

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.10 Информационно-коммуникативные технологии в
сфере гостеприимства и общественного питания
наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

Ст. преподаватель, Казина В.В.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель преподавания дисциплины: приобретение студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль подготовки 43.03.03.01 Гостинично-ресторанная деятельность базового уровня информационной культуры, который подразумевает овладение, во-первых, теоретическими основами процессов сбора, поиска, критического анализа и синтеза информации; во-вторых, навыками эффективного использования современного программного обеспечения и технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания; в-третьих, понимание и умение использовать различные программные продукты, их применения на разных стадиях процесса работы предприятия общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения курса «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» являются усвоение теоретических знаний процессов сбора, поиска, критического анализа и синтеза информации; приобретение практических навыков в области эффективного использования современного программного обеспечения и технологических новаций предприятий сферы гостеприимства и общественного ; умение использовать различные программные продукты и их применения на разных стадиях процесса работы предприятия общественного питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
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 сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-1.2: Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	

ОПК-1.3: Использует современные информационно-коммуникационные технологии	
специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1: Анализирует задачу, выделяя её базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	
УК-1.2: Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	
УК-1.3: Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки	

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. 1. Управление данными при организации информационного обеспечения в решении задач для сферы гостеприимства и									
	1. Технология обработки документов. Программные средства обработки документов. Классификация систем обработки документов.								
	2. Технология обработки документов. Программные средства обработки документов. Классификация систем обработки документов.							4	
	3. Текстовые процессоры, табличные процессоры, системы управления базами данных (СУБД), информационно-поисковые системы (ИПС), средства офисной автоматизации.								
	4. Приемы обработки текстовых документов с применением текстовых процессоров								
	5. Приемы обработки текстовых документов с применением текстовых процессоров							10	

6. Приемы обработки информации с применением табличных процессоров.								
7. Приемы обработки информации с применением табличных процессоров.							10	
2. 2. Основы построения информационных систем и технологий.								
1. Понятие ИТ. Классификация ИТ. Этапы и общие тенденции развития ИТ. Понятие АИС. Основные поколения АИС. Классификация, состав и структура АИС.								
2. Понятие ИТ. Классификация ИТ. Этапы и общие тенденции развития ИТ. Понятие АИС. Основные поколения АИС. Классификация, состав и структура АИС.							8	
3. 3. Использование специализированных информационных технологий в процессе предоставления гостиничных и								
1. Особенности использования информационно-коммуникационных технологий в ресторанном бизнесе	1							
2. Особенности использования информационно-коммуникационных технологий в ресторанном бизнесе							12	
3. Специализированные профессиональноориентированные программные средства	2							
4. Специализированные профессиональноориентированные программные средства							4	
5. Системы автоматизации деятельности предприятия (САДП) как средство реализации современных информационных технологий.Пакет R-Keerger	2							

6. Общий обзор системы. Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.					1			
7. Работа с пакетом Restaurant Editor. Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER.					1			
8. Списки. Скидки. Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы					1			
9. Генератор отчетов. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.								
10. Состав комплекса R-Keerer. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.							10	
11. Особенности пакетов прикладных программ (ППП) профессиональной сферы деятельности.	1							
12. Работа с пакетом Store House. Калькуляция и складской учет. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.					1			
13. Работа в системе кассира, бармена, официанта					1			
14. Работа с пакетом Store House. Калькуляция и складской учет. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.					1			
15. Особенности пакетов прикладных программ (ППП) профессиональной сферы деятельности.							14	
4. 4. Обеспечение информационной безопасности.								

1. Информационная безопасность и защита информации. Законодательные и иные правовые акты РФ, регулирующие правовые отношения в сфере информационной безопасности и защиты государственной тайны. Компьютерные вирусы и защита от них. Средства защиты данных в СУБД. Защита информации в сетях.								
2. Технологии защиты информации								
3. Технологии защиты информации							10	
5. 5. Технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения								
1. 5. Технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения профессиональной деятельности.								
2. 5. Технологии поиска данных в сети Интернет.								
3. 5. Технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения профессиональной деятельности.							10	
Всего	6				6		92	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Светлов Н. М., Светлова Г. Н. Информационные технологии управления проектами: Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
2. Гагарина Л. Г., Румянцева Е. Л., Баин А. М., Теплова Я. О. Информационные технологии: Учебное пособие(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
3. Трофимов В. В. Информационные системы и технологии в экономике и управлении: учебник для для бакалавров по специальности 080507 (061100) "Менеджмент организации"(Москва: Юрайт).
4. Федотова Е. Л. Информационные технологии и системы: Учебное пособие(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
5. Кимяев Д. И., Костин Г. А., Курлов В. В. Информационные технологии в туристической индустрии: учебное пособие для вузов по направлению подготовки 100400 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм"] (Санкт-Петербург: Троицкий мост).
6. Барышева. О.А., Титовская. Н.В. Информатика (Технология продукции и организация общественного питания): учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 19.03.04.01 - Технология организации ресторанного дела(Красноярск: СФУ).
7. Барышева. О.А., Титовская. Н.В. Информатика: учеб-метод. материалы к изучению дисциплины(Красноярск: СФУ).
8. Барышева. О.А., Титовская. Н.В. Информатика: учеб-метод. материалы к изучению дисциплины(Красноярск: СФУ).
9. Федотова Е. Л., Федотов А. А. Информационные технологии в науке и образовании: учеб. пособие для магистров, обучающихся по специальностям: 552800 "Информатика и вычислительная техника", 540600 "Педагогика" : рекомендовано учебно-методическим советом Моск. гос. ин-та электронной техники (Технического ун-та)(М.: Форум).
10. Романова С.П. Информационные технологии в туристской индустрии: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг] (Красноярск: СФУ).
11. Титовская Н.В., Барышева О.О., Титовская Т.Т. Системы автоматизации деятельности предприятия: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело](Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
5. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
6. Архиватор: ZIP, WinRAR.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы: № 6-23 кабинет компьютерной графики и системы автоматизации предприятия, ул. Лиды Прушинской, зд.2.

Перечень оборудования и технических средств обучения: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, компьютер "Averion" в сборе – 12 шт., сетевой коммутатор D-Link Des-1016D 16 port.