

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

Проектирование гостиничной деятельности

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 25.12.2023 протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Кафедра государственного и корпоративного управления

Протокол от 25.12.2023 г. № 5

Зав. кафедрой Прилепский Вадим Владимирович

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС, протокол № 4 от 25.12.2023.

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:	Б1.В
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	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.1.12	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.1.13	Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности
2.1.14	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.1.15	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.1.16	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.1.17	Учебная практика: ознакомительная практика
2.1.18	Администрирование гостиниц
2.1.19	Экология
2.1.20	Учет и управление затратами в гостиничной деятельности
2.1.21	Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства
2.1.22	Международный опыт деятельности гостиничных предприятий
2.1.23	Основы обслуживания корпоративных клиентов в гостиничном деле
2.1.24	Философия
2.1.25	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере гостеприимства
2.1.26	Риск-менеджмент гостиничного предприятия
2.1.27	Планирование и прогнозирование гостиничной деятельности
2.1.28	Управление себестоимостью гостиничного продукта
2.1.29	Технологические инновации в сфере обслуживания корпоративных клиентов
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» 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	Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности

2.2.4	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
2.2.5	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.2.6	Риск-менеджмент гостиничного предприятия
2.2.7	Риск-менеджмент гостиничного предприятия
2.2.8	Риск-менеджмент гостиничного предприятия
2.2.9	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.2.10	Планирование и прогнозирование гостиничной деятельности
2.2.11	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.2.12	Основы организации деятельности туристических агентств
2.2.13	Технологии туроператорской и турагентской деятельности
2.2.14	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.15	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.16	Производственная практика: сервисная практика

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

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

Знать

Уровень 1	Удовлетворительно знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
Уровень 2	Хорошо знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
Уровень 3	Отлично знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

Уметь

Уровень 1	Удовлетворительно знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
Уровень 2	Хорошо знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
Уровень 3	Отлично знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

Владеть

Уровень 1	Удовлетворительно знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
Уровень 2	Хорошо знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
Уровень 3	Отлично знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

УК-1.2: Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

Знать

Уровень 1	Удовлетворительно умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий
Уровень 2	Хорошо умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий
Уровень 3	Отлично умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий

Уметь

Уровень 1	Удовлетворительно умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий
Уровень 2	Хорошо умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по

	профессиональной деятельности
Уровень 3	Отлично осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности
Владеть	
Уровень 1	Удовлетворительно осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности
Уровень 2	Хорошо осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности
Уровень 3	Отлично осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература и эл. ресурсы	Практ . подг.
	Раздел 1. Тема 1. Гостиничное предприятие в системе информационных технологий					
1.1	<p>1. Определение информационной технологии. Составляющие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Технология обработки данных и ее виды, техно-логический процесс обработки и защиты данных.</p> <p>2. Классификация информационных технологий гостиничного дела.</p> <p>3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий. /Лек/</p>	5	15	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
1.2	<p>1. Определение информационной технологии. Составляющие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Технология обработки данных и ее виды, техно-логический процесс обработки и защиты данных.</p> <p>2. Классификация информационных технологий гостиничного дела.</p> <p>3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий. /Ср/</p>	5	23,8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
	Раздел 2. Тема 2. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием					

2.1	<p>1. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием.</p> <p>2. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем.</p> <p>3. Программные продукты компании HRS. /Лек/</p>	5	17	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
2.2	<p>1. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием.</p> <p>2. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем.</p> <p>3. Программные продукты компании HRS. /Ср/</p>	5	20	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
Раздел 3. Тема 3. Анализ информационных систем автоматизации гостиничного предприятия						
3.1	<p>1. Система управления гостиницей еritome PMS.</p> <p>2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion</p> <p>3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Лек/</p>	6	17	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
3.2	<p>1. Система управления гостиницей еritome PMS.</p> <p>2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion</p> <p>3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Пр/</p>	5	16	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
3.3	<p>1. Система управления гостиницей еritome PMS.</p> <p>2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion</p> <p>3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Ср/</p>	6	16	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
Раздел 4. Тема 4. Программный комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEI HOTEL						
4.1	<p>1. Структура комплекса</p> <p>2. Модуль Службы бронирования</p> <p>3. Расчетный центр</p> <p>4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Лек/</p>	6	10	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	

4.2	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Пр/	5	16	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
4.3	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Ср/	6	16	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
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/	6	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
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/	6	32	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	8
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/	6	16	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
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/	6	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
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/	6	16	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
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/	6	16	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
6.4	/КАЭ/	6	0,3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
6.5	/КА/	5	0,2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
6.6	/Консл/	6	1	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Понятие и принципы организации ИСУ ПП.
2. Сравнительная характеристика ИСУ ПП.
3. Структура ИСУ ПП.
4. Классификация ИСУ ПП, тенденции развития ИСУ ПП.
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 еritome 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

1. Какие категории, согласно ГОСТу, имеют отели:
 - а) 4 +
 - б) 5
 - в) 3

2. Какое количество гостиниц насчитывается в самой крупной международной гостиничной цепи «Cendant Corp»:
- более 3590
 - более 6000 +
 - 5987
3. В разных странах, отклонение в уровне цен на размещение в отелях составляет:
- от 1500% до 3000%
 - от 100% до 200%
 - от 1000% до 2600% +
4. В начале 20 века, одними из наиболее известных пионеров гостиничной индустрии были:
- Стэтлер, Т. Тернер, Г. Шератон
 - К. Хилтон, Э. Стэтлер, Дж. Марриотт, Ц. Ритц +
 - Дж. Марриотт, Ц. Ритц, А. Эскофье
5. В начале 90-х гг. прошлого столетия, доля туризма уже составляла более ... мировой торговли товарами и услугами:
- 15%
 - 20%
 - 10% +
- Укажите второе название балльной системы, в основе которой лежит оценка гостиниц экспертной комиссией:
- тайская
 - индийская +
 - токийская
7. Где расположена большая часть хостелов:
- в странах Западной Европы +
 - в Северной Америке
 - в Юго — Восточной Азии
8. В основанную во Франции ассоциацию «Реле и Шато» входят отели в:
- 30 странах мира
 - 40 странах мира +
 - 50 странах мира
9. Что удостоверяет классность гостиницы в Великобритании:
- мечи
 - ордена
 - короны +
10. Какое количество процентов гостиничной индустрии, составляют в Великобритании основные гостиничные цепи:
- 30%
 - 25% +
 - 35%
11. До какого времени в гостиницах «5 звезд, продлеваются завтраки в зале ресторана:
- 12 часов
 - 10 часов
 - 11 часов +
12. Какое примерное количество людей занято в гостиничном хозяйстве по всему миру:
- 40 млн. человек
 - 50 млн. человек +
 - 60 млн. человек
13. Какая система классификации пользуется популярностью в Греции:
- «цифровая»
 - там нет системы классификации
 - «буквенная» +
14. Самым большим владельцем гостиничных консорциумов на Европейском континенте является:
- Австрия
 - Италия
 - Франция +
15. В мире на данный момент насчитывается столько отелей различного уровня:
- более 300 000 +
 - более 200 000
 - более 150 000

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 диагностировать затруднения 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
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	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

6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

Э1	Российская государственная библиотека . - Режим доступа: http://www.rsl.ru
Э2	Национальная электронная библиотека . - Режим доступа: http://nel.nns.ru

6.3.1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 10 Pro RUS Операционная 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-00037842 от 4 декабря 2023 г. (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 занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	36 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной 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	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	75 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук

	аттестации.		
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, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	40 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
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 компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных задач, проведение блиц-опросов, коллоквиумы, исследовательские работы) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20% аудиторных 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» - анализа 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 дисциплины включает обязательные виды работ – лекции, ПЗ, различные виды СРС (подготовка рефератов 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 дисциплины включает обязательные виды работ – лекции, ПЗ, различные виды СРС (подготовка рефератов 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.