

Программу составил(и):

профессор, Елисеева Н.В.; Кан И.В.

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

Технология внутреннего туризма

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516)

составлена на основании учебного плана:

43.03.02 Туризм

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 туристической 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.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 (модули) 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» используются 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. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ и планируемые результаты обучения

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

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	
Уровень 1	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
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	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
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	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
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	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
Уровень 3	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: Способен проектировать объекты туристской деятельности

ПК-5.1: Знает методы и технологии проектирования деятельности туристского предприятия

Знать	
Уровень 1	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
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	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
Уровень 3	осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

	<p>Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Владеть	
Уровень 1	Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	<p>Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Уровень 3	<p>Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умением выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-5.2: Умеет оценить эффективность планирования по различным направлениям проекта; рассчитать качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта	
Знать	
Уровень 1	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
Уровень 2	<p>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</p> <p>Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>
Уровень 3	<p>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</p> <p>Способы обеспечения и внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>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</p>
Уметь	
Уровень 1	осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	<p>осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Уровень 3	<p>осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Использовать методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Владеть	
Уровень 1	Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	<p>Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>

	гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	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-5.3: Владеет формированием идеи проекта, организации проектной деятельности	
Знать	
Уровень 1	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
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	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
Уровень 3	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	
Уровень 1	Способами осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	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
Уровень 3	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

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>	3	2	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.8 Л1.9 Л1.10Л2.1Л3.1 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>	3	5	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
1.3	<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. 3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий. /Пр/</p>	3	4	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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>	3	2	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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>	3	3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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>	3	3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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>	3	4	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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>	3	3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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>	3	3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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/	3	4	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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/	3	3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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/	3	3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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. /Ср/	3	3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 Э1 Э2	
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/	3	10	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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/	3	3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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/	3	4	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 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/	3	12,8	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 Э1 Э2
6.4	Контактная работа на аттестации /КА/	3	0,2	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7 Л1.9Л2.1Л3.1 Э1 Э2

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

1. Что такое туроперейтинг?
2. Туроператор - это...
 - а) Предприятие, организующее рекламу и продвижение туристического продукта.
 - б) Реализатор туристического продукта.
 - в) Предприятие, занимающееся разработкой туристического продукта, комплектацией тура и обеспечивающее их функционирование.
3. Турист - это гражданин, посещающий страну (место) временного пребывания:
 - а) С занятием оплачиваемой в этом месте деятельностью.
 - б) Без занятия оплачиваемой в этом месте деятельностью.
 - в) С целью поиска работы и устройства на постоянное место жительства.
4. Виза - это...
 - а) Официальный документ, удостоверяющий личность туриста.

- б) Разновидность международного страхового полиса, позволяющая получать и оплачивать страховые услуги в любой стране мира.
- в) Специальное разрешение иностранного правительства на въезд-выезд, проживание или транзитный проезд через территорию его государства
5. Таможенные формальности представляют собой процедуры, связанные с проверкой соблюдения лицами, пересекающими государственную границу:
- а) Установленного паспортно-визового режима.
- б) Установленных требований вакцинации.
- в) Правил и условий ввоза и вывоза вещей, товаров и валютных средств.
6. «Хождение за три моря» - это знаменитые путешествия:
- а) И.И. Беринга;
- б) Петра I;
- в) Афанасия Никитина; 18
- г) Н.М. Пржевальского.
7. Что не относится к достопримечательностям Российской Федерации:
- а) Байкал;
- б) «Киж»;
- в) Соловецкий монастырь;
- г) Домский собор XIII века.
8. Что не относится к «горячим направлениям» XXI в. по оценкам ВТО:
- а) агротуризм;
- б) тематический;
- в) экологический;
- г) круизный;
- д) культурно-познавательный;
- е) приключенческий.
9. Туризм по приглашению, распространенный в крупных частных фирмах, для поощрения своих служащих и проведения корпоративных мероприятий, это:
- а) деловой туризм;
- б) краткосрочные туризм;
- в) инсентив-туризм;
- г) спелеотуризм;
- д) коммерческий туризм.
10. Что не является районообразующим принципом в рекреационном районировании?
- а) структура рекреационных функций;
- б) степень открытости района;
- в) перспективность освоения;
- г) все утверждения верны.

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
Л1.3	Багдасарян В. Э., Орлов И. Б., Попов А.Д.	История туризма: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=418917
Л1.4	Орловская В.П.	Технология и организация предприятия туризма: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=418233
Л1.5	Зайцева Н. А., Шуравина Д. Б.	Безбарьерный туризм: Учебное пособие	Москва: КноРус, 2024, URL: https://book.ru/book/949925
Л1.6	Казаков С.П.	Влияние социальных медиа на поведение потребителей в индустрии гостеприимства и в туризме: Монография	Москва: Издательский Центр РИО, 2024, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=432322
Л1.7	Селиванов В.В.	Рекреационный туризм: крымские перспективы: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=434433
Л1.8	Баранов А.С., Бисько И. А., Богданов Е.И.	Информационно-экскурсионная деятельность на предприятиях туризма: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=435091
Л1.9	Кошелева А.И., Лебедева О.Е., Пониматкина Л.А., Астафьева О.А.	Операционный менеджмент в сфере туризма и гостеприимства: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=437274
Л1.10	Кошелева А.И., Лебедева О.Е., Пониматкина Л.А., Астафьева О.А.	Операционный менеджмент в сфере туризма и гостеприимства: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024, URL: https://znanium.com/catalog/document?id=438757
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	учебные пособия. - Режим доступа: https://pandia.ru/text/category/uchebnie_posobiya/		
Э2	Видео записи с текстами. - Режим доступа: https://pandia.ru/text/category/videozapismz/		

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	Кодекс – Профессиональные справочные системы https://kodeks.ru
6.3.2.2	РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии https://www.gost.ru/portal/gost/
6.3.2.3	ИСО Международная организация по стандартизации https://www.iso.org/ru/home.html
6.3.2.4	ABOUT THE UNIFIED MODELING LANGUAGE SPECIFICATION https://www.omg.org/spec/UML

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)			
Ауд	Наименование	ПО	Оснащение
123	Компьютерный класс	Windows 10 Pro RUS 7-Zip Яндекс Браузер Mozilla Firefox LibreOffice LibreCAD Inkscape Notepad++. 1С:Предприятие 8. Комплект Kaspersky Endpoint Security MS Access 2016 MS Project Pro 2016 MS SQL Server 2019 MS SQL Server Management Studio 18.8 MS Visio Pro 2016 MS Visual Studio Community Edition Visual Studio Code Blender Gimp Maxima StarUML V1 PostgreSQL IntelliJ IDEA PyCharm Community Edition Eclips Adobe Reader DC Arduino Software (IDE) NetBeans IDE ZEAL ARIS Express Archimate Klite Mega Codec Pack Ramus Educational Micro-Cap Evaluation gvSIG Desktop Python	Стол - 20 шт., стул - 21 шт., рабочее место преподавателя – 1 шт., персональный компьютер с выходом в интернет - 21 шт., доска учебная – 1 шт., многофункциональное устройство – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., проекционный экран – 1 шт., соответствующее программное обеспечение
114а	Компьютерный класс	Windows 10 Pro RUS 7-Zip Яндекс Браузер Mozilla Firefox LibreOffice LibreCAD Inkscape	Стол - 20 шт., стул - 22 шт., рабочее место преподавателя – 1 шт., персональный компьютер с выходом в интернет - 21 шт., доска учебная – 1 шт., многофункциональное устройство – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., проекционный экран – 1 шт., интерактивная доска WR-84A10 с проектором ViewSonic PS501X - 1 шт., соответствующее программное обеспечение

		Notepad++. 1С:Предприятие 8. Комплект Kaspersky Endpoint Security MS Access 2016 MS Project Pro 2016 MS SQL Server 2019 MS SQL Server Management Studio 18.8 MS Visio Pro 2016 MS Visual Studio Community Edition Visual Studio Code Blender Gimp Maxima Oracle VM VirtualBox PostgreSQL IntelliJ IDEA PyCharm Community Edition Eclips Adobe Reader DC NetBeans IDE ZEAL Klite Mega Codec Pack MS Office Standart 2010	
Читальный зал	Читальный зал. Информационно-библиотечный центр. Помещение для самостоятельной работы	7-Zip Яндекс Браузер Mozilla Firefox LibreOffice LibreCAD Inkscape Notepad++. Kaspersky Endpoint Security MS Access 2016 MS Project Pro 2016 MS Visio Pro 2016 Visual Studio Code Blender Gimp Maxima StarUML V1 IntelliJ IDEA PyCharm Community Edition Adobe Reader DC MS Office Standart 2007 Windows 10 Pro	16 посадочных мест, рабочее место библиотекаря 6 компьютеров P5GC-MX1333/INTEL Core2Duo E2160/DDR2-667-1Г6/ST380815AS/Intel GMA-82945/Atheros L2 Fast Ethernet 10/100 4 компьютера GA945GCMX-S2/INTEL Core2Duo E2160/DDR2-667-1Г6/ST3160815AS/Intel GMA-82945/Realtek RTL8169 6 компьютеров P5GD2-X/Intel Pentium 4-3.00GHz/DDR2-667-1Г6/ WD800JD/Radeon X300/Marvell 88E805 1 компьютер P5KPL-SE/INTEL Core2Duo E6400/DDR2-667-2Г6/ST380811AS/GF-6600/ Realtek PCIe GBE 9200SE/Marvell 88E8001 6 мониторов LG Flatron 1730s 4 монитора NEC AccuSync LCD73v 6 мониторов Samsung SyncMaster 740n 1 монитор Samsung SyncMaster 920n 1 принтер HP LaserJet PRO m402n 1 сканер HP ScanJet G2410
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
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.		
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
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
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
402	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых	7-Zip Яндекс Браузер LibreOffice	36 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук

	проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.		
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

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 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 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.