аудиторные занятия (всего)	68/72	32	36	72
В том числе:	-	-		-
Лекции (Л)	34/36	16	18	36
Практические занятия (ПЗ)	34/36	16	18	36
В том числе в интерактивной форме	-	-		-
Самостоятельная работа (всего)	49/36	4	45	36
Контроль (экзамен)	27/36	-	27	36
Общая трудоемкость	час	144	36	108
	зач. ед.	4	1	3

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№	Наименование раздела	Содержание раздела (темы)
---	----------------------	---------------------------

п/п	дисциплины	
1	Автоматизация и программно-информационные технологии в профессиональной деятельности	Структура и классификация современных информационных технологий в профессиональной сфере. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем. Возможности и преимущества использования Глобальной сети Интернет. Основные модели предоставления облачных услуг в профессиональной деятельности. Информационные системы менеджмента в индустрии туризма и гостеприимства.
2	Современные направления развития информационных технологий в туристской индустрии.	Информационные системы комплексной автоматизации туристской деятельности, возможности их использования в управлении. Характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования. Глобальные сети бронирования. Географические информационные системы в туризме. Применение технологий мультимедиа и облачных решений в сфере туризма. Технология виртуальной реальности в профессиональной сфере.
3	Информационные системы менеджмента для гостиничных предприятий	Автоматизированные информационные системы в управлении гостиничным комплексом. Сравнительная характеристика российских и зарубежных основных систем управления гостиницей. Социальные сети и сфера их применения в гостиничном деле. Маркетинговые информационные системы и электронная коммерция в индустрии гостеприимства.
4	Автоматизация предприятий ресторанного бизнеса	Принципы работы автоматизированных систем в ресторанном бизнесе. Автоматизация отдельных операций предприятий сферы услуг. Системы взаимоотношений с клиентами. Основные понятия и использование CRM-систем в профессиональной деятельности. Безопасность и контроль информационных систем. Основные угрозы и методы в индустрии гостеприимства.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин			
		1	2	3	4
1.	Международные гостиничные сети: управление брендом		+	+	+
2.	Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса	+	+	+	+
3.	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий		+	+	+
4.	Производственная практика	+	+	+	+
5.	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

5.3.1 Для очной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
5 семестр А модуль					
1.	Автоматизация и программно-информационные технологии в профессиональной деятельности	8	8	2	18
2.	Современные направления развития информационных технологий в туристской индустрии.	8	8	2	18
6 семестр В модуль					
3.	Информационные системы менеджмента для гостиничных предприятий	10	10	22	42
4.	Автоматизация предприятий ресторанного бизнеса.	8	8	23	39
	Контроль (экзамен)	-			27
	Всего	34	34	49	144

5.3.2 Для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1.	Автоматизация и программно-информационные технологии в профессиональной деятельности	8	8	9	25
2.	Современные направления развития информационных технологий в туристской индустрии.	8	8	9	25

3.	Информационные системы менеджмента для гостиничных предприятий	12	12	9	33
4.	Автоматизация предприятий ресторанного бизнеса.	8	8	9	25
	Контроль (экзамен)	-	-	-	36
	Всего	36	36	36	144

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен.

7. Практические занятия (семинары)

7.1 Практические занятия (семинары) для очной формы обучения

№ п/п	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
5 семестр А модуль		
1.	Влияние информационных технологий на расширение функциональных возможностей объектов индустрии гостеприимства.	2
2.	Перспективные направления и тенденции развития программно-информационных технологий в профессиональной деятельности.	2
3.	Интернет в сфере турбизнеса. Современные поисковые системы. Возможности Интернет в области продвижения турпродукта.	2
4.	Типы информационных систем менеджмента, применяемые в профессиональной сфере. Оценка преимуществ и недостатков специализированных пакетов прикладных программ для индустрии туризма. Подготовка отчета.	2
5.	Изучение программного комплекса автоматизации туристского офиса Мастер – тур. Анализ возможностей программы.	2
6.	Изучение внешнего интерфейса системы Мастер-тур. Ознакомление с содержанием программы и его возможностями.	2
7.	Выполнение практических заданий по формированию турпродукта в системе Мастер-тур. Выполнение индивидуальной проектной работы по формированию тура в разделе конструктор туров. Подготовка отчета.	2
8.	Функциональные характеристики глобальных автоматизированных систем бронирования и резервирования и мультимедийных технологий. Применение ГИС-систем в сфере туризма. Практическая работа с программным продуктом ArcGis.	2
6 семестр В модуль		
9.	Программные продукты для сферы гостиничного бизнеса. Система управления гостиничным комплексом Opera PMS. Знакомство с интерфейсом.	2
10.	Методы расчета с гостями в системе Opera PMS. Выполнение практических заданий по бронированию и заселению гостя.	2
11.	Ночной аудит в системе управления отелем «Opera PMS». Выполнение практических заданий.	2

12.	Основные функции облачного решения системы управления отеля Opera Cloud Service. Выполнение практических заданий. Подготовка отчета.	4
13.	Программный комплекс управления рестораном iiko. Основные модули системы. Кассовый и менеджерский уровень автоматизации.	2
14.	Решения по управлению лояльностью гостей. Выполнение практических заданий на рабочих станциях в системе iiko.	2
15.	Облачное решение управления рестораном iikoCloud. Выполнение практических заданий. Подготовка отчета.	2
16.	Финальный контроль	2
Итого		34

*занятия проходят в интерактивной форме

7.2 Практические занятия (семинары) для очной-заочной формы обучения

№ п/п	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час)
1.	Влияние информационных технологий на расширение функциональных возможностей объектов индустрии гостеприимства.	2
2.	Перспективные направления и тенденции развития программно-информационных технологий в профессиональной деятельности.	2
3.	Интернет в сфере турбизнеса. Современные поисковые системы. Возможности Интернет в области продвижения турпродукта.	2
4.	Типы информационных систем менеджмента, применяемые в профессиональной сфере. Оценка преимуществ и недостатков специализированных пакетов прикладных программ для индустрии туризма. Подготовка отчета.	2
5.	Изучение программного комплекса автоматизации туристского офиса Мастер – тур. Анализ возможностей программы.	2
6.	Изучение внешнего интерфейса системы Мастер-тур. Ознакомление с содержанием программы и его возможностями.	2
7.	Выполнение практических заданий по формированию турпродукта в системе Мастер-тур. Выполнение индивидуальной проектной работы по формированию тура в разделе конструктор туров. Подготовка отчета.	2
8.	Функциональные характеристики глобальных автоматизированных систем бронирования и резервирования и мультимедийных технологий. Применение ГИС-систем в сфере туризма. Практическая работа с программным продуктом ArcGis.	2
9.	Программные продукты для сферы гостиничного бизнеса. Система управления гостиничным комплексом Opera PMS. Знакомство с интерфейсом.	4
10.	Методы расчета с гостями в системе Opera PMS. Выполнение практических заданий по бронированию и заселению гостя.	2
11.	Ночной аудит в системе управления отелем «Opera PMS». Выполнение практических заданий.	2

12.	Основные функции облачного решения системы управления отеля Opera Cloud Service. Выполнение практических заданий. Подготовка отчета.	4
13.	Программный комплекс управления рестораном iiko. Основные модули системы. Кассовый и менеджерский уровень автоматизации.	2
14.	Решения по управлению лояльностью гостей. Выполнение практических заданий на рабочих станциях в системе iiko.	2
15.	Облачное решение управления рестораном iikoCloud. Выполнение практических заданий. Подготовка отчета.	2
16.	Финальный контроль	2
Итого		36

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Компьютерная аудитория, оборудованная компьютерами, мультимедийным проектором и проекционным экраном, лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в туристической индустрии.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Windows, Microsoft Office, Интернет.

б) Консультант, Гарант.

в) Виртуальная библиотека ЮНВТО (UNWTO Elibrary), www.e-unwto.org

Материалы ЮНВТО (исследования, передовой опыт, материалы конференций в сфере международного туризма) на английском и русском языках.

- <https://www.e-unwto.org/>

- <http://publications.unwto.org/ru>

г) <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН

д) <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН

е) ресурсы сети Интернет:

- https://www.tury.ru/Поисковая_система_Туры.ru

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

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

10. Учебно-методическое 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 (в последней редакции)

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

1. 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>

2. 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.

3. 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>

4. 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>

5. Трофимова, М.В. Менеджмент в сфере информационных технологий: учебное пособие / М.В. Трофимова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего

профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». - Ставрополь: СКФУ, 2015. - 195 с.: ил. - Библиогр.: с. 185-186.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457765>

6. 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

7. Черткова, Е. А. Статистика. Автоматизация обработки информации: учебное пособие для вузов / Е. А. Черткова; под общей редакцией Е. А. Чертковой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 195 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01429-7. <https://biblio-online.ru/book/statistika-avtomatizaciya-obrabotki-informacii-452447>

8. Шандриков, А.С. Информационные технологии: учебное пособие / А.С. Шандриков. - Минск: РИПО, 2015. - 444 с.: ил. - Библиогр.: с. 426-430. - ISBN 978-985-503-530-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463339>

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 1).

2. Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 2).

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении 3.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

- контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых

знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;

- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

- ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

- ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;

- ***высокий*** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или

иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

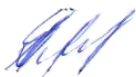
Разработчики:

Преподаватель
должность, название кафедры



Р.Р. Ахмедова
инициалы, фамилия

Преподаватель
должность, название кафедры



А.А. Чахмахчян
инициалы, фамилия

Руководитель программы
Зам. директора, к.пед.н.
должность, название кафедры



Л. В. Куклина
инициалы, фамилия