Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Агабекян Раиса Левоновна
Должность: ректор
Дата подписания: 11.10.2023 15:11:00
Уникальный программный ключ:
4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcda9201d015c4dbaa123df774747307b9b9bcb0e

Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего образования
«Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ»
(г. Краснодар)

(НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе, доцент

_____Н.И. Севрюгина

17 апреля 2023 г.

ФТД.02

Организация службы питания и банкетинга в гостиничном бизнесе

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	**Кафедра педагогики и межкультурных коммуникаций**
Учебный план	43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация	**бакалавр**
Форма обучения	**заочная**
Общая трудоемкость	**2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	72	Виды контроля на курсах:
в том числе:		зачеты 4
аудиторные занятия	8	
самостоятельная работа	60	
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0	
часов на контроль	3,8	

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	**4**		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
Контактная работа на аттестации (в период экз. сессий)	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8,2	8,2	8,2	8,2
Сам. работа	60	60	60	60
Часы на контроль	3,8	3,8	3,8	3,8
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

профессор, Елисеева Н.В;ксн, Зав. кафедрой ПиМК, Севрюгина Н.И

Рецензент(ы):

ИП Шупило Н.А. ТК «Asterium»., Шупило Н.Л;кпн, доктор социологических наук, профессор кафедры гуманитарных дисциплин КФ ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»., Савеленко В.М.

Рабочая программа дисциплины

Организация службы питания и банкетинга в гостиничном бизнесе

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 17.04.2023 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Кафедра педагогики и межкультурных коммуникаций

Протокол от 22.03.2023 г. № 6

Зав. кафедрой И.о. зав кафедрой В. В. Прилепский

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС, протокол №9 от 17 апреля 2023 г.

Председатель НМС проф. Павелко Н.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по использованию информационных систем в управлении гостиничным бизнесом, процессах расчета заработной платы и применению автоматизированных информационных технологий для решения задач управления финансово-хозяйственной деятельностью туристической индустрии.
1.2	
Задачи: Изучить принципы построения и функционирования информационных систем управления финансово-хозяйственной деятельностью туристской индустрии, овладеть технологиями работы с документами, решения расчетных и аналитических задач, дать представление о тенденциях развития информационных технологий в управлении. Изложить методики формирования оперативной и регламентированной отчетности гостиничного предприятия.	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ФТД
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
2.1.2	
2.1.3	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);
2.1.4	
2.1.5	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов
2.1.6	(служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2)
2.1.7	
2.1.8	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5)
2.1.9	
2.1.10	
2.1.11	Философия
2.1.12	Физическая культура и спорт
2.1.13	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере гостеприимства
2.1.14	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства
2.1.15	Основы российской государственности
2.1.16	Организация гостиничного дела
2.1.17	История России
2.1.18	Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства
2.1.19	Экономика организаций сферы гостеприимства
2.1.20	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
2.1.21	Сервисная деятельность
2.1.22	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства
2.1.23	Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности
2.1.24	Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства
2.1.25	Менеджмент организаций сферы гостеприимства
2.1.26	Иностранный язык
2.1.27	Деловые коммуникации и культура речи
2.1.28	Безопасность жизнедеятельности
2.1.29	Анимация в сфере гостеприимства
2.1.30	Ценообразование в сфере гостеприимства
2.1.31	Учет и управление затратами в гостиничной деятельности
2.1.32	Учебная практика: ознакомительная практика
2.1.33	Управление персоналом в сфере гостеприимства
2.1.34	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг
2.1.35	Основы обслуживания корпоративных клиентов в гостиничном деле
2.1.36	Основы военной подготовки
2.1.37	Межкультурные коммуникации на иностранном языке
2.1.38	Маркетинг организаций сферы гостеприимства

2.1.39	Иностранный язык делового общения (второй)
2.1.40	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)
2.1.41	Инвестиционный менеджмент в гостиничном бизнесе
2.1.42	Анализ и управление финансовыми результатами деятельности гостиничного предприятия
2.1.43	PR-технологии и реклама в гостиничной деятельности
2.1.44	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
2.1.45	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.1.46	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.1.47	Управление качеством гостиничных услуг
2.1.48	Технологии туроператорской и турагентской деятельности
2.1.49	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.1.50	Системы искусственного интеллекта
2.1.51	Сервис на транспорте в сфере гостеприимства
2.1.52	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.1.53	Проектирование гостиничной деятельности
2.1.54	Прикладные методы исследовательской деятельности
2.1.55	Предпринимательство в сфере гостеприимства
2.1.56	Правовая оценка регламентов деятельности гостиничных предприятий
2.1.57	Организация работы службы приема и размещения
2.1.58	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
2.1.59	Международный опыт деятельности гостиничных предприятий
2.1.60	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору математического и естественнонаучного цикла. Для изучения названного курса необходимо знание студентами курса математики, информатики, информационное обеспечение управления гостиничным бизнесом, организация гостиничного дела. Знания, полученные при изучении дисциплины «Информационные технологии в управлении гостиничным предприятием» используется в дальнейшем при изучении дисциплин: «Профессиональные компьютерные программы», «Проектирование гостиничной деятельности», в учебно исследовательской и научно-исследовательской работе, при выполнении дипломной работы
2.2.2	
2.2.3	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.2.4	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
2.2.5	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.2.6	Международный опыт деятельности гостиничных предприятий
2.2.7	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
2.2.8	Организация работы службы приема и размещения
2.2.9	Правовая оценка регламентов деятельности гостиничных предприятий
2.2.10	Предпринимательство в сфере гостеприимства
2.2.11	Прикладные методы исследовательской деятельности
2.2.12	Проектирование гостиничной деятельности
2.2.13	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.2.14	Сервис на транспорте в сфере гостеприимства
2.2.15	Системы искусственного интеллекта
2.2.16	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.2.17	Технологии туроператорской и турагентской деятельности
2.2.18	Управление качеством гостиничных услуг
2.2.19	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.2.20	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.2.21	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
2.2.22	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

2.2.23	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.24	Производственная практика: сервисная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ и планируемые результаты обучения

УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-8.1: Знает: классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов; методы сохранения природной среды, факторы обеспечения устойчивого развития общества	
Знать	
Уровень 1	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения
Уровень 2	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Уровень 3	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов; методы сохранения природной среды, факторы обеспечения устойчивого развития общества
Уметь	
Уровень 1	Умеет создавать классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения
Уровень 2	Умеет создавать классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Уровень 3	Умеет создавать классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов; методы сохранения природной среды, факторы обеспечения устойчивого развития общества
Владеть	
Уровень 1	Владеет способностью создавать классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения
Уровень 2	Владеет способностью создавать классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Уровень 3	Владеет способностью создавать классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов; методы сохранения природной среды, факторы обеспечения устойчивого развития общества
УК-8.2: Умеет: обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
Знать	
Уровень 1	Знает как обеспечивать условия труда на рабочем месте
Уровень 2	Знает как обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности
Уровень 3	Знает как обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Уметь	
Уровень 1	Умеет обеспечивать условия труда на рабочем месте
Уровень 2	Умеет обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности
Уровень 3	Умеет обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Владеть	
Уровень 1	Владеет способностью обеспечивать условия труда на рабочем месте
Уровень 2	Владеет способностью обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности
Уровень 3	Владеет способностью обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.3: Владеет: методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	
Знать	
Уровень 1	Знает как пользоваться методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Уровень 2	Знает как пользоваться методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Уровень 3	Знает как пользоваться методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
Уметь	
Уровень 1	Умеет пользоваться методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Уровень 2	Умеет пользоваться методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Уровень 3	Умеет пользоваться методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
Владеть	
Уровень 1	Владеет способностью пользоваться методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;
Уровень 2	Владеет способностью пользоваться методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Уровень 3	Владеет способностью пользоваться методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности

ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-1.1: Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Знать	
Уровень 1	Знает как формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Уровень 2	Знает как формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Уровень 3	Знает как формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Уметь	
Уровень 1	Умеет формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Уровень 2	Умеет формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Уровень 3	Умеет формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Владеть	
Уровень 1	Владеет способностью формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Уровень 2	Владеет способностью формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
Уровень 3	Владеет способностью формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и 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	
Знать	
Уровень 1	Знает как организовать оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов
Уровень 2	Знает как организовать оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
Уровень 3	Знает как организовать оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
Уметь	
Уровень 1	Умеет организовать оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов
Уровень 2	Умеет организовать оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей

	департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
Уровень 3	Умеет организовать оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
Владеть	
Уровень 1	Владеет способностью организовать оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов
Уровень 2	Владеет способностью организовать оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
Уровень 3	Владеет способностью организовать 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: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий	
Знать	
Уровень 1	Знает как осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства
Уровень 2	Знает как осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	Знает как осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Уметь	
Уровень 1	Умеет осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства
Уровень 2	Умеет осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	Умеет осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Владеть	
Уровень 1	Владеет способностью осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства
Уровень 2	Владеет способностью осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	Владеет способностью осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература и эл. ресурсы	Практ. подг.
	Раздел 1. Тема 1. Гостиничное предприятие в системе информационных технологий					
1.1	1. Определение информационной технологии. Составляющие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Технология обработки данных и ее виды, техно-логический процесс обработки и защиты данных. 2. Классификация информационных технологий гостиничного дела. 3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий. /Ср/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
	Раздел 2. Тема 2. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием					

2.1	1. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием. 2. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем. 3. Программные продукты компании HRS. /Ср/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
	Раздел 3. Тема 3. Анализ информационных систем автоматизации гостиничного предприятия					
3.1	1. Система управления гостиницей epitome PMS. 2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion 3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Лек/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
3.2	1. Система управления гостиницей epitome PMS. 2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion 3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Пр/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
3.3	1. Система управления гостиницей epitome PMS. 2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion 3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Ср/	4	5		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
	Раздел 4. Тема 4. Программный комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEI HOTEL					
4.1	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Лек/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
4.2	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Пр/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	

4.3	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Ср/	4	5		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
	Раздел 5. Тема 5. Особенности информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц					
5.1	Структура информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц. Классификация информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гости-ниц. Тенденции развития информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельно-сти гостиниц. Структура комплекса 1С:Предприятие. Основы работы с программой. Сохранение и загрузка конфигураций. /Лек/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
5.2	Структура информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц. Классификация информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гости-ниц. Тенденции развития информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельно-сти гостиниц. Структура комплекса 1С:Предприятие. Основы работы с программой. Сохранение и загрузка конфигураций. /Пр/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
5.3	Структура информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц. Классификация информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гости-ниц. Тенденции развития информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельно-сти гостиниц. Структура комплекса 1С:Предприятие. Основы работы с программой. Сохранение и загрузка конфигураций. /Ср/	4	17		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
	Раздел 6. Тема 6. Настройка параметров ведения учета в системе 1С: Предприятие 8					
6.1	Понятие субконто. Настройка плана счетов. Настройка программы на учет. Ввод начальных остатков. Настройка параметров аналитического учета. Кассовые операции. Банковские операции. Учет основных средств. /Лек/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
6.2	Понятие субконто. Настройка плана счетов. Настройка программы на учет. Ввод начальных остатков. Настройка параметров аналитического учета. Кассовые операции. Банковские операции. Учет основных средств. /Пр/	4	1		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	

6.3	Понятие субконто. Настройка плана счетов. Настройка программы на учет. Ввод начальных остатков. Настройка параметров аналитического учета. Кассовые операции. Банковские операции. Учет основных средств. /Ср/	4	31		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
6.4	/КАЭ/	4	0,2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Понятие и принципы организации ИСУ ГП.
2. Сравнительная характеристика ИСУ ГП.
3. Структура ИСУ ГП.
4. Классификация ИСУ ГП, тенденции развития ИСУ ГП.
5. Настройка пользователей системы 1С: Предприятие 8.1
6. Настройка учетной политики 1С: предприятие 8.1
7. Настройка параметров учета
8. Работа со справочником «Номенклатура».
9. Работа со справочником «Контрагенты»
10. Ввод начальных остатков
11. План счетов.
12. Настройка и ведение аналитического учета в 1С: Предприятие.
13. Учет кассовых операций.
14. Отчетность по кассовым операциям и ее формирование в системе 1С: Предприятие
15. Учет банковских операций.
16. Отчетность по банковским операциям и ее формирование в системе 1С: Предприятие
17. Учет нематериальных активов
18. Учет расчетов с подотчетными лицами
19. Учет операций по расчетному счету
20. Кадровый учет в системе 1С: Предприятие
21. Отчетность по кадрам
22. Начисление заработной платы
23. Отчеты по оплате труда
24. Особенности учета основных средств.
25. Особенности учета основных средств требующих монтажа.
26. Регистры учета основных средств и отчетность по ОС.

5.2. Темы письменных работ

1. Определение информационной технологии.
2. Составляющие информационной технологии
3. Классификация информационных технологий
4. Стандарты пользовательского интерфейса информационных технологий,
5. Критерии оценки информационных технологий.
6. Логические и физические уровни информационных технологий.
7. Обеспечивающие и физические информационные технологии.
8. Понятие распределенной функциональной информационной технологии.
9. Технология обработки данных и ее виды; технологический процесс обработки и защиты дан-ных.

10. Графическое изображение технологического процесса, меню, схемы данных, схемы взаимо-действия.

11. Структура базовой ИТ.
12. Модели и подсистемы базовой ИТ.

13. Особенности новых ИТ
14. Модели, методы и средства реализации новых ИТ.

15. Функциональные задачи, формируемые на основе информационных моделей управления.
16. Технологии открытых систем.

17. Этапы разработки технологических процессов.
18. Параметры технологических процессов.

19. Понятие и принципы организации АРМ.
20. Гостиничное предприятие в системе информационных технологий.

21. Классификация информационных технологий гостиничного дела.

22. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий.
23. Подходы к выбору систем автоматизации и управления гостиничным предприятием.
24. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием.

25. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем.

26. Программные продукты компании HRS.
27. Система управления гостиницей epitome PMS.

28. Гостиничная системе Edelweiss/Medallion компании Рексофт.
29. Система автоматизации «Отель 2.3».

30. Программный комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEI HOTEL

31. Подходы к выбору оптимальной системы автоматизации управления гостиничным предпри-ятием.

32. Проектирование внедрения компьютерной системы управления гостиничным предприятием.
33. Подходы к решению проблем внедрения и эксплуатации компьютерной системы управления.

5.3. Фонд оценочных средств

В соответствии с конспектом, общественное питание — это:
А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

Предприятия общественного питания НЕ предназначены:
А) для организации производства кулинарной продукции;
Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.
Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:
А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

Ресторан в нормативных документах определяется как:
А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого

приготовления;
Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

Бар в нормативных документах определяется как:
А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

Кафе в нормативных документах определяется как:
А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;
Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;
Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

Столовая в нормативных документах определяется как:
А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;
Б) место элитного отдыха и изысканного питания;

5.4. Перечень видов оценочных средств

В условиях модернизации и перехода на новую компетентностную модель образования контроль над процессом обучения должен стать непрерывным и многоаспектным. Для решения этой проблемы в целях оценки качества образования по каждой дисциплине создаются фонды оценочных средств. Они обеспечивают контроль качества и управление процессом формирования компетенций студентов. В фонды оценочных средств должны входить средства контроля качества обучения различных уровней: диагностирующие, текущие, рубежные

(промежуточная аттестация).

Диагностирующие средства имеют целью определение начального уровня знаний, умений и навыков, на базе которых будут формироваться компетенции данной дисциплины. Итоги входящего контроля предназначены для коррекции учебно-методических материалов, тематики курса, методов организации аудиторной и самостоятельной работы студентов. Формами такого контроля могут являться тесты, диктанты, устные опросы и собеседования и т.д.

Текущий контроль призван, с одной стороны, определить уровень продвижения студентов в изучении дисциплины и диагностировать11затруднения в изучении материала, а с другой –

показать эффективность выбранных средств и методов обучения. Формы контроля могут варьироваться в зависимости от содержания раздела дисциплины: содержания раздела текущего контроля могут являться тесты, контрольные диктанты, коллоквиумы, анализ конкретных профессиональных ситуаций (кейсов), эссе, дискуссии, игры, мониторинг результатов семинарских и практических занятий и др.

Промежуточная аттестация направлена на определение уровня сформированности компетенций по дисциплине в целом. В традиционной системе образования к рубежным формам относят рефераты, зачеты и экзамены, но с учетом новых требований к ним могут быть добавлены комплексное тестирование, Интернет - экзамен, защита проекта, презентация портфолио студента и др.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Лысенко Ю. В., Лысенко М. В., Белоконов Ю. В.	Сервисное обслуживание и организация коммерческой деятельности: Монография	Москва: Русайнс, 2019, URL: https://book.ru/book/933921

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.2	Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Гостеприимство и сервис в индустрии питания: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=352830
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Сорокина А. В.	Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2014, URL: http://znanium.com/catalog/document?id=256240
Л2.2	Рождественская Л.Н., Главчева С.И.	Гостеприимство и сервис в индустрии питания: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021, URL: http://znanium.com/catalog/document?id=371609
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Федулин А. А., под ред., Скабеева Л. И., Духовная Л. Л., Стахова Л. В.	Гостиничный менеджмент: Учебное пособие	Москва: КноРус, 2022, URL: https://book.ru/book/939986
Л3.2	Зайцева Н.А.	Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2013, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=189510

6.3.1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Windows 10 Pro RUS Операцинная система – Windows 10 Pro RUS Подписка Microsoft Imagine Premium – Order №143659 от 12.07.2021
6.3.1.2	7-Zip Архиватор 7-Zip Программное обеспечение по лицензии GNU GPL
6.3.1.3	Яндекс Браузер Браузер Яндекс Браузер Лицензионное соглашение на использование программ Яндекс Браузер https://yandex.ru/legal/browser_agreement/
6.3.1.4	Mozilla Firefox Браузер Mozilla Firefox Программное обеспечение по лицензии GNU GPL
6.3.1.5	Kaspersky Endpoint Security Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный (350шт). Договор № ПР-00035750 от 13 декабря 2022г. (ООО Прима АйТи)
6.3.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	ABOUT THE UNIFIED MODELING LANGUAGE SPECIFICATION https://www.omg.org/spec/UML
6.3.2.2	ИСО Международная организация по стандартизации https://www.iso.org/ru/home.html
6.3.2.3	РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии https://www.gost.ru/portal/gost/
6.3.2.4	Кодекс – Профессиональные справочные системы https://kodeks.ru

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)			
Ауд	Наименование	ПО	Оснащение
401	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	60 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
402	Помещение для проведения	7-Zip Яндекс Браузер	36 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной

	занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	LibreOffice	ноутбук
403	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	28 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
404	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	75 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
406	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	52 посадочных места, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
407	Помещение для проведения занятий лекционного типа,	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	40 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук

	семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.		
408	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	30 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки реализация ком-петентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и инте-рактивных форм проведения занятий (разбор конкретных задач, проведение блиц-опросов, коллоквиумы, исследовательские работы) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формиро-вания и развития профессиональных навыковобучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20% аудитор-ных занятий (определяется ФГОС с учетом специфики ООП).

Лекционные занятия дополняются ПЗ и различными формами СРС с учебной и научной литературой. В процессе такой работы студенты приобретают навыки «глубокого чтения» - ана-лиза и интерпретации текстов по методологии и методике дисциплины.

Учебный материал по дисциплине «1С: Бухгалтерия» разделен на логически завершенные части (модули), после изучения, которых предусматривается аттестация в форме письменных тестов, контрольных работ.

Работы оцениваются в баллах, сумма которых дает рейтинг каждого обучающегося. В баллах оцениваются не только знания и навыки обучающихся, но и их творческие возможности: активность, неординарность решений поставленных проблем. Каждый модуль учебной дисцип-лины включает обязательные виды работ – лекции, ПЗ, различные виды СРС (подготовка рефе-ратов на заданную тему, докладов).

Форма текущего контроля знаний – работа студента на практическом занятии. Форма промежуточных аттестаций – контрольная работа в соответствии с вариантом, реферат и доклад на заданную тему. Итоговая форма контроля знаний по дисциплине – экзамен.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебный материал по дисциплине «1С: Бухгалтерия» разделен на логически завершенные части (модули), после изучения, которых предусматривается аттестация в форме письменных тестов, контрольных работ.

Работы оцениваются в баллах, сумма которых дает рейтинг каждого обучающегося. В баллах оцениваются не только знания и навыки обучающихся, но и их творческие возможности: активность, неординарность решений поставленных проблем. Каждый модуль учебной дисцип-лины включает обязательные виды работ – лекции, ПЗ, различные виды СРС (подготовка рефе-ратов на заданную тему, докладов).

Форма текущего контроля знаний – работа студента на практическом занятии. Форма промежуточных аттестаций – контрольная работа в соответствии с вариантом, реферат и доклад на заданную тему. Итоговая форма контроля знаний по дисциплине – экзамен.