МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Проректор по образовательной деятельности  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Шубаева  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

***Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания***

**Рабочая программа дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| Направление подготовки/ *Специальность* | *43.03.03 Гостиничное дело* |
| Направленность (профиль) программы/  *Специализация* | *Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе* |
| Уровень высшего образования | *Бакалавриат* |
| Форма обучения | *очная* |
| Год набора | *2025* |

Составитель*(и)*:

|  |
| --- |
| к.э.н, Поночевный Дмитрий Алексеевич |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часов по учебному плану | 180 | **Виды контроля в семестрах:**   |  | | --- | | Экзамен: семестр 5 | |
| в том числе: |  |
| контактная работа | 64 |
| самостоятельная работа | 80 |
| практическая подготовка | 0 |
| часов на контроль | 36 |

**Распределение часов дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Семестр: | 5 |
| Вид занятий | Часы |
| Лекционные занятия | 22 |
| Практические занятия | 42 |
| Лабораторные работы |  |
| **Итого аудиторных часов** | **64** |
| Самостоятельная работа | 80 |
| Часы на контроль | 36 |
| **Итого академических часов** | **180** |
| **Общая трудоемкость в зачетных единицах** | **5** |

Санкт-Петербург

2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

[**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** 3](#_Toc188445439)

[**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ** 3](#_Toc188445440)

[**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ** 3](#_Toc188445441)

[**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\*** 4](#_Toc188445442)

[**5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 5](#_Toc188445443)

[**5.1 Рекомендуемая литература** 6](#_Toc188445444)

[**5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства** 7](#_Toc188445445)

[**5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)** 7](#_Toc188445446)

[**6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** 7](#_Toc188445447)

[**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ** 9](#_Toc188445448)

[**8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** 10](#_Toc188445449)

[**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** 11](#_Toc188445450)

[**1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации** 11](#_Toc188445451)

[**1.2 Темы письменных работ** 11](#_Toc188445452)

[**1.3 Контрольные точки** 12](#_Toc188445453)

[**1.4 Другие объекты оценивания** 12](#_Toc188445454)

[**1.5 Самостоятельная работа обучающегося** 12](#_Toc188445455)

[**1.6 Шкала оценивания результата** 12](#_Toc188445456)

# **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | Формирование у студентов совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению автоматизированных систем управления гостиничным комплексом. |

# **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина Б1.О Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части Блока 1.

# **3.** **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

| **Код и наименование компетенции выпускника** | **Код и наименование индикатора достижения компетенций** | **Планируемые результаты обучения по дисциплине** |
| --- | --- | --- |
| ОПК-1 - Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | ОПК-1.3 - Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Знать: понятия, этапы и тенденции развития АСУ; категории и классификации АСУ; виды обеспечения АСУ и их функции в гостиничной деятельности; принципы работы АСУ со смежными программно-аппаратными комплексами гостиничных предприятий.  Уметь: находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области индустрии гостеприимства с использованием информационно-коммуникационных технологий; применять знания АСУ гостиничным комплексом для решения как стандартных профессиональных задач, так и нестандартных ситуаций в управлении гостиницей, работать с отечественными и зарубежными системами управления гостиничными комплексами..  Владеть: теоретическими и практическими навыками внедрения АСУ в современных гостиничных комплексах, а также навыками работы с современными зарубежными системами АСУ; навыками интеграция АСУ со смежными программно-аппаратными комплексами, и предлагать мероприятия по модернизации основных элементов системы. |
| ОПК-8 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-8.2 - Использует современные информационные технологии в решении задач профессиональной деятельности | Знать: возможности информационных технологий, используемых при оказании гостиничных услуг; теоретические и практические аспекты продвижения и реализации услуг предприятий с использованием современных информационных технологий.  Уметь: анализировать целесообразность внедрения автоматизированных систем управления в гостиничных комплексах; выявлять основные проблемы при выборе и внедрении автоматизированных систем управления; разбираться в современных информационных системах, и предлагать мероприятия по модернизации основных элементов системы..  Владеть: навыками использования информационных технологий при продвижении и оказании услуг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.. |
| ПК-3 - Способен формировать систему технологических и организационных регламентов и стандартов предприятий гостеприимства и/или общественного питания | ПК-3.3 - Разрабатывает внутренние стандарты, технологические и организационные регламенты процессов обслуживания, в том числе с применением информационных технологий | Знать: основные направления использования информационных технологий в индустрии гостеприимства; характеристики наиболее популярных автоматизированных систем управления гостиничным комплексом; перспективы развития автоматизации систем управления и технологических процессов.  Уметь: применять информационные технологии для решения стандартных профессиональных задач..  Владеть: методами поиска, обработки, анализа и синтеза необходимой и актуальной научно-технической и профессиональной информации на основе новейших информационных и коммуникационных и технологий.. |

# **4.** **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер и наименование тем и/или разделов/тем** | **Содержание дисциплины** | | **Объем дисциплины**  **(академические часы)** | | | | |
| **Контактная работа** | | | | **СРО** |
| **ЗЛТ** | | **ПЗ** | **ЛР** |
| **Раздел I. Основные понятия автоматизированных систем управления (АСУ).** | | | | | | | |
| Тема 1. Основные понятия АСУ. Введение в предмет. | Сущность автоматизированной системы управления. Классификация АСУ. Виды обеспечения АСУ. Основные функциональные особенности систем. Перспективы развития автоматизации систем управления и технологических процессов. | | 2 | | 4 |  | 6 |
| Тема 2. Основные виды информационных систем управления гостиничными комплексами и их функции. | Основные виды АСУ отеля и их функции. Сравнение различных АСУ при выборе и внедрении автоматизированных систем управления, соотношение их конфигурации и эффективности. | | 2 | | 4 |  | 6 |
| Тема 3. Требования гостиниц к АСУ и факторы выбора систем управления. | Основные требования к автоматизированным системам управления (АСУ) на предприятиях сферы гостеприимства. Факторы выбора АСУ для гостиничных комплексов. Основные проблемы и методы их решения. | | 2 | | 6 |  | 6 |
| Тема 4. Современные отечественные и зарубежные системы управления гостиничным комплексом. | Общая характеристика систем: Opera, Suite8, TravelLine и др. Структура систем. Преимущества использования каждой системы. Системы автоматизации, применяемые в гостиничном бизнесе. | | 3 | | 6 |  | 14 |
| Тема 5. Перспективные направления развития процессов автоматизации и управления гостиничными комплексами. | Перспективные направления автоматизации. Комплексы систем безопасности, жизнеобеспечения, энергоэффективности. Интерактивные решения для отелей. Smart-отели. Роботизация и цифровая трансформация. Интерактивные решения для отелей. Системы «умный дом» для отелей и гостиниц. | | 3 | | 6 |  | 20 |
| **Раздел II. Cовременные информационные технологии в индустрии общественного питания.-** | | | | | | | |
| Тема 6. Автоматизированные системы управления в индустрии общественного питания. | Сравнение отечественных и зарубежных систем автоматизации ресторанного бизнеса и предприятий общественного питания. Анализ основных и дополнительных модулей для заведений разных форматов. Автоматизация ключевых бизнес-процессов. | | 5 | | 8 |  | 14 |
| Тема 7. Инновационные технологии на предприятии индустрии питания и ресторанного бизнеса.- | Автоматизация контроля розлива напитков в ресторанах и барах. Установка автоматических барных станций. Внедрение роботизированных систем в ресторанном бизнесе. Интеллектуальная система видеонаблюдения за кассовой зоной.Современные сервисы для безналичной оплаты чаевых. | | 5 | | 8 |  | 14 |
| **Контроль:** | | | | | | | **36** |
| **Всего по дисциплине:** | | **22** | | **42** | |  | **80** |

\*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

# **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **5.1 Рекомендуемая литература**

|  |  |
| --- | --- |
| **Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)** | **Электронные ресурсы** |
| Милорадов К.А., Астафьева О.А., Романюк А.В., Валединская Е.Н., Кабелкайте-Вайткене Ю.А., Кошелева А.И.Информационные технологии бизнес-администрирования операционных процессов гостиничного предприятия : Учебное пособие / Милорадов К.А., Астафьева О.А., Романюк А.В., Валединская Е.Н., Кабелкайте-Вайткене Ю.А., Кошелева А.И.Электрон. дан.Москва : КноРус, 2022 | <https://book.ru/book/944151> |
| Управление гостиничным бизнесом: трансформация, новые ресурсы и возможности : [монография] / [Архипова О.В., Воронцова Г.Г., Гаврилова А.Е. и др.] ; под ред. С.А.Степановой, О.В.Архиповой ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2020 | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC\_20.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/2015/monogr/%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%BC%20%D0%B1%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%BC_20.pdf) |
| Морозова, Ольга Анатольевна. Информационные технологии в государственном и муниципальном управлении : учебное пособие для вузов / О. А. Морозова, В. В. Лосева, Л. И. Иванова.2-е изд., испр. и допЭлектрон. дан.Москва : Юрайт, 2022 | <https://urait.ru/bcode/493854> |
| Ветитнев, А. М. Информационно-коммуникационные технологии в туризме : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08219-7. | <https://urait.ru/bcode/514411> |
| Плахотникова, М. А. Информационные технологии в менеджменте : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / М. А. Плахотникова, Ю. В. Вертакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 326 с. | <https://www.urait.ru/bcode/431843> |
| Сущинская, М. Д. Культурный туризм : учебное пособие для академического бакалавриата / М. Д. Сущинская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 136 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-01666-6. | <https://urait.ru/bcode/414906> |
| Поночевный, Дмитрий Алексеевич. Автоматизированные системы управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания : учебное пособие / Д.А.Поночевный ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса. Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2023. 1 файл (2,51 Мб). | [https://opac.unecon.ru/elibrar ... %20управления\_23.pdf](https://opac.unecon.ru/elibrary/ucheb/Автоматизированные%20системы%20управления_23.pdf) |

## **5.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства**

|  |
| --- |
| - 7-Zip |
| - ОС Альт образование 10 |
| - LibreOffice Base |
| - LibreOffice Calc |
| - LibreOffice Writer |

## **5.3 Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование СПБД/ ИСС** |
| 1. | Электронная библиотека Grebennikon.ru – [www.grebennikon.ru](http://www.grebennikon.ru) |
| 2. | Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru |
| 3. | Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru |
| 4. | База данных ПОЛПРЕД Справочники – [www.polpred.com](http://www.polpred.com) |
| 5. | База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary  [www.oecd-ilibrary.org](http://www.oecd-ilibrary.org) |
| 6. | Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.consultant.ru) |
| 7. | Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru) |
| 8. | Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс  СПбГЭУ или www.kodeks.ru) |
| 9. | Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru |
| 10. | Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru |
| 11. | Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – [www.znanium.com](http://www.znanium.com) |
| 12. | Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru |

# **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование учебных аудиторий, перечень** | **Адрес (местоположение) учебных аудиторий** |
| Ауд. 410 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 3шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт. Мультимедийный проектор Optoma x 400 - 1 шт., Коммутатор Kramer V P242 - 1 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |
| Ауд. 402 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Проектор NEC М350 Х - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |
| Ауд. 311 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом.Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 145 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 3шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт., 3 судейских кресла. Компьютер Intel Core i5-3570 Sigabyte GA-H77M - 1 шт., Проектор NEC NP-P501X - 1 шт., Микшер Yamaha MG-102 С - 1 шт., Экран с электроприводом - 1 шт., Усилитель JPA-1120А - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия. | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |
|  | 190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А |

# **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться со следующими документами:

* учебно-методической документацией;
* локальными нормативными актами, регламентирующими основные вопросы организации и осуществления образовательной деятельности, в том числе регламентирующие порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
* графиком консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава.

Уровень и глубина освоения дисциплины определяются активной и систематической работой обучающихся на лекционных занятиях, занятиях семинарского типа, выполнением самостоятельной работы, в том числе в части выделения наиболее значимых и актуальных проблем для дальнейшего изучения. Особым условием качественного освоения дисциплины является эффективная организация труда, позволяющая распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком учебного процесса.

При подготовке к учебным занятиям обучающимся предоставляется возможность посещения консультаций сотрудников профессорско-преподавательского состава СПбГЭУ согласно расписанию, установленному в графике консультаций.

Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся должна быть направлена на формирование:

* фундаментальных основ мировоззрения обучающихся и естественнонаучного познания;
* базисных знаний, соответствующих направлению подготовки и заявленной профессиональной области, формирующих целевую и профессиональную основу для подготовки кадров;
* профессиональных компетенций ориентированных на удовлетворение потребностей рынка труда;
* индивидуальной траектории посредством освоения уникального набора профессиональных компетенций дополняющих компетентностную модель обучающегося, за счет ориентации на конкретные профессиональные специализированные области знаний, определяемые представителями рынка труда;
* метанавыков обучающихся, таких как: командная работа и лидерство, анализ данных, цифровые навыки, разработка и реализация проектов, межкультурное взаимодействие.

# **8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

# **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1.1 Контрольные вопросы и задания к промежуточной аттестации**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Автоматизированная система управления отелем на примере системы Oracle Opera. |
| 2 | Основные направления использования ИТ в ресторанном бизнесе. |
| 3 | Обзор систем безопасности для гостиничных комплексов. |
| 4 | Перспективы развития информационных технологий в гостиничном бизнесе. |
| 5 | Автоматизированная система управления отелем на примере системы TravelLine. |
| 6 | Современные комплексные информационные системы класса CRM. |
| 7 | Информационные технологии в гостиничном бизнесе на примере компании HRS. |
| 8 | Автоматизация ключевых бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства. |
| 9 | Актуальные информационные системы класса ERP для индустрии гостеприимства. |
| 10 | Информационная безопасность в индустрии гостеприимства. |
| 11 | Раскрыть функциональные возможности автоматизированных систем управления (PMS) гостиничным предприятием. |
| 12 | Рассказать о существующих тенденциях и особенностях работы со стартапами на стыке технологий и туристической отрасли. |
| 13 | Привести примеры цифровых решений для работы с гостями отеля. |
| 14 | Сделать обзор отечественных и зарубежных GMS-систем и перечислить основные причины для их внедрения на предприятиях гостеприимства. |
| 15 | Объяснить требования, предъявляемые к IT-решениям в РФ и за рубежом, привести примеры конкретных продуктов. |
| 16 | Назвать факторы, влияющие на достижение высоких позиций сайта в поисковых системах Google и Яндекс. |
| 17 | Сделать обзор нормативных документов РФ в сфере информации и информационных технологий. |
| 18 | Перечислить показатели для оценки эффективности работы гостиницы. |
| 19 | В чем заключается принципиальное различие между автоматизированной и автоматической системами управления? Привести примеры таких систем для гостиничного бизнеса. |
| 20 | Обосновать специфику разработки ПО и digital-сервисов для предприятий, работающих с разными видами туризма. |
| 21 | Перечислите наиболее популярные автоматизированные системы управления рестораном.Перечислите основные и дополнительные модули |
| 22 | Перечислите преимущества и недостатки внедрения инновационных технологий на предприятиях питания. |
| 23 | Перечислите приоритетные направлений внедрения инновационных технологий в ресторанном бизнесе. |
| 24 | Назовите основные элементы автоматизации контроля розлива на примере системы «СКБАРА». |
| 25 | Перечислите конкурентные преимущества системы «автоматического розлива на столах. |

## **1.2 Темы письменных работ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.3 Контрольные точки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Номер контрольной точки** | **Тип контрольной точки** | **Способ проведения** | **Номера тем** |
| 1 | Расчетно-практическая работа | с помощью технических средств и информационных систем | 1-4 |
| 2 | Информационно-аналитическая работа | с помощью технических средств и информационных систем | 5-7 |
| 3 | Текущий контроль | с помощью технических средств и информационных систем | 1-7 |

## **1.4 Другие объекты оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рабочей программой дисциплины не предусмотрено. |

## **1.5 Самостоятельная работа обучающегося**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования самостоятельной работы** | **Номера тем** |
| Подготовка к экзамену | 1-7 |
| Подготовка к лекционным и практическим занятиям | 1-7 |
| Решение профессиональных задач | 1-4,6 |

## **1.6** **Шкала оценивания результата**

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Оценка |
| <=54 | неудовлетворительно |
| 55-69 | удовлетворительно |
| 70-84 | хорошо |
| >=85 | отлично |

**Шкала оценивания результата**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 (балл до 54) | Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.  Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат. |
| 3 (балл 55-69) | Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены.  Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер. |
| 4 (балл 70-84) | Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения. |
| 5 (балл 85-100) | Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.  Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход. |