

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 17:19:04

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ГОСТИНИЧНЫХ
ПРЕДПРИЯТИЙ**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
Направленность (профиль)	<u>Гостиничная деятельность</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Изучается в 4 семестре	

г. Пятигорск 2021 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Системы управления деятельностью гостиничных предприятий» - формирование теоретических представлений и практических навыков проектирование управленческих решений на основе представления о гостиничном предприятии как целостной системе, обладающей динамичной внутренней средой и развивающейся в нестабильной внешней среде.

Задачи освоения дисциплины «Системы управления деятельностью гостиничных предприятий»:

Основными задачами изучения дисциплины являются: формирование у студентов четкого представления о возможностях использования автоматизированных систем обработки информации и управления при автоматизации и оптимизации деятельности гостиничного предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Системы управления деятельностью гостиничных предприятий» входит в базовую часть учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины базируется на знании курса «Информатика» и предполагает наличие знаний по пользованию ПК и периферийными устройствами, а также навыки пользования офисным программами.

4. Связь с последующими дисциплинами

Знания, полученные при изучении данной дисциплины, необходимы для успешного освоения таких дисциплин, как «Гостиничный менеджмент», «Основы менеджмента», «Организация предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе», «Организация коммерческой деятельности гостиницы» и прохождения Государственной итоговой аттестации.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины

5.1. Наименование компетенций

Индекс	Формулировка:	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции

ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК1.3. Использует современные информационно-
		коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</p> <p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
------	---	---

5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - современные информационнокоммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания - основные понятия и определения дисциплины, классификации ИС; - роль и место АС обработки информации и управления в гостиничном бизнесе; 	<p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> использовать технические средства управления; <input type="checkbox"/> решать организационно-технические проблемы разработки и применения АС в гостиничном бизнесе; <input type="checkbox"/> пользоваться специализированными программными средствами ИС управления. 	
<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, разработки и применения АС в гостиничном бизнесе; методами автоматизации деятельности гостиниц, отелей и готовностью к их реализации с использованием современных информационных технологий. 	
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> методы работы с персоналом; <input type="checkbox"/> формы управления гостиничных предприятий; <input type="checkbox"/> классификацию программ автоматизации предприятий гостиничного бизнеса. 	<p>ОПК-2 готовностью определять должностные обязанности исполнителей, организовать и контролировать их деятельности, планировать и осуществлять производственно-технологическую деятельность функциональных подразделений гостиниц и иных средств размещения</p>
<p>Умеет: организовать работу персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - распределять функции и организовывать работу исполнителей в гостиничных предприятиях; - формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и 	
<p>других средств размещения;</p> <p>-</p>	
<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками управления и координацией деятельности персонала в гостиничном предприятии; - технологиями и инструментами управления предприятиями в гостиничной индустрии; -навыками работы с программными продуктами, адаптированными под гостиничные предприятия. <p><input type="checkbox"/></p>	

<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и типы организационной структуры управления гостиничным предприятием; - основные принципы эффективного функционирования гостиничных предприятий; - глобальные тенденции на рынке гостиничных услуг, пространственно-функциональные особенности ее развития. 	
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности; - применять современные технологии в деятельности гостиничного предприятия; - предоставлять гостиничный продукт на основе современных технологий, отвечающих запросам потребителей; 	<p>ПК-1 готовностью к применению современных технологий предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p>
<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; - навыками внедрения современных технологий в процесс разработки и предоставления гостиничного продукта; - навыками использования специализированных автоматизированных систем обработки информации и управления в деятельности гостиниц, отелей. 	

6. Объем учебной дисциплины/модуля

Объем занятий: итого астр. ч. 813 з.е.

В том числе аудиторных 24

ч.

Из них:

Лекций 12 ч.

Лабораторных работ - 0 ч.

Практических занятий 12 ч.

Самостоятельной работы 57 ч.

Зачет 4 семестр

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, ас ов				Самостоятельная работа, часов
			Лекц	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
4 семестр							
Раздел 1. Основы управления гостиничным бизнесом							
1.	Тема 1. Информационные технологии в гостиничном бизнесе.	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	1,5	1,5	-	-	6
2.	Тема 2. Автоматизация бизнеса с помощью информационных технологий: условия, этап подготовки, анализ рынка.		1,5	1,5	-	-	6
3.	Тема 3. Современный гостиничный и ресторанный бизнес в России: тенденции развития индустрии гостеприимства.		1,5	-	-	-	6
4.	Тема 4. Современный гостиничный и ресторанный бизнес в мире: тенденции развития индустрии гостеприимства, проблемы гостиничного хозяйства и пути их решения.		1,5	1,5	-	-	6
Раздел 2. Организация системы управления гостиничного предприятия							

5.	Тема 5. Нормативы, стандарты и требования организации делопроизводства.	ОПК-2 готовностью определять должностные обязанности исполнителей, организовать и контролировать их деятельности,	1,5	1,5	-	-	6
6	Тема 6. Системы автоматизации и управления: понятие, факторы, влияющие на управление.		1,5	1,5			6
7.	Тема 7. Системы автоматизации и управления: понятие, факторы, влияющие на управление.		1,5	1,5	-	-	6
8.	Тема 8. Системы автоматизации и управления: подходы к выбору систем.	планировать и осуществлять производственнотехнологическую деятельность функциональных подразделений гостиниц и иных средств размещения	1,5	1,5	-	-	7,5
9.	Тема 9. Системы автоматизации гостиничного предприятия, существующие на рынке программных средств: система автоматизации гостиниц Fidelio, система управления гостиницей Eritome PMS.		-	1,5	-	-	7,5
	Итого за 4 семестр		12	12	-	-	57
	Итого		12	12	-	-	57

7.2 Наименование и содержание лекций

№	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
	4 семестр		

Раздел 1. Основы управления гостиничным бизнесом		6	-
1	Тема 1 Информационные технологии в гостиничном бизнесе. Сущность процесса управления гостиничным предприятием. Система управления предприятием. Понятие и принципы построения систем управления в гостиницах.	1,5	-
2	Тема 2. Автоматизация бизнеса с помощью информационных технологий: условия, этап подготовки, анализ рынка. История развития информационных технологий. Роль автоматизированных информационных систем в гостиничном бизнесе. Классификация информационных технологий.	1,5	-
3	Тема 3. Современный гостиничный и ресторанный бизнес в России: тенденции развития индустрии гостеприимства.	1,5	-

	Тенденции развития индустрии гостеприимства. Проблемы гостиничного хозяйства и пути их решения. Анализ современного гостиничного и ресторанного бизнеса Европы. Анализ современного гостиничного и ресторанного бизнеса Азии. Анализ современного гостиничного и ресторанного бизнеса Америки. Анализ современного гостиничного и ресторанного бизнеса России.		
4	Тема 4. Современный гостиничный и ресторанный бизнес в мире: тенденции развития индустрии гостеприимства, проблемы гостиничного хозяйства и пути их решения. Влияние ИТ на развитие гостиничного бизнеса. Электронная коммерция. Электронный маркетинг. Характеристика рынка информационных технологий. Направления использования Интернета. Характеристика туристских серверов.	1,5	-
Раздел 2. Организация системы управления гостиничного предприятия		6	-
5	Тема 5. Нормативы, стандарты и требования организации делопроизводства. Понятие об автоматизации, автоматизированных информационных систем. Сущность информационных технологий. Содержание современных ИТ. История развития информационных технологий. Роль автоматизированных информационных систем в гостиничном бизнесе. Классификация информационных технологий.	1,5	-

6	Тема 6. Исследование систем управления гостиницей. Классификация информационных систем менеджмента. Роль ИТ в ведении документации гостиницы. Виды документации на предприятиях гостеприимства. Виды документации в ресторанах.	1,5	-
7	Тема 7. Российские системы автоматизации гостиничного предприятия. Понятие системы автоматизации и управления. Классификация систем автоматизации и управления. ИТ в системах управления гостиничным комплексом. Исследование систем управления гостиничным комплексом на российском и зарубежном рынке.	1,5	-
8	Тема 8. Системы автоматизации и управления: подходы к выбору систем. Офисные технологии. Программные средства автоматизированного рабочего места. Выбор автоматизированной системы. Выбор системы управления гостиничным комплексом. Исполнители автоматизации с использованием информационных технологий. Система «Меридиан-1». Программные продукты «Барсум» и «Реконлайн».	1,5	-
	Итого за 4 семестр	12	-
	Итого	12	-

7.3 Наименование лабораторных занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

7.4. Наименование практических занятий

№ Темы	Наименование тем практических занятий, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
	3 семестр		
	Раздел 1. Основы управления гостиничным бизнесом	4,5	
	Тема 1. Информационные технологии в гостиничном бизнесе.		-
1	<i>Подходы в организации управления гостиничным предприятием. Методология управления. Уровни управления</i>	1,5	-
	Тема 2. Автоматизация бизнеса с помощью информационных технологий: условия, этап подготовки, анализ рынка.		-
2	<i>Виды и особенности ОСУ. Формы управления предприятиями гостеприимства.</i>	1,5	

Тема 4. Современный гостиничный и ресторанный бизнес в мире: тенденции развития индустрии гостеприимства, проблемы гостиничного хозяйства и пути их решения.			-
4	<i>Влияние ИТ на развитие гостиничного бизнеса. Электронная коммерция. Электронный маркетинг.</i>	1,5	-
Раздел 2. Организация системы управления гостиничного предприятия.		7,5	
Тема 5. Нормативы, стандарты и требования организации делопроизводства.			-
5	<i>История развития информационных технологий. Роль автоматизированных информационных систем в гостиничном бизнесе. Классификация информационных технологий.</i>	1,5	-
Тема 6. Исследование систем управления гостиницей.			
6	<i>Виды документации на предприятиях гостеприимства. Виды документации в ресторанах.</i>	1,5	-
Тема 7. Российские системы автоматизации гостиничного предприятия.			-
7	<i>Понятие системы автоматизации и управления. Классификация систем автоматизации и управления. ИТ в системах управления</i>	1,5	-
	<i>гостиничным комплексом.</i>		
Тема 8. Системы автоматизации и управления: подходы к выбору систем.			-
8	<i>Выбор исполнителя и обследование предприятия. Гостиничное предприятие в системе информационных технологий. Автоматизированная информационная система для гостиниц «Отель-Симпл».</i>	1,5	-
Тема 9. Системы автоматизации гостиничного предприятия, существующие на рынке программных средств: система автоматизации гостиниц Fidelio, система управления гостиницей Eritome PMS.			-
9	<i>Описание системы Fidelio. Eritome PMS. Базовый модуль (индивидуальное бронирование, функции Портье, гостевые счета, управление номерным фондом). Групповое бронирование (создание блоков и групповых броней, быстрое поселение/выезд группы и пр.).</i>	1,5	-
Итого за 4 семестр		12	-
Итого		12	-

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды	Итоговый	Средства и				
реализуе	Вид	продукт	технологии	Объем часов, в том числе		
мых	деятельности	самостоятельно	оценки	СРС	Контактная	Всего
компетен	студентов	й работа с	ций работы	преподавателе	м	
4 семестр						
ОПК-1	Самостоятельное	Конспект	Собеседование	48,5	5,4	54
ОПК-2	материалов					изучение
ПК-1	литературы, интернет-источников					
Итого за 4 семестр				51,3	5,7	57
Итого				51,3	57	57

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип контроля (текущий/промежуточный)	Вид Контроля (устный/письменный)	Наименование оценочного средства
ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	1-9	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	3,7,8	Собеседование	текущий	устный	Перечень дискуссионных тем для круглого стола

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 балла
Базовый	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. Использует современные информационнокоммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания				

	Знает: - структуру управления гостиничным предприятием; - методы работы с персоналом; - формы управления гостиничным предприятием;	- структуру управления гостиничным предприятием;	- структуру управления гостиничным предприятием; - методы работы с персоналом;	- структуру управления гостиничным предприятием; - методы работы с персоналом; - формы управления гостиничным предприятием;	
	Умеет: - организовать работу персонала; - распределять функции и организовывать работу исполнителей в гостиничных предприятиях;	- организовать работу персонала;	- организовать работу персонала; - распределять функции исполнителей в гостиничных предприятиях;	- организовать работу персонала; - распределять функции и организовывать работу исполнителей в гостиничных предприятиях;	
	Владеет: - навыками управления и координацией деятельности персонала в гостиничном предприятии; - технологиями и инструментами	- навыками управления деятельностью персонала в гостиничном предприятии;	- навыками управления и координацией деятельности персонала в гостиничном предприятии;	- навыками управления и координацией деятельности персонала в гостиничном предприятии; - технологиями и инструментами	

	управления предприятиями в гостиничной индустрии;			управления предприятиями в гостиничной индустрии;	
--	---	--	--	---	--

Повышенны й	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру управления гостиничным предприятием; - методы работы с персоналом; - формы управления гостиничным предприятием; - системы автоматизации и управления: понятие, факторы, влияющие на управление. 				<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру управления гостиничным предприятием; - методы работы с персоналом; - формы управления гостиничным предприятием; - системы автоматизации и управления: понятие, факторы, влияющие на управление.
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу персонала; - распределять функции и организовывать работу исполнителей в гостиничных предприятиях; - формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения; 				<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу персонала; - распределять функции и организовывать работу исполнителей в гостиничных предприятиях; - формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения;
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками управления и координацией деятельности персонала в гостиничном предприятии; - технологиями и инструментами управления предприятиями в гостиничной индустрии; - навыками работы с программными продуктами, адаптированными под гостиничные предприятия. 				<ul style="list-style-type: none"> - навыками управления и координацией деятельности персонала в гостиничном предприятии; - технологиями и инструментами управления предприятиями и в гостиничной индустрии; - навыками работы с программными продуктами, адаптированными

					ми по гости предп
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знает: <input type="checkbox"/> основные понятия и определения дисциплины, классификации ИС; <input type="checkbox"/> роль и место АС обработки информации и управления в гостиничном бизнесе;	<input type="checkbox"/> отдельные понятия и определения дисциплины,	<input type="checkbox"/> основные понятия и определения дисциплины, классификации ИС;	<input type="checkbox"/> основные понятия и определения дисциплины, классификации ИС; <input type="checkbox"/> роль и место АС обработки информации и управления в гостиничном бизнесе;	
	Умеет: <input type="checkbox"/> использовать технические средства управления; <input type="checkbox"/> решать организационнотехнические проблемы разработки и применения АС в гостиничном бизнесе; - пользоваться специализированными программными средствами ИС управления;	- использовать технические средства управления;	-использовать технические средства управления; <input type="checkbox"/> решать организационнотехнические проблемы разработки и применения АС в гостиничном бизнесе;	- использовать технические средства управления; <input type="checkbox"/> решать организационнотехнические проблемы разработки и применения АС в гостиничном бизнесе; - пользоваться специализированными программными средствами ИС управления.	
	Владеет: <input type="checkbox"/> основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, разработки и применения АС в гостиничном бизнесе;	<input type="checkbox"/> основными методами получения, хранения, переработки информации;	<input type="checkbox"/> основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации в гостиничном бизнесе;	- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, разработки и применения АС в гостиничном бизнесе;	

Повышенный	Знает: <input type="checkbox"/> основные понятия и				- ос поня опре,
------------	---	--	--	--	-----------------------

	<p>определения дисциплины, классификации ИС;</p> <p><input type="checkbox"/> роль и место АС обработки информации и управления в гостиничном бизнесе;</p> <p>классификацию программ автоматизации предприятий гостиничного бизнеса.</p>				<p>дисциплины, классификации ИС;</p> <p><input type="checkbox"/> роль и место АС обработки информации и управления в гостиничном бизнесе;</p> <p>классификацию программ автоматизации предприятий гостиничного бизнеса.</p>
	<p>Умеет:</p> <p><input type="checkbox"/> использовать технические средства управления;</p> <p><input type="checkbox"/> решать организационно-технические проблемы разработки и применения АС в гостиничном бизнесе;</p> <p>- пользоваться специализированными программными средствами ИС управления; - осуществлять производственно-технологическую деятельность функциональных подразделений гостиниц и иных средств размещения.</p>				<p>Умеет:</p> <p>использовать технические средства управления;</p> <p>- решать организационно-технические проблемы разработки и применения АС в гостиничном бизнесе; - пользоваться специализированными программными средствами ИС управления; - осуществлять производственно-технологическую деятельность функциональных подразделений гостиниц и иных средств размещения.</p>

	Владеет: - основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, разработки и применения АС в гостиничном бизнесе;				- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, разработки и применения АС в гостиничном бизнесе;
--	---	--	--	--	---

	- методами автоматизации деятельности гостиниц, отелей и готовностью к их реализации с использованием современных информационных технологий.				- методами автоматизации деятельности гостиниц, отелей и готовностью к их реализации с использованием современных информационных технологий.
--	--	--	--	--	--

ПК-1 - готовностью к применению современных технологий предоставления гостиничного продукта соответствующего требованиям потребителей

ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства общественного питания и организует их выполнение
ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Базовый	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и типы организационной структуры управления гостиничным предприятием; - основные принципы эффективного функционирования гостиничных предприятий; - глобальные тенденции на рынке гостиничных услуг, пространственнофункциональные особенности ее развития. 	- виды организационной структуры управления гостиничным предприятием;	- виды и типы организационной структуры управления гостиничным предприятием;	- виды и типы организационной структуры управления гостиничным предприятием;	
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности; - применять современные технологии в деятельности гостиничного предприятия; - предоставлять гостиничный продукт на основе современных 	- принимать стратегические решения в гостиничной деятельности;	- принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности;	принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности;	

	технологий, отвечающих запросам потребителей;				
--	---	--	--	--	--

	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и координации производственнотехнологической деятельности гостиниц и других средств размещения; - навыками внедрения современных технологий в процесс разработки и предоставления гостиничного продукта; 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками организации производственно технологической деятельности гостиниц 	<ul style="list-style-type: none"> - навыкам и организации и координации производственно технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и координации производствен нотехнологическ ой деятельности гостиниц и других средств размещения; - навыками внедрения современных технологий в процесс разработки и предоставлени я гостиничного продукта; 	
Повышенный	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и типыорганизационной структуры управления гостиничным предприятием; - основные принципы эффективного функционировани я гостиничных предприятий; - глобальные тенденции на рынке гостиничных услуг, пространственнофункциональных особенности ее развития. 				<ul style="list-style-type: none"> - типую структури гостиниц - эффек ания п предп тенде гостин прост нофунк особе
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности; - применять современные технологии в деятельности гостиничного предприятия; - предоставлять 				<ul style="list-style-type: none"> - п страте решен гостин приме техно. гостини - предо

	гостиничный продукт на основе современных технологий, отвечающих запросам потребителей;				гостиничный продукт на основе современных технологий, отвечающих запросам потребителей;
	Владеет: - навыками организации и координации производственнотехнологической деятельности гостиниц и других средств размещения; - навыками внедрения современных технологий в процесс разработки и предоставления гостиничного продукта; - навыками использования специализированных автоматизированных систем обработки информации и управления в деятельности гостиниц, отелей.				- и координации производственнотехнологической деятельности гостиниц и других средств размещения; - внедрения современных технологий в процесс разработки и предоставления гостиничного продукта; - навыками использования специализированных автоматизированных систем обработки информации и управления в деятельности гостиниц, отелей.

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
3 семестр			
1.	Собеседование по темам 1-3	4 неделя	15
2.	Собеседование по темам 4-7	8 неделя	20
3.	Собеседование по темам 8- 9	12 неделя	20
	Итого за 4 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

8.3. Типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{\text{зач}}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{\text{сем}}$)	Количество баллов за зачет ($S_{\text{зач}}$)
$50 \leq R_{\text{сем}} \leq 60$	40
$39 \leq R_{\text{сем}} < 50$	35
$33 \leq R_{\text{сем}} < 39$	27
$R_{\text{сем}} < 33$	0

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)
-------	------------------------------------	--

		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернетресурсы
1	Понятие об автоматизации бизнеса и автоматизированных. Системах.	1	1	1-2	1-4
2	История развития систем автоматизации.	1	1	1-2	1-4
3	Автоматизация бизнеса с помощью информационных технологий..	1	1	1-2	1-4
4	Этап подготовки, анализ рынка информационных технологий.	1	1	1-2	1-4
5	Характеристика гостинично-ресторанного бизнеса как отрасли деятельности.	1	1	1-2	1-4
6	Использование информационных систем и технологий в деятельности гостиничного предприятия: достоинства и недостатки внедрения ИТ.	1	1	1-2	1-4
7	Современный гостиничный и ресторанный бизнес в России и в мире: тенденции развития индустрии гостеприимства, проблемы гостиничного хозяйства и пути их решения.	1	1	1-2	1-4
8	Тенденции развития современного гостиничного и ресторанный бизнеса в мире.	1	1	1-2	1-4
9	Нормативы, стандарты и требования организации делопроизводства.	1	1	1-2	1-4
10	. Характеристика документооборота на предприятиях гостинично-ресторанной сферы.	1	1	1-2	1-4
11	Системы автоматизации и управления: понятие, факторы, влияющие на управление.	1	1	1-2	1-4
12	Исследование систем	1	1	1-2	1-4

	управления гостиницей.				
13	Российские системы автоматизации гостиничного предприятия.	1	1	1-2	1-4
14	Зарубежные системы автоматизации гостиничного предприятия.	1	1	1-2	1-4
15	Системы автоматизации и управления: подходы к выбору систем.	1	1	1-2	1-4
16	Анализ существующих систем управления гостиницей. Системы автоматизации гостиничного предприятия, существующие на рынке	1	1	1-2	1-4
	программных средств: система автоматизации гостиниц Fidelio.				
17	Система управления гостиницей Eritome PMS.	1	1	1-2	1-4

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб.пособие / М.В.Виноградова, З.И. Панина. - 8-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 448 с

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Пужаев, А. В. Управленческие решения: [учеб.пособие]. – М. : Кнорус, 2012. – 185 с.

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1 Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Системы управления деятельностью гостиничного предприятия» для студентов направления 43.03.03 Гостиничное дело

2. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Системы управления деятельностью гостиничного предприятия» для студентов направления 43.03.03 Гостиничное дело

10.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;

3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем. Microsoft Office 2007.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Учебные аудитории, оборудованные интерактивной доской, ноутбуком, мультимедийным проектором.