

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ
Кафедра Информационных технологий и систем

«Информационные технологии в гостиничной деятельности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Направление 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность Гостиничная деятельность
Уровень квалификации выпускника (бакалавр)

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2022

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

№ 8 от 31.03.22

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	4
1.1. Цель и задачи дисциплины	4
1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций	4
1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
2. Структура дисциплины	5
3. Содержание дисциплины	6
4. Образовательные технологии	7
5. Оценка планируемых результатов обучения	10
5.1 Система оценивания	10
5.2 Критерии выставления оценки по дисциплине	11
5.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	19
6.1 Список источников и литературы	19
6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». ..	19
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины	20
8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	20
9. Методические материалы	21
9.1 Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий	21
9.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ	24
9.3 Иные материалы	27
Приложение 1. Аннотация дисциплины	28

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины

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. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

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. Владеет системой норм русского литературного языка и нормами иностранного(-ых) языка(-ов); способен логически и грамматически верно строить коммуникацию, используя вербальные и невербальные средства 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 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 системой Консультант Плюс, работы с современными компьютерными системами; применения современного математического инструментария для решения экономических задач
--	--	--

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) «Информационные технологии в гостиничной деятельности» относится к обязательной части блока дисциплин учебного плана.

Для освоения дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин и прохождения практик Русский язык и культура речи, Введение в гостиничное дело

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

Структура дисциплины¹

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3з.е., 108 академических часа (ов).

Структура дисциплины для очной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
3	Лекции	18
3	Семинары/лабораторные работы	24
Всего:		42

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 66 академических часа(ов).

Структура дисциплины для очно-заочной формы обучения

¹ При реализации образовательной программы на очно-заочной и заочной формах обучения, таблица составляется для каждой формы.

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
5	Лекции	8
5	Семинары/лабораторные работы	16
Всего:		24

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 84 академических часа(ов).

2. Содержание дисциплины²

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

² Раздел может быть представлен как в текстовой форме, так и в таблице

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

3. Образовательные технологии³

№ п/п	Наименование раздела	Виды учебной работы	Информационные и образовательные технологии
------------------	-----------------------------	--------------------------------	--

³ В разделе указываются образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий для наиболее эффективного освоения дисциплины. При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (*модулей*) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учётом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей (п.34. Приказ №301).

1	2	3	4
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	Лекция 7 Семинар 7. Самостоятельная работа	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Тестирование Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
---	--	--	--

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

4. Оценка планируемых результатов обучения

4.1 Система оценивания⁴

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
Итого за семестр экзамен		100 баллов

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:

⁴ Система оценивания выстраивается в соответствии с учебным планом, где определены формы промежуточной аттестации (зачёт/зачёт с оценкой/экзамен), и структурой дисциплины, где определены формы текущего контроля. Указывается распределение баллов по формам текущего контроля и промежуточной аттестации, сроки отчётности.

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
0 – 19			F

4.2 Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	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 выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ C	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 выставляются 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	<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 выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

4.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине⁵

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.

⁵ Приводятся примеры оценочных средств в соответствии со структурой дисциплины и системой контроля: варианты тестов, тематика письменных работ, примеры экзаменационных билетов, типовые задачи, кейсы и т.п. Оценочными средствами должны быть обеспечены все формы текущего контроля и промежуточной аттестации. Они должны быть ориентированы не только на проверку сформированности знаний, но также умений и владений.

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 ресторанный 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 ресторанным предприятием Micros. Основные возможности и технология работы.
- 16 Автоматизированная система управления ресторанным 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 заголовок, 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 отчислений: 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.

№ варианта	S	N	M (% от S)	F	K
	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
- C. 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 раstra измеряется числом линий на дюйм и называется:

A. линиятура раstra;

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. HCV

D. CIE lab.

20. В графическом редакторе градиентной называется заливка...

A. узором

B. с переходом от одного цвета к другому

C. сплошная (одним цветом)

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1 Список источников и литературы⁶

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.

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>

5.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru

ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru

Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru

Cambridge University Press

ProQuest Dissertation & Theses Global

SAGE Journals

Taylor and Francis

JSTOR

⁶ Рекомендуется включать в списки издания из ЭБС и не более 15 печатных изданий.

- Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>
- <http://www2.unwto.org/ru> - официальный сайт Всемирной туристской организации

5.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Доступ к профессиональным базам данных: <https://liber.rsuh.ru/ru/bases>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

6. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Состав программного обеспечения:

1. Windows
2. Microsoft Office

Профессиональные полнотекстовые базы данных:

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru
2. ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru
3. Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru
4. Cambridge University Press
5. ProQuest Dissertation & Theses Global
6. SAGE Journals
7. Taylor and Francis
8. JSTOR

Информационные справочные системы:

3. Консультант Плюс
4. Гарант

7. 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.

8. Методические материалы⁷

8.1 Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий⁸

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

⁷ Методические материалы по дисциплине могут входить в состав рабочей программы, либо разрабатываться отдельным документом.

⁸ План занятий строится в соответствии со структурой дисциплины (п.2). Разделы плана включают: название темы, количество часов, форму проведения занятия, его содержание (вопросы для обсуждения, задания, контрольные вопросы, кейсы и т.п.), список литературы. При необходимости, планы практических и лабораторных занятий могут содержать указания по выполнению заданий и требования к материально-техническому обеспечению занятия.

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: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 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: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 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: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 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 мультимедиа гостиничной деятельности..

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 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: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 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.

8.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ⁹

Требования к написанию доклада

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста: – актуальность проблемы и темы;
 - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;
 - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы: – соответствие плана теме доклада;
 - соответствие содержания теме и плану доклада;
 - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; – обоснованность способов и методов работы с материалом;
 - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

⁹ В раздел включаются требования к подготовке, содержанию, и оформлению письменных работ предусмотренных учебным планом или рабочей программой (курсовая работа, эссе, реферат, доклад и т.п.). При наличии кафедральных или факультетских рекомендаций по подготовке письменных работ раздел включается в РПД по усмотрению преподавателя - составителя. Если письменная работа не предусмотрена, раздел не включается.

– умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников:

– круг, полнота использования литературных источников по проблеме;

– привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению:

– правильное оформление ссылок на используемую литературу;

– грамотность и культура изложения;

– владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;

– соблюдение требований к объему доклада;

– культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность:

– отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;

– отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;

– литературный стиль.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов; хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями.

Основные принципы тестирования следующие:

– связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

– объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

– справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

– систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

– гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

– коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.

– централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования,

обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.

– унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.

2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.

3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»). Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;
- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;
- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;
- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи

и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

8.3 Иные материалы¹⁰

¹⁰ Раздел содержит материалы, необходимые для изучения дисциплины (*модуля*): методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины (*модуля*), рабочую тетрадь студента, сценарии деловых игр, набор кейсов, упражнения, задания для самостоятельной работы, хронологические таблицы и т.п. Раздел включается в РПД по усмотрению преподавателя.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Информационные технологии в гостиничной деятельности» реализуется кафедрой Информационных технологий и систем

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. Владеет системой норм русского литературного языка и нормами иностранного(-ых) языка(-ов); способен логически и грамматически верно строить коммуникацию, используя вербальные и невербальные средства 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.

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**

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет **3 зачетных единицы 108ч**