

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
Общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18 » *марта* 20 *19* г.

Торгово-экономический
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Математических методов и
информационных технологий

наименование кафедры

В.В. Шишов

подпись, инициалы, фамилия

« 20 » *февраля* 20 *19* г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.О.10 Информационно-коммуникативные технологии в
сфере гостеприимства и общественного питания

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при
реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная

деятельность

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Н.В. Титовская

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель преподавания дисциплины: приобретение студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль подготовки 43.03.03.01 Гостинично-ресторанная деятельность базового уровня информационной культуры, который подразумевает овладение, во-первых, теоретическими основами процессов сбора, поиска, критического анализа и синтеза информации; во-вторых, навыками эффективного использования современного программного обеспечения и технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания; в-третьих, понимание и умение использовать различные программные продукты, их применения на разных стадиях процесса работы предприятия общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения курса «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» являются усвоение теоретических знаний процессов сбора, поиска, критического анализа и синтеза информации; приобретение практических навыков в области эффективного использования современного программного обеспечения и технологических новаций предприятий сферы гостеприимства и общественного ; умение использовать различные программные продукты и их применения на разных стадиях процесса работы предприятия общественного питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Уровень 1	методики поиска, сбора и обработки информации.
Уровень 1	применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников
Уровень 1	методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач.

ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
Уровень 1	имеет понятия о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 2	методы поиска и технологические новации в информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 3	современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	применять информационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	применять компьютерные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	использовать современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 1	информационно-коммуникационными технологиями в сфере гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	компьютерными технологиями в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	современными информационно-коммуникационными технологиями и специализированным программным обеспечением в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Прикладная математика, математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания

Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства

ознакомительная практика

Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Техническое и технологическое оснащение гостинично-ресторанных комплексов

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

проектно-технологическая практика

организационно-управленческая практика

Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		2
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	1,5 (54)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	1. Управление данными при организации информационного обеспечения в решении задач для сферы гостеприимства и общественного питания	4	0	12	16	ОПК-1 УК-1
2	2. Основы построения информационных систем и технологий.	2	0	0	6	ОПК-1 УК-1
3	3. Использование специализированных информационных технологий в процессе предоставления гостиничных и ресторанных услуг.	8	0	20	24	ОПК-1 УК-1
4	4. Обеспечение информационной безопасности.	2	0	2	4	ОПК-1

5	5. Технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения профессиональной деятельности.	2	0	2	4	ОПК-1 УК-1
Всего		18	0	36	54	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Технология обработки документов. Программные средства обработки документов. Классификация систем обработки документов.	2	0	0
2	1	Текстовые процессоры, табличные процессоры, системы управления базами данных (СУБД), информационно-поисковые системы (ИПС), средства офисной автоматизации.	2	0	0
3	2	Понятие ИТ. Классификация ИТ. Этапы и общие тенденции развития ИТ. Понятие АИС. Основные поколения АИС. Классификация, состав и структура АИС.	2	0	0

4	3	Особенности использования информационно-коммуникационных технологий в ресторанном бизнесе	2	0	0
5	3	Специализированные профессиональноориентированные программные средства	2	0	0
6	3	Системы автоматизации деятельности предприятия (САДП) как средство реализации современных информационных технологий. Пакет R-Keerger	2	0	0
7	3	Особенности пакетов прикладных программ (ППП) профессиональной сферы деятельности.	2	0	0
8	4	Информационная безопасность и защита информации. Законодательные и иные правовые акты РФ, регулирующие правовые отношения в сфере информационной безопасности и защиты государственной тайны. Компьютерные вирусы и защита от них. Средства защиты данных в СУБД. Защита информации в сетях.	2	0	0
9	5	5. Технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения профессиональной деятельности.	2	0	0
Всего			18	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Приемы обработки текстовых документов с применением текстовых процессоров	6	0	0
2	1	Приемы обработки информации с применением табличных процессоров.	6	0	0
3	3	Общий обзор системы. Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.	2	0	0
4	3	Работа с пакетом Restaurant Editor. Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER.	4	0	0
5	3	Списки. Скидки. Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы	2	0	0

6	3	Генератор отчетов. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.	2	0	0
7	3	Работа с пакетом Store House. Калькуляция и складской учет. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.	4	0	0
8	3	Работа в системе кассира, бармена, официанта	2	0	0
9	3	Работа с пакетом Store House. Калькуляция и складской учет. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.	4	0	0
10	4	Технологии защиты информации	2	0	0
11	5	5. Технологии поиска данных в сети Интернет.	2	0	0
Всего			36	0	0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Кимяев Д. И., Костин Г. А., Курлов В. В.	Информационные технологии в туристической индустрии: учебное пособие для вузов по направлению подготовки 100400 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально- культурный сервис и туризм"]	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014

Л1.2	Федотова Е. Л., Федотов А. А.	Информационные технологии в науке и образовании: учеб. пособие для магистров, обучающихся по специальностям: 552800 "Информатика и вычислительная техника", 540600 "Педагогика" : рекомендовано учебно- методическим советом Моск. гос. ин-та электронной техники (Технического ун- та)	М.: Форум, 2013
Л1.3	Романова С.П	Информационные технологии в туристской индустрии: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг,]	Красноярск: СФУ, 2018
Л1.4	Титовская Н.В, Барышева О.О, Титовская Т.Т	Системы автоматизации деятельности предприятия: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанная деятельность]	Красноярск: СФУ, 2018

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Вопросы к зачету
Зачетные задания
Лабораторные работы

5.2 Контрольные вопросы и задания

Банк практических зачетных заданий.

- Сформировать приходную накладную Товары
- Сформировать документ комплектация Товары
- Заполнить документы отражающие учет движения и производства товаров на предприятии.
- Разработать структуру меню в соответствии с типом предприятия. Заполнить вспомогательные справочники.
- Создать карточки блюд для будущего меню с заполнением рецептур. Найти блюдо по коду. Установить доступ к меню.
- Установите курс и свойства валют для своего предприятия. Заведите неплательщика и назначите для него статьи расходов.
- Для предприятия установите временной интервал и

свойства скидок. Создайте скидку на чек и категорию. Создайте Купоны.

- Заполните настройки для кредитных карт и безналичных расчетов.

Заполните словарь персонал

• По итогам работы предприятия предоставить на просмотр выше рассмотренные формы отчета.

- Заполните все Словари приложения Store House.

• Заполнить документы отражающие учет движения и производства товаров на предприятии.

- Разработать структуру меню в соответствии с типом предприятия.

Заполнить вспомогательные справочники.

- Создать карточки блюд для будущего меню с заполнением рецептов.

Найти блюдо по коду. Установить доступ к меню.

• Установите курс и свойства валют для своего предприятия. Заведите неплательщика и назначите для него статьи расходов. Заполните настройки для кредитных карт и безналичных расчетов.

- Заполните словарь персонал.

- Для предприятия установите временной интервал и свойства скидок.

Создайте скидку на чек и категорию. Создайте Купоны.

• По итогам работы предприятия предоставить на просмотр выше рассмотренные формы отчета.

- Заполните все Словари приложения STORE HOUSE.

• Заполнить документы отражающие учет движения и производства товаров на предприятии.

Критерии оценивания студента на зачете по дисциплине (модулю)

При выполнении проверочной работы на компьютере используются следующие критерии оценивания:

• «Зачтено» ставится, если с использованием рациональных приёмов выполнено не менее 50% работы, студент может объяснить причину выбора того или иного приёма работы, допущенные ошибки способен исправить.

• «Не зачтено» ставится, если с использованием рациональных приёмов выполнено менее 50% работы, студент затрудняется с объяснением причин выбора того или иного приёма работы, допущенные ошибки исправить не может.

Вопросы к зачету

Перечень вопросов для контроля усвоения дисциплины (вопросы к зачету):

1. Что входит в состав комплекса системы R - KEEPER.

2. Какие основные характеристики оборудования.
3. Опишите структуру меню.
4. Что такое модификаторы блюд.
5. Опишите формирование горячих клавиш.
6. Как работает сервис - печать.
7. Опишите формирование комплексных обедов.
8. Какие категории блюд существуют в системе.
9. Какие типы валют поддерживает система.
10. Что такое тарификация.
11. Что такое консумация.
12. Как происходит открытие заказа.
13. Какие блюда считаются ограниченными.
14. Какие виды чеков поддерживает система.
15. Технологии поддерживаемые системой.
16. Что представляет карта на входе.
17. Как работает клубная система.
18. Как осуществляется контроль заказов.
19. Авторизация доступа к системе.
20. Какая технология работы в «концептуальном» ресторане.

Оценочные средства для текущего контроля (задания на практические занятия)

1. Практическое занятие 1. Общий обзор системы. Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями.

Опишите какие уровни включает в себя программный комплекс R – KEEPER.

Опишите функциональные возможности системы R – KEEPER

Опишите основные характеристики оборудования системы R – KEEPER

Опишите примерную конфигурацию ресторанной сети

Опишите работу с приложениями системы R – KEEPER

Опишите структуру титульного листа приложения Редактора ресторана

Критерии оценивания:

Уровень знаний, умений и навыков студентов при выполнении практической работы оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено»:

- «Зачтено» выставляется при безошибочном выполнении практической работы, а также при незначительных нарушениях в последовательности действий, небольших некорректностях

выполнения действий, в целом не влияющих на результат выполнения практической работы.

- «Не зачтено» выставляется при значительных нарушениях последовательности, существенных ошибках выполнения действий, приводящих к неверным результатам работы.

2. Практическое занятие 2. Редактор. Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R – KEEPER

Опишите состав приложения Restaurant Editor

В приложении Restaurant Editor выполните начальные установки

В приложении Restaurant Editor создайте иерархическое меню предприятия общественного питания. Меню должно содержать группы блюд, в которые в свою очередь входят различные блюда

В приложении Restaurant Editor создайте группы модификаторов блюда

В приложении Restaurant Editor в каждой группе блюд создайте на каждое блюдо карточку блюда.

В приложении Restaurant Editor для каждого блюда из карточки блюд создайте рецепт блюда

В приложении Restaurant Editor назначьте горячие клавиши для группы блюд и отдельно по блюдам

В приложении Restaurant Editor осуществите настройку сервис-принтеров

Критерии оценивания:

Уровень знаний, умений и навыков студентов при выполнении практической работы оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено»:

- «Зачтено» выставляется при безошибочном выполнении практической работы, а также при незначительных нарушениях в последовательности действий, небольших некорректностях выполнения действий, в целом не влияющих на результат выполнения практической работы.

- «Не зачтено» выставляется при значительных нарушениях последовательности, существенных ошибках выполнения действий, приводящих к неверным результатам работы.

3. Практическое занятие 3. Меню. Разделение доступа к меню. Будущее меню ресторана. Использование операций перемещения. Замена меню.

В приложении Restaurant Editor выполните операцию разделения

доступа к меню

В приложении Restaurant Editor используйте операцию перемещения

В приложении Restaurant Editor осуществите операции по замене меню

Критерии оценивания:

Уровень знаний, умений и навыков студентов при выполнении практической работы оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено»:

- «Зачтено» выставляется при безошибочном выполнении практической работы, а также при незначительных нарушениях в последовательности действий, небольших некорректностях выполнения действий, в целом не влияющих на результат выполнения практической работы.

- «Не зачтено» выставляется при значительных нарушениях последовательности, существенных ошибках выполнения действий, приводящих к неверным результатам работы.

4. Практическое занятие 4. Списки. Скидки. Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы

В приложении Restaurant Editor установите свойства скидок (наценок)

В приложении Restaurant Editor установите временного интервала, в который будут действовать скидки/наценки

В приложении Restaurant Editor установите скидки/наценки на чек и на категорию блюд

В приложении Restaurant Editor установите типы оплат

В приложении Restaurant Editor установите курсу валют

В приложении Restaurant Editor введите карточки персонала

В приложении Restaurant Editor установите купоны и бонусы

Критерии оценивания:

Уровень знаний, умений и навыков студентов при выполнении практической работы оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено»:

- «Зачтено» выставляется при безошибочном выполнении практической работы, а также при незначительных нарушениях в последовательности действий, небольших некорректностях выполнения действий, в целом не влияющих на результат выполнения практической работы.

- «Не зачтено» выставляется при значительных нарушениях последовательности, существенных ошибках выполнения действий,

приводящих к неверным результатам работы.

5. Практическое занятие 5. Генератор отчетов. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных

Опишите состав приложения генератора отчетов системы R – KEEPER Reports

В приложения генератора отчетов Reports задайте период формирования отчетов. Создайте отчеты по выручке за указанный период, отчет с выручкой с расшифровкой по кассирам, по официантам.

В приложения генератора отчетов Reports создайте отчеты по выручке с расшифровкой по станциям

В приложения генератора отчетов Reports создайте отчеты по выручке по группам оплат

В приложения генератора отчетов Reports создайте отчеты по общему расходу блюд, расходу блюд по категориям, по группам станций

В приложения генератора отчетов Reports создайте отчеты по реализации, отчет по балансу, отчет по выручке по дням, отчет по почасовой выручке

Критерии оценивания:

Уровень знаний, умений и навыков студентов при выполнении практической работы оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено»:

- «Зачтено» выставляется при безошибочном выполнении практической работы, а также при незначительных нарушениях в последовательности действий, небольших некорректностях выполнения действий, в целом не влияющих на результат выполнения практической работы.

- «Не зачтено» выставляется при значительных нарушениях последовательности, существенных ошибках выполнения действий, приводящих к неверным результатам работы.

6. Практическое занятие 6. Калькуляция и складской учет. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты

В приложении складской системы StoreHouse заполните словари:

Словарь Основных категорий товаров;

Словарь Бухгалтерских категорий товаров;

Словарь Единиц измерений;

Словарь Корреспондентов;

Словарь Список товаров;

Словарь Классификаторы;

Словарь Комплектов;

В приложении складской системы StoreHouse заполните платежные документы:

Приходную накладную;

Расходную накладную;

Внутреннего перемещение;

Сличительную ведомость;

Комплектации;

Акта переработки;

Декомплектации;

Возврата товара;

Списания товара.

В приложении складской системы StoreHouse оформите платежные документы

В приложении складской системы StoreHouse оформите товарные отчеты

Критерии оценивания:

Уровень знаний, умений и навыков студентов при выполнении практической работы оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено»:

- «Зачтено» выставляется при безошибочном выполнении практической работы, а также при незначительных нарушениях в последовательности действий, небольших некорректностях выполнения действий, в целом не влияющих на результат выполнения практической работы.

- «Не зачтено» выставляется при значительных нарушениях последовательности, существенных ошибках выполнения действий, приводящих к неверным результатам работы.

7. Практическое занятие 7 Режим кассира. Режим бармена и официанта. Список заказов. Поиск заказа по номеру стола. Перенос заказа. Замена номера стола. Просмотр и печать чека. Ввод заказа. Поиск блюда. Модификаторы для блюда. Упаковка данных. Контроль заказов. Окончание работы с системой

В системе R – KEEPER в режиме работы кассира выполните регистрацию кассира, бармена

Технология ведения счетов. Откройте новый счет. Осуществите

прием заказа по выбору из меню , по коду блюда и по горячей клавише

В системе R – KEEPER в режиме работы кассира осуществите операцию вставки/удаления блюда в заказе, корректировку количества порций блюда.

В системе R – KEEPER в режиме работы кассира осуществите операцию упаковки данных в заказе.

В системе R – KEEPER в режиме работы кассира осуществите поиск заказа по номеру стола.

В системе R – KEEPER в режиме работы кассира осуществите перемещение заказа от одного официанта к другому. Выполните операцию сохранения счета, очистки счета.

Критерии оценивания:

Уровень знаний, умений и навыков студентов при выполнении практической работы оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено»:

- «Зачтено» выставляется при безошибочном выполнении практической работы, а также при незначительных нарушениях в последовательности действий, небольших некорректностях выполнения действий, в целом не влияющих на результат выполнения практической работы.

- «Не зачтено» выставляется при значительных нарушениях последовательности , существенных ошибках выполнения действий, приводящих к неверным результатам работы.

8. Практическое занятие 8. ППП для расчета технологических параметров оборудования

Опишите назначение прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

Опишите основные характеристики прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

Критерии оценивания:

Уровень знаний, умений и навыков студентов при выполнении практической работы оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено»:

- «Зачтено» выставляется при безошибочном выполнении практической работы, а также при незначительных нарушениях в последовательности действий, небольших некорректностях выполнения действий, в целом не влияющих на результат выполнения практической работы.

- «Не зачтено» выставляется при значительных нарушениях последовательности , существенных ошибках выполнения действий,

приводящих к неверным результатам работы.

5.3 Темы письменных работ

Не предусмотрены

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Светлов Н. М., Светлова Г. Н.	Информационные технологии управления проектами: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015
Л1.2	Гагарина Л. Г., Румянцева Е. Л., Баин А. М., Теплова Я. О.	Информационные технологии: Учебное пособие	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Трофимов В. В.	Информационные системы и технологии в экономике и управлении: учебник для для бакалавров по специальности 080507 (061100) "Менеджмент организации"	Москва: Юрайт, 2012
Л2.2	Федотова Е. Л.	Информационные технологии и системы: Учебное пособие	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2013
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Кимяев Д. И., Костин Г. А., Курлов В. В.	Информационные технологии в туристической индустрии: учебное пособие для вузов по направлению подготовки 100400 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально- культурный сервис и туризм"]	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014

ЛЗ.2	Барышева О.А., Титовская Н.В.	Информатика (Технология продукции и организация общественного питания): учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 19.03.04.01 - Технология организации ресторанного дела	Красноярск: СФУ, 2016
ЛЗ.3	Барышева О.А., Титовская Н.В.	Информатика: учеб-метод. материалы к изучению дисциплины	Красноярск: СФУ, 2016
ЛЗ.4	Барышева О.А., Титовская Н.В.	Информатика: учеб-метод. материалы к изучению дисциплины	Красноярск: СФУ, 2016
ЛЗ.5	Федотова Е. Л., Федотов А. А.	Информационные технологии в науке и образовании: учеб. пособие для магистров, обучающихся по специальностям: 552800 "Информатика и вычислительная техника", 540600 "Педагогика" : рекомендовано учебно- методическим советом Моск. гос. ин-та электронной техники (Технического ун- та)	М.: Форум, 2013
ЛЗ.6	Романова С.П	Информационные технологии в туристской индустрии: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг,]	Красноярск: СФУ, 2018
ЛЗ.7	Титовская Н.В, Барышева О.О, Титовская Т.Т	Системы автоматизации деятельности предприятия: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанная деятельность]	Красноярск: СФУ, 2018

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гоступримства и общественного питания» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03 Гостинично-ресторанная деятельность, на первом курсе 2 семестр. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем – зачетом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ при проведении практических занятий. Во время практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования и устного опроса.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

Формы самостоятельной работы студентов

Форма СРС: Конспектирование основной учебной и периодической литературы

Подготовка к практическим занятиям Контроль во время аудиторного занятия Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии

Выполнение контрольной работы Контроль во время проверки выполненной контрольной работы Разработка контрольной работы, выдача задания и оценка контрольной работы

Форма контроля: Контроль во время аудиторного занятия

Обязанности преподавателя: Рекомендация основного и дополнительного списка литературы

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

9.1.3	3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.4	4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
9.1.5	5. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
9.1.6	6. Архиватор: ZIP, WinRAR.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online .
-------	---

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы: № 6-23 кабинет компьютерной графики и системы автоматизации предприятия, ул. Лиды Прушинской, зд.2.

Перечень оборудования и технических средств обучения: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, компьютер "Averion" в сборе – 12 шт., сетевой коммутатор D-Link Des-1016D 16 port.