

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И АВТОМАТИЗАЦИЯ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНОГО
И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Дисциплина Б1.О.11 Программное обеспечение и автоматизация
деятельности предприятий гостиничного и ресторанного
бизнеса

*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

Красноярск 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 А.М. Тимофеева

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины: рассмотрение программных средств обеспечения информационных процессов на предприятиях гостиничной и ресторанной сферы.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение программного обеспечения и автоматизации деятельности предприятий гостиничного бизнеса;
- изучение принципов работы АСУ «Эдельвейс»;
- изучение программного обеспечения и автоматизации деятельности предприятий ресторанного бизнеса;
- изучение принципов работы системы R-keeper.

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	возможные варианты решения поставленных задач
Уровень 1	рассматривать возможные варианты решения поставленных задач; определять и оценивать последствия возможных решений задач
Уровень 1	навыками решения поставленных задач, оценивая их достоинства и недостатки; навыками оценки последствия возможных решений задач
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
Уровень 1	об информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; о программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	определять потребность в программном обеспечении и необходимости автоматизации деятельности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; использовать современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	навыками использования современного специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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	
		3	4
Общая трудоемкость дисциплины	6 (216)	2 (72)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	2,39 (86)	1 (36)	1,39 (50)
занятия лекционного типа			
занятия семинарского типа			
в том числе: семинары			
практические занятия			
практикумы			
лабораторные работы	2,39 (86)	1 (36)	1,39 (50)
другие виды контактной работы			
в том числе: групповые консультации			
индивидуальные консультации			
иная внеаудиторная контактная работа:			
групповые занятия			
индивидуальные занятия			
Самостоятельная работа обучающихся:	2,61 (94)	1 (36)	1,61 (58)
изучение теоретического курса (ТО)			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)			
реферат, эссе (Р)			
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)	1 (36)		1 (36)

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	Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного бизнеса	0	0	36	36	ОПК-1 УК-1
2	Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса	0	0	50	58	ОПК-1 УК-1
Всего		0	0	86	94	

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
Всего					

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	Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного бизнеса	4	0	0
2	1	Общие принципы работы АСУ «Эдельвейс»	2	0	0
3	1	Основные понятия модуля План (АСУ «Эдельвейс»)	2	0	0
4	1	Регистрация заявок. Резервирование номеров. Операции с резервированиями. Блокировка комнат (АСУ «Эдельвейс»)	4	0	0
5	1	Поселение гостей и оплата счетов за проживание (АСУ «Эдельвейс»)	4	0	0
6	1	Проживание гостей (АСУ «Эдельвейс»)	4	0	0
7	1	Выезд гостей (АСУ «Эдельвейс»)	4	0	0
8	1	Возврат денежных средств (АСУ «Эдельвейс»)	4	0	0
9	1	Закрытие смены. Закрытие бизнес-дня. Внутренние счета отеля (АСУ «Эдельвейс»)	4	0	0
10	1	Отчеты (АСУ «Эдельвейс»)	4	0	0
11	2	Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий ресторанного бизнеса	4	0	0
12	2	Общий обзор системы R-keeper	4	0	0
13	2	Редактор ресторана. Заполнение приложения меню (R-keeper)	4	0	0

14	2	Формирование меню ресторана. Назначение горячих клавиш. Разделение доступа к меню (R-keeper)	4	0	0
15	2	Типы оплат. Персонал (R-keeper)	4	0	0
16	2	Установка скидок / наценок (R-keeper)	4	0	0
17	2	Устройства (R-keeper)	4	0	0
18	2	Генератор отчетов (R-keeper)	6	0	0
19	2	Калькуляция и складской учет (R-keeper)	8	0	0
20	2	Режим кассира. Режим бармена и официанта (R-keeper)	8	0	0
Всего			86	0	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине в третьем семестре является зачет, в четвертом – экзамен, проводятся в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольные вопросы и задания. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

5.2 Контрольные вопросы и задания

5.3 Темы письменных работ

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

6.1. Основная литература			
	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	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 академического бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям	Москва: Юрайт, 2015
Л2.2	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
Л2.3	Светлов Н. М., Светлова Г. Н.	Информационные технологии управления проектами: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

ЛЗ.1	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
------	--------------	---	-----------------------

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]	http://www.horeca.ru/
Э2	Глобальная система он-лайн бронирования отелей по всему миру [Электронный ресурс]: сервис бронирования Booking.com . - Нидерланды, [1996]	www.booking.com
Э3	Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]	http://mir-restoratora.ru/
Э4	Система автоматизации ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: содержит сведения о программных продуктах R-Keeper. - Москва, [1992]	http://ww1.r-keeper.org/
Э5	Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Красноярск, [2003]	http://sag.krasfair.ru/

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды деятельности:

- подготовка к лабораторным занятиям (контроль во время аудиторного занятия);
- самостоятельная работа по темам дисциплины (контроль во время аудиторного занятия).

Особенность выполнения самостоятельной работы по каждой теме дисциплины заключается в самостоятельном поиске и анализе информации по изучаемым темам в учебной литературе, периодических изданиях, материалах научно-практических конференций, монографиях и Интернет-ресурсах.

Самостоятельная работа студентов позволит студентам оптимальным образом подготовиться к лабораторным занятиям, а также по окончании изучения дисциплины успешно сдать зачет в 3 семестре и экзамен - в 4 семестре.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	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	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный.
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017 г.
9.1.5	Система автоматизации гостиниц "Эдельвейс" Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г., по 01.11.2028 г.
9.1.6	Программный продукт Storehouse R-Keeper (Базовый комплект, Менеджер, Рабочее место официанта, 11 Дополнительных лицензий), Лицензионный сертификат №0050599, №0050598, №0050597, №0050596, №0050595, №0050594, №0050593, №0050592, №0050591, №0050590, №0050589, №0050588, №0050587, №0050586, бессрочно.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/
9.2.2	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
9.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
9.2.4	Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
9.2.5	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru
9.2.6	База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: http://normacs-ural.com/

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 специальных помещений и помещений для самостоятельной работы и их оснащённость:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan СС 180*120см, трибуна ТР-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528).

2. 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 (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).

3. Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2 (специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorp).

4. Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 (специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт).