

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

Б1.О.10 Информационно-коммуникационные 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

очная

Год набора

2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

Ст.преп, Казина В.В.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний о современных информационных технологиях, тенденциях их развития и конкретных реализациях, а также овладение практическими навыками использования информационных технологий в будущей профессиональной деятельности.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения курса «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» являются:

- изучение теоретических основ информационных технологий;
- формирование практических навыков работы с системным и прикладным инструментарием информационных технологий;
- получение навыков использования технических и программных средств информационных технологий для решения задач в будущей профессиональной деятельности.

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 программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	-демонстрирует знание технологии работы основных служб гостиниц и ресторанов с использованием технологических новаций и современного программного обеспечения; - способен осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - демонстрирует владение современными информационно-коммуникационными технологиями и специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2: Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание методики поиска технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания; - способен оценивать и презентовать внедрение инновационной технологии в предоставлении основных и дополнительных услуг в гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания; - демонстрирует владение навыками применения
	технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
ОПК-1.3: Использует современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание современных информационно-коммуникативных технологий и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - способен осуществлять подбор современных информационнокоммуникативных технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -демонстрирует владение навыками применения технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере 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 принципы работы современных информационных технологий в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание основных потребностей в информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - способен осуществлять поиск информационного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с потребностью; - демонстрирует владение навыками применения информационного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания;
ОПК-8.2: Обеспечивает использование современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание методы использования современных информационнокоммуникативных технологий для решения задач профессиональной деятельности; - способен осуществлять подбор современных информационнокоммуникативных технологий для решения профессиональной задач; - демонстрирует владение навыками использования современных информационнокоммуникативных технологий для решения задач профессиональной деятельности.
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез	

информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание основ критического анализа и синтеза информации; приемы постановки основных задач в сфере гостеприимства и общественного питания; знание основных источников информации в сфере гостеприимства и общественного питания; - способен анализировать задачи, выделяя ее базовые составляющие; осуществлять декомпозицию поставленной задачи; находить и критически анализировать информацию для решения поставленной задачи; - демонстрирует владение навыками анализа задачи с выделением ее базовых составляющих; навыками работы с информацией из различных источников;
УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание основных задачи информационно-коммуникативных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания; - способен оценить достоинства и недостатки различных вариантов решения задач в сфере гостеприимства и общественного питания; обосновывать варианты решения поставленных задач; - демонстрирует владение навыками выбора оптимального решения для поставленной задачи в сфере гостеприимства и общественного питания;
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание основ информационно-коммуникативных технологий и направления их применения в сфере гостеприимства и общественного питания; - демонстрирует умение грамотно, логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; - демонстрирует владение навыками формирования собственных суждений и оценок в области применения информационно-коммуникативных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания; навыками грамотного, логичного и аргументированного изложения своей позиции по вопросам применения информационно-коммуникативных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания;

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=32672>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
лабораторные работы	1 (36)	
Самостоятельная работа обучающихся:	0,5 (18)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				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 Основы информационно-коммуникационной деятельности.											
		1. Коммуникационный протокол. Современные сетевые протоколы, используемые для коммуникации.		2	2						
		2. Коммуникационный протокол. Современные сетевые протоколы, используемые для коммуникации								6	6
		3. Информационно-коммуникационная среда.		2	2						
		4. Приемы обработки текстовых документов						2			
		5. Информационно-коммуникативная среда.								6	6
		6. Коммуникационные сети и их разновидности.		2	2						
		7. Разработка веб-сайта при помощи бесплатного онлайн конструктора						6			
		8. Коммуникационные сети и их разновидности.								6	6
2. 2 Программное обеспечение											
		1. Технология "Клиент-сервер". Преимущества и недостатки.		2	2						

2. Работа с онлайн системой бронирования на примере Booking.com					6				
3. Технология "Клиент-сервер". Преимущества и недостатки							6	6	
3.3 Взаимодействие клиента с предприятием размещения									
1. Механизм взаимодействия клиентов с гостиницей.	2	2							
2. Механизм взаимодействия клиентов с гостиницей.							6	6	
3. Управление взаимоотношениями с клиентами	2	2							
4. Создание CRM-системы онлайн.					6				
5. Управление взаимоотношениями с клиентами.							6	6	
6. Распространение информации и коммуникация при помощи социальных сетей.	2	2							
7. Создание коммуникативных площадок в социальных сетях и мессенджерах.					6				
8. Распространение информации и коммуникация при помощи социальных сетей.							6	6	
4.4 Электронная коммерция в сети Интернет									
1. Электронная коммерция в сети Интернет. Схемы электронной коммерции.	2	2							
2. Организация онлайн-конференций с целью коммерциализации услуг					6				
3. Электронная коммерция в сети Интернет. Схемы электронной коммерции.							6	6	
5.5 Защита информации при использовании облачных ресурсов.									
1. Защита информации при использовании облачных ресурсов и мобильных устройств.	2	2							

2. Создание интерактивной доски для решения задач онлайн.					6			
3. Защита информации при использовании облачных ресурсов.							4	4
Всего	18	18			38		52	52

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.