

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.02.2021 13:11:16

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac5da14514155821a10ee37e75da19

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования

"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и
общественного питания

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения: очная

Квалификация: бакалавр

Общая трудоемкость 5 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

экзамен(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	36	36	36	36
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа дисциплины Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания / сост. ; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата)"

Рабочая программа дисциплины "Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанная деятельность

Составитель(и):

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Преподавание информационных технологий в гостиничной деятельности ставит своей целью познакомить с основными программами гостиничной деятельности, научить работать в различных программах для гостиничной деятельности.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О.09
--------------------	---------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Знать:

знать понятие системный подход

Уметь:

уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Владеть:

владеть навыками осуществления и поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

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

знает как решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культур с применением информационно-коммуникативных технологий с учетом основных требований информационной безопасности, знает как использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

Уметь:

самостоятельно умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культур с применением информационно-коммуникативных технологий с учетом основных требований информационной безопасности, знает как использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

у

Владеть:

владеет навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культур с применением информационно-коммуникативных технологий с учетом основных требований информационной безопасности, знает как использовать различные источники информации по объекту

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
	Раздел 1. Развитие и становление информационных технологий и информационного общества	Раздел			
1.1	Развитие и становление информационных технологий и информационного общества	Лек	1	4	0

1.2	Развитие и становление информационных технологий и информационного общества	Ср	1	2	0
1.3	История развития компьютерных систем бронирования	Ср	1	2	0
1.4	Специфика информатизации в туристической деятельности	Лек	1	4	0
1.5	Специфика информатизации в гостиничной деятельности	Ср	1	2	0
	Раздел 2. Технологии мультимедиа в туристической деятельности и гостинично-ресторанном бизнесе	Раздел			
2.1	Технологии мультимедиа в туристической деятельности и гостинично-ресторанном бизнесе	Лек	1	4	0
2.2	Технологии мультимедиа в туристической деятельности и гостинично-ресторанном бизнесе	Ср	1	2	0
2.3	Работа в MS Access	Ср	1	2	0
2.4	Изучение особенностей оформления документации в гостиничном деле	Лаб	1	6	0
2.5	Изучение особенностей оформления документации в гостиничном деле	Ср	1	4	0
2.6	Работа с сайтом tophotels.ru	Лаб	1	6	0
2.7	Работа с сайтом tophotels.ru	Ср	1	4	0
2.8	работа с сайтом http://www.tripadvisor.ru	Лаб	1	2	0
2.9	Работа с сайтом http://www.tripadvisor.ru	Ср	1	4	0
2.10	Работа с сайтами Booking.com, Asiatravel.com, Hotels.com, Otel.com	Ср	1	2	0
2.11	Месенджеры и социальные сети и их использование в гостиничном бизнесе	Ср	1	4	0
2.12	Анализ гостиничного хозяйства региона с использованием сети Интернет	Лаб	1	6	0
2.13	Анализ гостиничного хозяйства региона с использованием сети Интернет	Ср	1	4	0
2.14	Выполнение анализа услуг, предоставляемых гостиницами	Лаб	1	6	0
2.15	Анализ услуг, предоставляемых гостиницами	Ср	1	4	0
2.16	Электронная коммерция в Internet. Системы электронных платежей	Ср	1	4	0
2.17	Сравнительный обзор информационных продуктов используемых в гостиничном бизнесе	Ср	1	4	0
2.18	Компьютерная графика и ее применение в гостиничном деле	Ср	1	4	0
2.19	Правовые и финансовые системы баз данных для туристских и гостиничных организаций	Ср	1	4	0
	Раздел 3. Автоматизация деятельности гостиницы	Раздел			
3.1	Автоматизация деятельности гостиницы. Работа с шахматкой портье	Лек	1	6	0
3.2	Автоматизация деятельности гостиницы	Ср	1	6	0
3.3	Работа в программе "Гость"	Лаб	1	4	2
3.4	Работа с шахматкой портье	Лаб	1	6	2

3.5	Работа в программе "Гость"	Ср	1	4	0
3.6	Работа с шахматкой портье	Ср	1	4	0
3.7	Программное и аппаратное обеспечение ресторанный системы	Ср	1	4	0
3.8	Российские программные продукты для ресторанного бизнеса	Ср	1	4	0
3.9	Зарубежные программные продукты для ресторанного бизнеса	Ср	1	4	0
3.10	Автоматизированная система управления гостиницей «ОТЕЛЬ»	Ср	1	4	0
3.11	Автоматизированная система управления гостиницей «Шелтон»	Ср	1	4	0
3.12	Оргтехника, применяемая в гостиничном деле и особенности работы с ней	Ср	1	4	0
3.13		Экзамен	1	36	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 9 от 20 апреля 2017 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы по дисциплине утверждены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 9 от 20 апреля 2017 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л1.1	Морозов М.А., Морозова Н.С. - Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника: учеб. для вузов, рек. УМО - М.: Академия, 2006.		60

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.1	Нелепина Е. А. - Методические рекомендации к лабораторным работам по дисциплине "Информационные технологии в туризме" - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2015.	ftp://elibrary.kursksu.ru/etrud/000719.pdf	1

6.1.3. Методические разработки

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л3.1	Нелепина Е. А. - Методические рекомендации к лабораторным работам по дисциплине "Информационные технологии в гостиничной деятельности" - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2015.	ftp://elibrary.kursksu.ru/etrud/000720.pdf	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
Э2	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
Э3	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
Э4	Информационное обеспечение гостиничной деятельности

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL) ;
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD) ;
7.3.1.5	MsOffice Professional 2003 (Open License: 41902857)

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	www.booking.com
7.3.2.2	www.tripadvisor.ru

7.3.2.3	www.tophotels.ru
7.3.2.4	www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)
7.3.2.5	www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация
7.3.2.6	www.trivago.ru
7.3.2.7	www.hotels.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Лаборатория для проведения практических занятий, занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 176 (Проектор Acer P1265K (DLP.1024x768) – 1 шт., мобильный ПК ASUS Core2 Duo/DVD+RV/ Bluetooth – 1 шт., рабочая станция – 10 шт., наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, учебная мебель (столы, стулья, учебная доска))
7.2	Помещение для самостоятельной работы с выходом в интернет, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 146 (Моноблоки MSI – модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz – 27 шт., Моноблоки Asus – модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz – 13 шт., учебная мебель (столы, стулья))

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лабораторные работы по дисциплине построены таким образом, чтобы использовать принцип от простого к сложному. Лабораторные работы затрагивают различные аспекты будущей профессиональной деятельности студентов. Лабораторные работы имеют различные варианты, определяемые последней цифрой в зачетной книжке студента. После выполнения лабораторной работы ее следует защитить у преподавателя.

- 1 Правила техники безопасности при работе с персональным компьютером
- 1 Общие требования безопасности:
 - 1.1 Соблюдение данной инструкции обязательно для всех студентов, работающих в кабинете;
 - 1.2 Бережно относиться к компьютерной технике;
 - 1.3 Спокойно, не торопясь, входить и выходить из кабинета, не задевая столы и аппаратуру;
 - 1.4 Не двигать аппаратуру без разрешения преподавателя.
- 2 Травмоопасность в кабинете ИВТ:
 - 2.1 При включении аппаратуры в электросеть;
 - 2.2 Электромагнитное излучение.
- 3 Требования безопасности перед началом занятий:
 - 3.1 Входить в кабинет по указанию преподавателя, соблюдая порядок и дисциплину.
 - 3.2 Не включать аппаратуру без указания преподавателя.
- 4 Требования безопасности во время занятий:
 - 4.1 При работе на ПЭВМ соблюдать правильную посадку: сидеть прямо, не сутулясь, опираясь областью лопаток на спинку стула, с небольшим наклоном головы вперед; предплечья должны опираться на поверхность стола; уровень глаз должен приходиться на центр экрана;
 - 4.2 Соблюдать расстояние от глаз до экрана (50-70 см);
 - 4.3 Делать гимнастику для глаз через каждые 30 минут работы с дисплеем;
 - 4.4 Не трогать разъёмы соединительных кабелей;
 - 4.5 Не прикасаться к питающим проводам и устройствам заземления;
 - 4.6 Не прикасаться к экрану и тыльной стороне монитора;
 - 4.7 Не класть на монитор и клавиатуру книги, диски, тетради;
 - 4.8 Не работать во влажной одежде и влажными руками;
 - 4.9 Не выполнять работы, не предусмотренные заданием преподавателя;
 - 4.10 О всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить преподавателю.
- 5 Требования безопасности в аварийных ситуациях:
 - 5.1 При появлении запаха гари немедленно прекратить работу и сообщить преподавателю;