

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»  
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ  
ФАКУЛЬТЕТ ИСТОРИИ, ПОЛИТОЛОГИИ И ПРАВА  
Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

**«Информационные технологии в гостиничной деятельности»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

*Направление 43.03.03 Гостиничное дело*

*Направленность Гостиничная деятельность*

*Уровень квалификации выпускника (бакалавр)*

Форма обучения (*очная*)

РПД адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Москва 2020

*Название дисциплины (модуля)* **«Информационные технологии в гостиничной деятельности»**

Рабочая программа дисциплины *(модуля)*

Составитель(и):

кандидат экономических наук, доцент

И.С.Ключевская

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 1 от 30.08.2020 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### **1. Пояснительная записка**

1.1 Цель и задачи дисциплины (*модуля*)

1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине (*модулю*)

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

### **2. Структура дисциплины (*модуля*)**

### **3. Содержание дисциплины (*модуля*)**

### **4. Образовательные технологии**

### **5. Оценка планируемых результатов обучения**

5.1. Система оценивания

5.2. Критерии выставления оценок

5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (*модулю*)

### **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

6.1. Список источников и литературы

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (*модуля*)**

### **8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

### **9. Методические материалы**

9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий

9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ

9.3. Иные материалы

## **Приложения**

Приложение 1. Аннотация дисциплины

Приложение 2. Лист изменений

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины: обучения– систематизация, обобщение знаний и умений по информационным и коммуникационным технологиям на современном уровне, формирование умения использовать на практике возможности базового и прикладного программного обеспечения в научной и практической деятельности в сфере гостиничного бизнеса.

Задачи дисциплины: изучение базовых, аппаратных, инструментальных и программных средств информационных технологий, вопросов, связанных с классификацией средств информационных технологий, и решаемых на их основе задач, а также с пониманием перспектив развития и использования информационных технологий в профессиональной деятельности

### 1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю):

УК-4.1; ОПК-1.2

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;	Знать:.. Стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. Уметь: Использовать информационно- коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач Владеть: методикой работы с базами данных;
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать:.. специфику информационных процессов и методы их реализации с помощью компьютерных средств, имеет представление о способах автоматизированного сбора с помощью поисковых информационных систем технологиях обработки экономической информации в среде табличного процессора; принципы организации баз данных и способы работы с ними, методы и средства информационной безопасности в решении профессиональных зада

		<p>Уметь: применять современные программные средства для представления результатов своей работы; применять современные технические средства для решения теоретических и практических задач в своей профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: методикой работы с системой Консультант Плюс, работы с современными компьютерными системами; применения современного математического инструментария для решения экономических задач</p>
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Понимает содержание, структуру и принципы работы современных информационных технологий, применяемых для решения задач профессиональной деятельности.	<p>Знать содержание, структуру и принципы работы современных информационных технологий</p> <p>Уметь применять принципы работы современных информационных технологий</p> <p>Владеть навыками решения задач профессиональной деятельности.</p>
	ОПК-8.2. Использует современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности.	<p>Знать современные информационные технологии</p> <p>Уметь применять современные информационные технологии</p> <p>Владеть навыками использования современных информационных технологий</p>

### 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в гостиничной деятельности» Б1.О.20 является обязательной дисциплиной учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин: Русский язык и культура речи, Введение в гостиничное дело

В результате освоения дисциплины формируются знания, умения и владения, необходимые для изучения следующих дисциплин: Адаптивные информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Организация взаимодействия гостиниц с туристическими предприятиями, Методы продвижения и продажи гостиничных услуг

### 2. Структура дисциплины (модуля)

#### Структура дисциплины (модуля) для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 114 ч., в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 42 ч., самостоятельная работа обучающихся 54 ч, промежуточная аттестация 18ч

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>(по семестрам)</i>
			Контактная				Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	
			Лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия			
1	Развитие и становление информационных технологий и информатизация общества	1	2	2				6	Проверка индивидуальных сообщений – рабочей тетради, опрос.
2	Методика проектирования и реализации автоматизированных информационных технологий в сфере гостиничного сервиса	1	2	2				8	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
3	Аппаратное и программное обеспечение информационных систем Компьютерные сети и телекоммуникации	1	2	4				8	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
4	Специфика информатизации в гостиничной и ресторанной деятельности	1	2	4				8	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа. Контрольная работа
5	Технологии мультимедиа в гостиничном и ресторанном бизнесе	1	2	4				8	Проверка рабочей тетради, опрос, обсуждение докладов.
6	Информационная реклама в маркетинге	1	4	4				8	Обсуждение докладов, проверка

	гостиничного предприятия							индивидуальных сообщений, беседа.
7	Информационные системы менеджмента гостиничной и ресторанной деятельности Информационные технологии в системах управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса	1	4	4			8	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа. Тестирование
	<i>экзамен</i>						18	Опрос по билетам
	итого:		18	24			18	54

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

#### **Тема 1. Развитие и становление информационных технологий и информатизация общества**

Развитие и становление информационных систем и технологий и информационного общества. Этапы развития информационных систем и технологий. Классификация информационных систем. Современное состояние и тенденции развития информационных технологий. Процесс формирования информационного общества. Информационные технологии как основа информатизации общества. Основные этапы и современное состояние информатизации общества. Информационная составляющая организации гостиничной деятельности. Перспективы развития информационных технологий в гостиничном и ресторанном бизнесе

#### **Тема 2. Методика проектирования и реализации автоматизированных информационных технологий в сфере гостиничного сервиса**

Основные элементы, параметры, функции и особенности проектирования АИС и АИТ. Понятие жизненного цикла АИТ, АИС. Стадии жизненного цикла АИТ, АИС. Стандартизация жизненного цикла АИТ, АИС. Этапы разработки автоматизированных информационных технологий. Методология структурного анализ

#### **Тема 3. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем**

Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем. Классификация аппаратных средств информационных систем и технологий. Критерии выбора средств технического обеспечения. Классификация программного обеспечения. Прикладное программное обеспечение. Деловая и компьютерная графика. Программное обеспечение гостиничной деятельности. Компьютерные сети и коммуникации. Сетевая операционная система и архитектура сети. Распределенная обработка данных. Глобальная сеть Интернет и Интернет-технологии. Направления использования Интернета в гостиничной деятельности. Классификация Интернет-ресурсов гостиничной деятельности. Краткая характеристика электронных ресурсов в Интернет. Электронная коммерция в гостиничной деятельности.

#### **Тема 4 Специфика организации гостиничного и ресторанного бизнеса.**

Система управления гостиничным и ресторанным бизнесом. Факторы внедрения и использования информационных технологий в гостиничном сервисе. Модель электронного гостиничного и ресторанного бизнеса. Программное обеспечение автоматизации работы гостиничного и ресторанного предприятия. Становление современной системы электронных заказов в деятельности гостиничного и ресторанного бизнеса.

#### **Тема 5 Технологии мультимедиа в туристическом и гостиничном бизнесе**

Технологии мультимедиа в гостиничном и ресторанном бизнесе. Основные сведения о мультимедийных технологиях. Становление систем мультимедиа. Электронные каталоги. Гипертекстовая технология. Язык гипертекстовой разметки HTML. Основы сайтостроения. Технологии создания и размещения сайтов и материалов в сети Интернет. Представление о мультимедийных продуктах. Использование мульти-медиа гостиничной деятельности..

#### **Тема 6. Информационная реклама в маркетинге гостиничного предприятия**

Информационная реклама в маркетинге гостиничного и ресторанного бизнеса. Специфика маркетинга услуг. Исследования рынка и маркетинг в Интернет. Информационный маркетинг и перспективы развития электронной торговли. Размещение и рассылка рекламы в Интернет. Обзор возможностей рекламы в Интернете.

#### **Тема 7 Информационные системы менеджмента гостиничной и ресторанной деятельности Информационные технологии в системах управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса**

Информационные системы менеджмента гостиничного и ресторанного бизнеса. Сущность и взаимосвязь функций менеджмента. Классификация информационных систем менеджмента. Пакеты финансового менеджмента для предприятий гостиничной деятельности. Пакеты управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса. Программное обеспечение управления проектами в сфере гостиничного сервиса. Информационные системы в управлении предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса. Информационные системы в управлении предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса. Информационные технологии в системах управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса. Основы и сущность управления в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Сущность автоматизации управления в сложных системах: структура системы с управлением, цель автоматизации управления, пути совершенствования систем с управлением. Информационные технологии в менеджменте гостиничной деятельности. Содержание и виды управленческих решений. Необходимость автоматизации гостиничной деятельности. Универсальные средства автоматизации гостиничной деятельности. Анализ автоматизированных систем управления в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом. Автоматизированные системы управления гостиничным хозяйством. Сравнительная характеристика основных систем управления гостиничным комплексом. 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

#### **4. Образовательные технологии**

<i>№</i>	<i>Наименование раздела</i>	<i>Виды учебной</i>	<i>Информационные и образовательные</i>
----------	-----------------------------	---------------------	---



<i>n/n</i>		<i>работы</i>	<i>технологии</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Развитие и становление информационных технологий и информатизация общества	<p><i>Лекция 1</i></p> <p><i>Семинар 1</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</p> <p>Развернутая беседа с обсуждением доклада</p> <p>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</p>
2.	Методика проектирования и реализации автоматизированных информационных технологий в сфере гостиничного сервиса	<p><i>Лекция 2</i></p> <p><i>Семинар 2</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</p> <p>Развернутая беседа с обсуждением доклада</p> <p>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</p>
3.	Аппаратное и программное обеспечение информационных систем Компьютерные сети и телекоммуникации	<p><i>Лекция 3</i></p> <p><i>Семинар 3</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</p> <p>Развернутая беседа с обсуждением доклада</p> <p>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</p>

4.	Специфика информатизации в гостиничной и ресторанной деятельности	<p><i>Лекция 4</i></p> <p><i>Семинар 4.</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</p> <p>Развернутая беседа с обсуждением доклада. Контрольная работа</p> <p>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</p>
5	Технологии мультимедиа в гостиничном и ресторанном бизнесе	<p><i>Лекция 5</i></p> <p><i>Семинар 5.</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>Проблемная лекция</p> <p>Развернутая беседа с обсуждением доклада</p> <p>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</p>
6	Информационная реклама в маркетинге гостиничного предприятия	<p><i>Лекция 61</i></p> <p><i>Семинар 6.</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>Проблемная лекция</p> <p>Развернутая беседа с обсуждением доклада</p> <p>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</p>

7	Информационные системы менеджмента гостиничной и ресторанной деятельности Информационные технологии в системах управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса	<i>Лекция 7</i>  <i>Семинар 7.</i>  <i>Самостоятельная работа</i>	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора  Развернутая беседа с обсуждением доклада Тестирование  Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
---	--	---	---

## 5. Оценка планируемых результатов обучения

### 5.1. Система оценивания

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	15 баллов
- выступление с докладом	5 баллов	15 баллов
- тестирование	15 баллов	15 баллов
- контрольная работа	15 баллов	15 баллов
Промежуточная аттестация экзамен	40 баллов	40 баллов
<b>Итого за семестр экзамен</b>		<b>100 баллов</b>

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX

### 5.2. Критерии выставления оценок

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ А,В	«отлично»/ «зачтено (отлично)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ С	«хорошо»/ «зачтено (хорошо)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».</p>
67-50/ D,E	«удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		<p>аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	«неудовлетворительно»/ не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами. Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

### 5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

#### Вопросы для подготовки к экзамену

1. Понятие информационной технологии. Развитие и становление информационных систем и технологий и информационного общества.
2. Понятие информационной системы. Этапы развития информационных систем и технологий.
3. Классификация информационных систем.
4. Базовая информационная технология.
5. Процесс формирования информационного общества. Информатизация в РФ.
6. Состав информационных технологий. Законодательная база становления информационных технологий.
7. Информация как основа становления информационного общества.
8. Информационная составляющая организации гостиничной деятельности.
9. Перспективы развития информационных технологий в гостиничном и ресторанном бизнесе.
10. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем.
11. Классификация аппаратных средств информационных систем и технологий.
12. Критерии выбора средств технического обеспечения.
13. Классификация программного обеспечения.
14. Прикладное программное обеспечение.
15. Деловая и компьютерная графика.

16. Программное обеспечение гостиничной деятельности.
17. Компьютерные сети и коммуникации. Аппаратное и программное обеспечения компьютерной сети.
18. Сетевая операционная система.
19. Архитектура сети: топология и методы доступа.
20. Распределенная обработка данных.
21. Глобальная сеть Интернет и Интернет-технологии.
22. Направления использования Интернета в гостиничной деятельности.
23. Классификация Интернет-ресурсов гостиничной деятельности.
24. Краткая характеристика электронных ресурсов в Интернет.
25. Электронная коммерция в гостиничной деятельности.
26. Специфика информатизации в гостиничной деятельности. Специфика организации гостиничного и ресторанного бизнеса.
27. Система управления гостиничным и ресторанным бизнесом. Факторы внедрения и использования информационных технологий в гостиничном сервисе.
28. Модель электронного гостиничного и ресторанного бизнеса.
29. Программное обеспечение автоматизации работы гостиничного и ресторанного предприятия.
30. Становление современной системы электронных заказов в деятельности гостиничного и ресторанного бизнеса. Комплексные системы обслуживания заказов гостиничного и ресторанного бизнеса.
31. Общая характеристика наиболее распространенных систем обслуживания заказов гостиничного и ресторанного бизнеса.
32. Технологии мультимедиа в гостиничном и ресторанном бизнесе.
33. Основные сведения о мультимедийных технологиях. Становление систем мультимедиа.
34. Электронные каталоги.
35. Гипертекстовая технология. Язык гипертекстовой разметки HTML.
36. Основы сайтостроения. Технологии создания и размещения сайтов и материалов в сети Интернет.
37. Представление о мультимедийных продуктах. Использование мульти-медиа в гостиничной деятельности.
38. Информационная реклама в маркетинге гостиничного и ресторанного бизнеса.
39. Специфика маркетинга услуг. Исследования рынка и маркетинг в Интернет.
40. Информационный маркетинг и перспективы развития электронной торговли.
41. Размещение и рассылка рекламы в Интернет. Обзор возможностей рекламы в Интернете.
42. Информационные системы менеджмента гостиничного и ресторанного бизнеса.
- .
43. Классификация информационных систем менеджмента.
44. Пакеты финансового менеджмента для предприятий гостиничной деятельности.
45. Пакеты управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса.
46. Программное обеспечение управления проектами в сфере гостиничного сервиса.
47. Информационные системы в управлении предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса.
48. Информационные технологии в системах управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса.
49. Основы и сущность управления в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса.
50. Сущность автоматизации управления в сложных системах: структура системы с управлением, цель автоматизации управления, пути совершенствования систем с управлением.

51. Информационные технологии в менеджменте гостиничной деятельности. Содержание и виды управленческих решений.
52. Необходимость автоматизации гостиничной деятельности.
53. Универсальные средства автоматизации гостиничной деятельности.
54. Анализ автоматизированных систем управления в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса.
55. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом. Автоматизированные системы управления гостиничным хозяйством.
56. Сравнительная характеристика основных систем управления гостиничным комплексом.
57. Информационный процесс представления данных и знаний.
58. Проектирование баз и банков данных.
59. Экспертные системы. Информационные технологии экспертных систем.
60. Интеллектуальные информационные технологии и системы в гостиничном бизнесе.

### **Примерная тематика докладов**

- 1 Компьютерное оборудование и программное обеспечение общего назначения ресторанного предприятия.
- 2 Компьютерное оборудование и программное обеспечение общего назначения туристской фирмы.
- 3 Локальные сети на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма.
- 4 Оборудование информационных систем гостинично-ресторанного комплекса.
- 5 Гостиничное телевидение. Виды, возможности, основное оборудование.
- 6 Гостиничные автоматические телефонные системы. Виды, возможности, основное оборудование.
- 7 Гостиничные системы мини-баров. Виды, возможности, основное оборудование.
- 8 Гостиничные системы электронных замков. Виды, возможности, основное оборудование.
- 9 Гостиничные системы электронных сейфов. Виды, возможности, основное оборудование.
- 10 Автоматизированная система управления гостиничным предприятием Fidelio. Основные возможности и технология работы.
- 11 Автоматизированная система управления гостиничным предприятием OPERA Enterprise Solution. Основные возможности и технология работы.
- 12 Автоматизированная система управления гостиничным предприятием Epitome Enterprise Solution. Основные возможности и технология работы.
- 13 Автоматизированная система управления гостиничным предприятием Эдельвейс. Основные возможности и технология работы.
- 14 Автоматизированная система управления гостиничным предприятием Shelter. Основные возможности и технология работы.
- 15 Автоматизированная система управления рестораном предприятием Micros. Основные возможности и технология работы.
- 16 Автоматизированная система управления рестораном предприятием R-keeper. Основные возможности и технология работы.
- 17 Автоматизированная система управления турфирмой Мастертур. Основные возможности и технология работы.
- 18 Автоматизированная система управления турфирмой САМОТур. Основные возможности и технология работы.

- 19 Автоматизированная система управления турфирмой Turwin. Основные возможности и технология работы.
- 20 Автоматизированная система управления доходами гостиничного предприятия OPERA Revenue Management. Основные возможности и технология работы.
- 21 Автоматизированные системы управления сервисных систем гостиничного предприятия (гостиничным телевидением, телефонными системами, мини-барами, электронными замками, электронными сейфами, телефонные тарификаторы и интернет-тарификаторы).
- 22 Глобальные системы бронирования.
- 23 Применение Интернет в индустрии гостеприимства и туризма.
- 24 Электронная коммерция в индустрии гостеприимства и туризма.
- 25 Современные технологии разработки web-сайтов предприятий индустрии гостеприимства и туризма.
- 26 Бизнес-планирование на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 27 Программное обеспечение для бизнес-планирования на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 28 Технология работы с программным продуктом Project Expert.
- 29 Календарное планирование и управление проектами на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 30 Программное обеспечение для календарного планирования и управления проектами на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 31 Технология работы с программным продуктом Microsoft Project.
- 32 Статистический анализ данных на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 33 Программное обеспечение статистического анализа данных на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 34 Технология работы с программным продуктом Statgraphics Plus.
- 35 Технология работы с программным продуктом Statistica.
- 36 Технология работы с программным продуктом SPSS.
- 37 Интеллектуальный анализ данных на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма.

### Задания для контрольной работы по дисциплине

**Задание 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 заголовков, рас положив его по центру таблицы. Шапку таблицы выполнить в цвете (шрифт и фон), полужирным шрифтом.

ФИО продавца	Сумма продажи товаров, руб.					
	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Петров	60000	65000	48000	42000	36000	68000

- 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.

**Задание 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**

<i>процентная ставка</i>	<i>19,5%</i>
<i>Сумма инвестиций</i>	<i>1000000 р.</i>
<i>период</i>	<i>доходность</i>
1	
2	
....	

**Задание 3.** Предположим, 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%					

**Задание 4.** Ресторан приобрел холодильное оборудование за S руб. Срок службы оборудования – N лет, остаточная стоимость равна M руб. Требуется определить эффективный метод расчета амортизационных отчисления: метод фиксированного процента, методом двойного процента. Содержание задания 1. Составить таблицу амортизационных отчислений методом фиксированного процента. Найти амортизацию за F год, если отчисления начинаются с K-месяца. Построить и проанализировать диаграмму данных по годам.

Содержание задания 1. Составить таблицу амортизационных отчислений методом фиксированного процента. Найти амортизацию за F год, если отчисления начинаются с K-месяца. Построить и проанализировать диаграмму данных по годам.

<i>№ варианта</i>	<i>S</i>	<i>N</i>	<i>M (% от S)</i>	<i>F</i>	<i>K</i>
	100000	5	35	4	1
	205000	6	16	3	1
	38000	5	22	4	1
	45600	10	18	8	4
	210000	7	16	3	4
	525000	12	10	10	4
	72600	8	17	7	1
	62000	10	22	5	1
	15000	3	9	6	4
	310000	9	33	7	1

2. Составить таблицу амортизационных отчислений методом двойного процента по годам. Найти амортизацию за первый день эксплуатации. Построить и проанализировать диаграмму данных по годам.

3. Сравнить, как изменяются амортизационные отчисления при использовании различных схем расчета. Постройте сводную таблицу вычислений амортизационных отчислений различными способами. Постройте графики зависимостей амортизационных отчислений и остаточных стоимостей от времени эксплуатации.

4. Составить таблицу амортизационных отчислений по годам эксплуатации. Рассчитать остаточные стоимости по годам. Построить и проанализировать диаграммы. Расчет провести различными методами.

5. Сравнить, как изменяются амортизационные отчисления при использовании различных схем расчета. Постройте сводную таблицу вычислений амортизационных отчислений различными способами. Постройте графики зависимостей амортизационных отчислений и остаточных стоимостей от времени эксплуатации. Проанализируйте графики.

**Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося**

**1. Современная компьютерная информационная технология, позволяющая объединить в компьютерной системе текст, звук, видеоизображение, графическое изображение и анимацию**

- A. Мультимедиа
- B. Гипертекст
- C. OLAP- технология
- D. COM- технология

**2. Компьютерную анимацию принято относить к:**

- A. Линейному способу представления мультимедиа
- B. Нелинейному способу представления мультимедиа
- C. Прямому способу представления мультимедиа
- D. Распределённому способу представления мультимедиа

**3. Укажите аппаратные средства мультимедиа:**

- A. звуковые платы
- B. акустические системы
- C. ОЗУ
- D. модем

**4. Средства создания анимированных GIF-файлов относят к:**

- A. Системным программным средствам
- B. Инструментальным программным средствам

С. Прикладным программным средствам

**5. Технология, в которой поиск документальной информации происходит с учетом множества взаимосвязей, имеющихя между документами:**

- A. Мультимедиа
- B. Гипертекст
- C. OLAP- технология
- D. COM- технология

**6. Элементы гипертекста (текстовые фрагменты) называются:**

- A. протоколами
- B. узлами
- C. тегами
- D. блоками

**7. Операция, характерная только для гипертекста, означающая поиск информации посредством просмотра гипертекстовой сети:**

- A. Просмотр (браузинг)
- B. Морфинг
- C. Синтез
- D. Навигация

**8. Язык разметки гипертекст, предназначен для написания гипертекстовых документов, публикуемых в WWW:**

- A. Javascript
- B. Perl
- C. Pascal
- D. HTML

**9. Программы для просмотра web-страниц:**

- A. Браузеры
- B. Кодаки
- C. Плееры
- D. Архиваторы

**10. Дан фрагмент HTML документа <TITLE>История ЭВМ</TITLE>. Укажите контейнер:**

- A. <TITLE></TITLE>
- B. <TITLE>
- C. ИсторияЭВМ
- D. </TITLE>

**11. Графика, основанная на математических вычислениях, базовым элементом является**

**сама математическая формула:**

- A. Растровая;
- B. Векторная;
- C. Фрактальная.

**12. Видеоадаптер - это:**

- A. устройство, управляющее работой графического дисплея
- B. программа, распределяющая ресурсы видеопамяти
- C. электронное, энергозависимое устройство для хранения информации о графическом изображении

**13. Частота сетки растра измеряется числом линий на дюйм и называется:**

- A. линиятура растра;
- B. разрешение оригинала;
- C. динамический диапазон.

**14. Какой способ представления графической информации экономичнее по использованию памяти:**

- A. растровый;
- B. трехмерный;
- C. векторный.

**15. Для растрового графического редактора из утверждений:**

- A) Можно рисовать с помощью манипулятора линии произвольной формы;
  - B) Нельзя сохранять рисунки на внешних носителях;
  - C) Можно масштабировать фрагменты изображений без потери качества;
  - D) Возможна тональная коррекция изображения НЕВЕРНЫМИ являются
- A. A и B
  - B. B и C
  - C. A и C
  - D. D и A

**16. JPEG является...**

- A. системой представления цвета
- B. графическим редактором
- C. форматом графического файла.

**17. При увеличении растрового изображения может...**

- A. повыситься качество изображения
- B. уменьшиться количество цветов изображения
- C. появиться лестничный эффект.

**18. Построение проекции в соответствии с выбранной физической моделью трехмерного изображения, называется:**

- A. морфинг;
- B. рендеринг;
- C. фильтр.

**19. Цветовая модель, в которой любой цвет представляет собой сочетание в различной пропорции трех основных цветов – красного, зеленого и синего:**

- A. RGB;
- B. CMYK;
- C. HSV
- D. CIE lab.

**20. В графическом редакторе градиентной называется заливка...**

- A. узором
- B. с переходом от одного цвета к другому
- C. сплошная (одним цветом)

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**6.1 Список источников и литературы**

1. Бочарников В.Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пособие/ В.Н. Бочарников, Е.Г.Лаврушина, Я.Ю. Блиновская.-М.: Флинта:МПЦИ, 2008.-360с.
2. Синаторов, Сергей Владимирович. Информационные технологии в туризме [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва ; Москва : Альфа-М : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-98281-267-4.

**6.2. Дополнительная литература:**

1. Федотова Е.Л.. Информационные технологии и системы: Учеб. пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 352 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0376-6, 500 экз. <http://znanium.com/bookread.php?book=374014>
2. Черников Б.В. Информационные технологии управления: Учебник / Б.В. Черников. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0524-1, 500 экз. <http://znanium.com/bookread.php?book=412043>
3. Гаврилов Л.П.. Информационные технологии в коммерции: Учебное пособие / Л.П. Гаврилов. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 238 с.: 60x90 1/16 + CD-ROM. - (Высшее образование). (переплет, cd rom) ISBN 978-5-16-004100-1, 500 экз. <http://znanium.com/bookread.php?book=194901>
4. Синаторов С. В. Информационные технологии в туризме: Учебное пособие / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик, Н.В. Боченина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 336 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=239422>

### 6.3 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

[www.tourism.minstm.gov.ru](http://www.tourism.minstm.gov.ru) – Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ

[www.moscomtour.mos.ru](http://www.moscomtour.mos.ru) – Сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы

[www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) – Сайт Федерального агентства по туризму РФ

[www.unwto.org](http://www.unwto.org) – Сайт Всемирной туристской организации

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

При проведении занятий используется аудитория, оборудованная проектором для отображения презентаций. Кроме того, при проведении лекций и практических занятий необходим компьютер с установленным на нем браузером и программным обеспечением для демонстрации презентаций (Power Point и др.).

Для самостоятельной работы студенту необходим доступ к ЭБС издательства «Юрайт» ([biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)), архиву исследовательских журналов JSTOR, МНБД Scopus и Web of Science. Персональные компьютеры, оснащенные операционной системой ОС MS Windows (XP и выше), программным обеспечением MS Office 2003–2010, доступом в Интернет через браузер Google Chrome или Opera, обновляемой антивирусной защитой Symantec Endpoint Protection.

#### Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Office – Лицензия № 40001532 от 31.12.2007

Adobe Acrobat – Лицензия № 1118-1003-5566-8837-8180-7067 от 2010 г.

Abbyy Fine Reader – Лицензия № 09667 от 08.02.2006 Антивирус Kaspersky – Лицензия № 1894141205092525 от 05.12.2014

Microsoft Windows XP – Лицензия № 40001512 от 22.12.2005

MSDN (Microsoft Developer Network, Microsoft Dreamspark

Microsoft Academic Alliance) – Лицензия № 1203794656 от 01.01.2016

Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Учебная версия бесплатная

Abbyy Lingvo – LMRC14000000946409109093 от 22.01.2010

## **8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
  - устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE;
  - дисплеем Брайля PAC Mate 20;
  - принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих:
  - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
  - акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

## 9. Методические материалы

### 9.1. Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий

#### Планы семинарских занятий и задания к ним

#### **Семинар 1 Развитие и становление информационных технологий и информатизация общества(2ч)**

Темы для обсуждения

1. Развитие и становление информационных систем и технологий и информационного общества.
2. Этапы развития информационных систем и технологий
3. Классификация информационных систем.
4. Современное состояние и тенденции развития информационных технологий. Процесс формирования информационного общества.
5. Информационная составляющая организации гостиничной деятельности.
6. Перспективы развития информационных технологий в гостиничном и ресторанном бизнесе

Литература

1. Бочарников В.Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пособие/ В.Н. Бочарников, Е.Г. Лаврушина, Я.Ю. Блиновская.-М.: Флинта:МПСИ, 2008.-360с.
2. Синаторов, Сергей Владимирович. Информационные технологии в туризме [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва ; Москва : Альфа-М : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-98281-267-4.

#### **Семинар 2. Методика проектирования и реализации автоматизированных информационных технологий в сфере гостиничного сервиса (2ч)**

Темы для обсуждения

1. Основные элементы, параметры, функции и особенности проектирования АИС и АИТ. Понятие жизненного цикла АИТ, АИС.
2. Этапы разработки автоматизированных информационных технологий.
3. Методология структурного анализ

Литература

1. Бочарников В.Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пособие/ В.Н. Бочарников, Е.Г. Лаврушина, Я.Ю. Блиновская.-М.: Флинта:МПЦИ, 2008.-360с.

2. Синаторов, Сергей Владимирович. Информационные технологии в туризме [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва ; Москва : Альфа-М : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-98281-267-4.

### **Семинар 3. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем (4ч)**

Темы для обсуждения

1. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных систем. Классификация аппаратных средств информационных систем и технологий.
2. Критерии выбора средств технического обеспечения.
3. Программное обеспечение гостиничной деятельности.
4. Компьютерные сети и коммуникации.
5. Распределенная обработка данных.
6. Глобальная сеть Интернет и Интернет-технологии.
7. Направления использования Интернета в гостиничной деятельности
8. Классификация Интернет-ресурсов гостиничной деятельности.
9. Краткая характеристика электронных ресурсов в Интернет.
10. Электронная коммерция в гостиничной деятельности.

Литература

1. Бочарников В.Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пособие/ В.Н. Бочарников, Е.Г. Лаврушина, Я.Ю. Блиновская.-М.: Флинта:МПЦИ, 2008.-360с.

2. Синаторов, Сергей Владимирович. Информационные технологии в туризме [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва ; Москва : Альфа-М : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-98281-267-4.

### **Семинар 4 Специфика организации гостиничного и ресторанного бизнеса (4ч).**

Темы для обсуждения

1. Система управления гостиничным и ресторанным бизнесом.
2. Факторы внедрения и использования информационных технологий в гостиничном сервисе.
3. Модель электронного гостиничного и ресторанного бизнеса.
4. Программное обеспечение автоматизации работы гостиничного и ресторанного предприятия.
5. Становление современной системы электронных заказов в деятельности гостиничного и ресторанного бизнеса.

Литература

1. Бочарников В.Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пособие/ В.Н. Бочарников, Е.Г. Лаврушина, Я.Ю. Блиновская.-М.: Флинта:МПЦИ, 2008.-360с.

2. Синаторов, Сергей Владимирович. Информационные технологии в туризме [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва ; Москва : Альфа-М : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-98281-267-4.

### **Семинар 5 Технологии мультимедиа в туристическом и гостиничном бизнесе (2ч)**

Темы для обсуждения

1. Технологии мультимедиа в гостиничном и ресторанном бизнесе.
2. Становление систем мультимедиа.
3. Электронные каталоги. Гипертекстовая технология. Язык гипертекстовой разметки HTML.



4. Основы сайтостроения. Технологии создания и размещения сайтов и материалов в сети Интернет.
5. Представление о мультимедийных продуктах. Использование мульти- медиа гостиничной деятельности..

#### Литература

1. Бочарников В.Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пособие/ В.Н. Бочарников, Е.Г. Лаврушина, Я.Ю. Блиновская.-М.: Флинта:МПЦИ, 2008.-360с.
2. Синаторов, Сергей Владимирович. Информационные технологии в туризме [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва ; Москва : Альфа-М : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-98281-267-4.

### **Семинар 6 Информационная реклама в маркетинге гостиничного предприятия (4ч)**

#### Темы для обсуждения

1. Информационная реклама в маркетинге гостиничного и ресторанного бизнеса.
2. Специфика маркетинга услуг.
3. Исследования рынка и маркетинг в Интернет.
4. Информационный маркетинг и перспективы развития электронной торговли.
5. Размещение и рассылка рекламы в Интернет.
6. Обзор возможностей рекламы в Интернете.

#### Литература

1. Бочарников В.Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пособие/ В.Н. Бочарников, Е.Г. Лаврушина, Я.Ю. Блиновская.-М.: Флинта:МПЦИ, 2008.-360с.
2. Синаторов, Сергей Владимирович. Информационные технологии в туризме [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва ; Москва : Альфа-М : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-98281-267-4.

### **Семинар 7 Информационные системы менеджмента гостиничной и ресторанной деятельности Информационные технологии в системах управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса (4ч)**

#### Темы для обсуждения

1. Информационные системы менеджмента гостиничного и ресторанного бизнеса. Сущность и взаимосвязь функций менеджмента.
2. Классификация информационных систем менеджмента.
3. Пакеты финансового менеджмента для предприятий гостиничной деятельности.
4. Пакеты управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса.
5. Информационные системы в управлении предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса
6. Сущность автоматизации управления в сложных системах: структура системы с управлением, цель автоматизации управления, пути совершенствования систем с управлением.
7. Информационные технологии в менеджменте гостиничной деятельности. Содержание и виды управленческих решений.
8. Автоматизированные системы управления гостиничным хозяйством. Сравнительная характеристика основных систем управления гостиничным комплексом. Интеллектуальные информационные технологии и системы в гостиничном бизнесе

#### Литература

1. Бочарников В.Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пособие/ В.Н. Бочарников, Е.Г.Лаврушина, Я.Ю. Блиновская.-М.: Флинта:МПСИ, 2008.-360с.
2. Синаторов, Сергей Владимирович. Информационные технологии в туризме [Электронный ресурс] : Учебное пособие. - Москва ; Москва : Альфа-М : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-98281-267-4.

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Информационные технологии в гостиничной деятельности» Б1.О.20 является обязательной дисциплиной учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства

Цель дисциплины: обучения– систематизация, обобщение знаний и умений по информационным и коммуникационным технологиям на современном уровне, формирование умения использовать на практике возможности базового и прикладного программного обеспечения в научной и практической деятельности в сфере гостиничного бизнеса.

Задачи дисциплины: изучение базовых, аппаратных, инструментальных и программных средств информационных технологий, вопросов, связанных с классификацией средств информационных технологий, и решаемых на их основе задач, а также с пониманием перспектив развития и использования информационных технологий в профессиональной деятельности

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**УК-4.** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

**УК-4.1.** Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

**ОПК-1.** Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

**ОПК-1.2.** Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

**ОПК-8** Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

**ОПК-8.1.** Понимает содержание, структуру и принципы работы современных информационных технологий, применяемых для решения задач профессиональной деятельности.

**ОПК-8.2.** Использует современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать.:

-специфику информационных процессов и методы их реализации с помощью компьютерных средств,

-имеет представление о способах автоматизированного сбора с помощью поисковых информационных систем технологиях обработки экономической информации в среде табличного процессора;

-принципы организации баз данных и способы работы с ними, методы и средства информационной безопасности в решении профессиональных задач

Уметь:

-применять современные программные средства для представления результатов своей работы;

-применять современные технические средства для решения теоретических и практических задач в своей профессиональной деятельности

Владеть:

методикой работы с базами данных; методикой работы с системой Консультант Плюс, работы с современными компьютерными системами; применения современного математического инструментария для решения экономических задач

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме **экзамена в I семестре**

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет **3 зачетных единицы 114ч**

УТВЕРЖДЕНО  
Протокол заседания кафедры  
№ 1 от 30.08.2020

### ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе (*модуле*) дисциплины  
по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*  
на 2020/2021 учебный год

1. В п 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины  
Список источников и литературы вносятся следующие изменения:

Дополнен список литературы

*Составитель* И.С.Ключевская