

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

Б1.О.11 Программное обеспечение и автоматизация  
деятельности предприятий гостиничного и ресторанного  
бизнеса

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

2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

канд.техн.наук, доцент, Тимофеева А. М. ;канд. техн. наук, доцент,

Сафронова Т. Н.

должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины: рассмотрение программных средств обеспечения информационных процессов на предприятиях гостиничной и ресторанной сферы.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение информационных технологий и вопросов автоматизации деятельности предприятий гостиничного бизнеса;
- изучение аппаратно-программного обеспечения в гостиничном бизнесе;
- изучение автоматизированных систем управления гостиницами;
- изучение принципов работы АСУ «Эдельвейс»;
- изучение систем бронирования и резервирования;
- изучение программного обеспечения и автоматизации деятельности предприятий ресторанного бизнеса;
- локальные компьютерные сети в ресторанной индустрии: фронт-офис и бэк-офис (R-keeper, iiko, РСТЪ: Рестораторъ, 1С Парус);
- полнофункциональные вэб-сервисы (MICROS for Restaurants, Quick Resto, Paloma365, YUMA);
- системы электронного меню в ресторанах, барах и кафе;
- мобильные приложения для ресторанного бизнеса;
- локальные специализированные ПО для общепита (НАССР -общепит);
- специализированное оборудование для автоматизации бизнес-процессов ресторана.

### 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
<b>ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</b>	
ОПК-1.1: Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	демонстрирует знания технологических новаций и информационного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания  определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания демонстрирует навыки определения потребности 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	<p>демонстрирует знания технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>демонстрирует навыки поиска и применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ОПК-1.3: Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p>демонстрирует знания современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>демонстрирует навыки использования современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<b>УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b>	

<p>УК-1.1: Анализирует задачу, выделяя её базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи</p>	<p>демонстрирует знания способов нахождения и анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи</p> <p>анализирует задачу, выделяя ее базовые</p>
	<p>составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи демонстрирует навыки анализа задачи, выделяя ее базовые составляющие, осуществления декомпозиции задачи, нахождения и критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи</p>
<p>УК-1.2: Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>демонстрирует знания возможных вариантов решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки демонстрирует навыки рассмотрения возможных вариантов решения задачи, оценки их достоинства и недостатки</p>
<p>УК-1.5: Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>	<p>демонстрирует знания последствия возможных решений задачи</p> <p>определяет и оценивает последствия возможных решений задачи демонстрирует навыки определения и оценки последствия возможных решений задачи</p>

#### 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=26333>.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Сем естр	
		1	2
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>2,39 (86)</b>		
лабораторные работы	2,39 (86)		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2,61 (94)</b>		
курсовое проектирование (КП)	Нет		
курсовая работа (КР)	Нет		
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт) (Экзамен)</b>	<b>1 (36)</b>		

### 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
<b>1. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного бизнеса</b>									
	1. Информационные технологии и автоматизация деятельности предприятий гостиничного бизнеса					4			
	2. Аппаратно-программное обеспечение в гостиничном бизнесе					4			
	3. Автоматизированные системы управления гостиницами. Общие принципы работы АСУ «Эдельвейс»					2			
	4. АСУ «Эдельвейс»: модуль план					2			
	5. АСУ «Эдельвейс»: регистрация заявок. Операции с номерным фондом					4			
	6. АСУ «Эдельвейс»: поселение гостей и оплата счетов за проживание					4			
	7. АСУ «Эдельвейс»: проживание гостей. Выезд гостей					4			

8. АСУ «Эдельвейс»: возврат денежных средств. Закрывание смены. Закрывание бизнес-дня. Внутренние счета отеля. Отчеты					4			
9. Сравнение автоматизированных систем управления гостиницами					4			
10. Системы бронирования и резервирования					4			
11. Самостоятельная работа							36	36
<b>2. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса</b>								
1. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса. Информационные технологии и их значение на современном этапе развития индустрии гостеприимства					2			
2. Бизнес-процессы предприятий ресторанного бизнеса					2			
3. Автоматизация бизнес-процессов ресторана					2			
4. Локальные компьютерные сети в индустрии гостеприимства					2			
5. Локальное решение для ресторанов. R-Keeper. Автоматизация склада с R-Keeper StoreHouse					4			
6. Автоматизация склада StoreHouse, модуль FoodFactory					2			
7. Касса r-keeper (cashier) - модуль «Касса»					2			
8. Кухня R-Keeper, системы VDU и KDS					2			
9. Зал R-Keeper, модуль резервирования столов, киоск самообслуживания.					2			
10. Офис r-keeper					2			
11. Локальное решение для ресторанов. Iiko					2			



12. Локальное решение для ресторанов. "PCTЪ Рестораторъ"					2			
13. Локальные решения. Компьютерные системы на базе 1С					4			
14. Локальное решение для ресторанов. Трактиръ					2			
15. Облачные технологии (полнофункциональные веб-сервисы)					2			
16. Облачные системы для ресторана: Quick Resto; MICROS for Restaurants					2			
17. Облачные системы для ресторана: Paloma365					2			
18. Комплексное решение для ресторана. YUMA					2			
19. Системы электронного меню в ресторанах, барах и кафе					2			
20. Мобильные приложения для ресторанного бизнеса					2			
21. Локальные специализированные ПО для общепита «НАССР -ОБЩЕПИТ»					2			
22. Программно–технологический комплекс «Наср – Общепит». Работа с базой данных					2			
23. Тренды ИТ-технологий в ресторанном бизнесе					2			
24. Самостоятельная работа							58	58
Всего					86		94	94

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. 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).
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 академического бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям (Москва: Юрайт).
4. 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).
5. Светлов Н. М., Светлова Г. Н. Информационные технологии управления проектами: Учебное пособие (Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
6. Тимофеева А. М., Сафронова Т. Н. Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса: [учеб.-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность] (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 г.
5. Система автоматизации гостиниц "Эдельвейс" Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г., по 01.11.2028 г.

6. Программный продукт Storehouse R-Keeper (Базовый комплект, Менеджер, Рабочее место официанта, 11 Дополнительных лицензий), Лицензионный сертификат №0050599, №0050598, №0050597, №0050596, №0050595, №0050594, №0050593, №0050592, №0050591, №0050590, №0050589, №0050588, №0050587, №0050586, бессрочно.

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

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
6. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

#### **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 специальных помещений и помещений для самостоятельной работы и их оснащённость:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180\*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274\*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528).

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 (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).

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2 (специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascor).

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J; Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт).