

Документ подписан простой электронной подписью
Информационно-образовательное учреждение высшего
Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего
ФИО: Агабекян Раиса Левоновна образования
Должность: ректор «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ»
Дата подписания: 07.05.2024 15:55:26 (г. Краснодар)
Уникальный программный ключ: (НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)
4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент Севрюгина Н.И.
25.12.2023

Б1.В.ДЭ.10.01
Технология внутреннего туризма

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Кафедра государственного и корпоративного управления**
Учебный план 43.03.02 Туризм
Квалификация **бакалавр**
Форма обучения **очная**
Программу составил(и): профессор, Елисеева Н.В.; Кан И.В.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		16 5/6	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Контактная работа на аттестации	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32,2	32,2	32,2	32,2
Сам. работа	39,8	39,8	39,8	39,8
Итого	72	72	72	72

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДЭ.10
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	PR технологии и реклама туристской деятельности
2.1.12	Безопасность жизнедеятельности
2.1.13	Курортное дело
2.1.14	Менеджмент в туризме
2.1.15	Правовое регулирование в туристской деятельности
2.1.16	Основы российской государственности
2.1.17	Информационно-коммуникативные и гис-технологии в туризме
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Дисциплина 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	PR технологии и реклама туристской деятельности
2.2.4	Деловые коммуникации и культура речи
2.2.5	Мультимедиа технологии в туристской индустрии
2.2.6	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.7	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.8	Производственная практика: проектно-технологическая
2.2.9	Туристско-рекреационное проектирование
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5: Способен проектировать объекты туристской деятельности	
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Планируемые результаты обучения (показатели освоения индикаторов компетенций)	
ПК-5.1: Знает методы и технологии проектирования деятельности туристского предприятия	
Знать:	
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и	

системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уметь:
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Владеть:
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Умением выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-5.2: Умеет оценить эффективность планирования по различным направлениям проекта; рассчитать качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта
Знать:
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и

общественного питания
Осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Владеть:
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Умением выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
УК-5.1: Знает: психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия людей в организации, особенности диадического взаимодействия
Знать:
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уметь:
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Владеть:
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Умением выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
УК-5.2: Умеет: грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей
Знать:
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уметь:
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Владеть:
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Умением выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

УК-5.3: Владеет: организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	
Знать:	
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Уметь:	
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Владеть:	
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Умением выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Организацию работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	

