

Документ подписан простой электронной подписью

Информационно-образовательное учреждение высшего образования
Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего образования

ФИО: Агабекян Раиса Левоновна

Должность: ректор «Академия маркетинга и социально-информационных технологий – ИМСИТ»

Дата подписания: 07.05.2024 12:35:45

(г. Краснодар)

Уникальный программный ключ:

(НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)

4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcd9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,

доцент Севрюгина Н.И.

25.12.2023

ФТД.03

Системы искусственного интеллекта

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Кафедра математики и вычислительной техники
Учебный план	43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Программу составил(и):	профессор, Елисеева Н.В.; ксн, Зав. кафедрой ПИМК, Севрюгина Н.И.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	16 5/6			
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Контактная работа на аттестации	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,2	48,2	48,2	48,2
Сам. работа	23,8	23,8	23,8	23,8
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:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
2.1.2	
2.1.3	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);
2.1.4	
2.1.5	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов
2.1.6	(служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2)
2.1.7	
2.1.8	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5)
2.1.9	
2.1.10	
2.1.11	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
2.1.12	Управление качеством гостиничных услуг
2.1.13	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
2.1.14	Корпоративное управление в гостиничной деятельности
2.1.15	Организация работы службы приема и размещения
2.1.16	Организация службы питания и банкетинга в гостиничном бизнесе
2.1.17	Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности
2.1.18	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.1.19	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе
2.1.20	Управление проектами в гостиничном бизнесе
2.1.21	Антикризисное управление в индустрии гостеприимства
2.1.22	Управление персоналом в сфере гостеприимства
2.1.23	Управленческий учет в организациях гостеприимства
2.1.24	Ценообразование в сфере гостеприимства
2.1.25	Менеджмент организаций сферы гостеприимства
2.1.26	Международный опыт деятельности гостиничных предприятий
2.1.27	Организация гостиничного дела
2.1.28	PR-технологии и реклама в гостиничной деятельности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору математического и естественнонаучного цикла. Для изучения названного курса необходимо знание студентами курса математики, информатики, информационное обеспечение управления гостиничным бизнесом, организация гостиничного дела. Знания, полученные при изучении дисциплины «Информационные технологии в управлении гостиничным предприятием» используется в дальнейшем при изучении дисциплин: «Профессиональные компьютерные программы», «Проектирование гостиничной деятельности», в учебно-исследовательской и научно-исследовательской работе, при выполнении дипломной работы
2.2.2	
2.2.3	Информационное обеспечение гостиничной деятельности
2.2.4	Управление качеством гостиничных услуг
2.2.5	Экспертиза и диагностика гостиничного предприятия
2.2.6	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

2.2.7	Производственная практика: организационно-управленческая практика
2.2.8	Производственная практика: преддипломная практика
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Планируемые результаты обучения (показатели освоения индикаторов компетенций)	
ПК-1.1: Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Знать:	
Удовлетворительно цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Хорошо цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Отлично цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Уметь:	
Удовлетворительно цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Хорошо цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Отлично цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Владеть:	
Удовлетворительно цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Хорошо цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
Отлично цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	
ПК-1.2: Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Знать:	
Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Хорошо организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Отлично организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Уметь:	
Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Хорошо организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Отлично организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Владеть:	
Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Хорошо организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
Отлично организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	
ПК-1.3: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий	

Знать:
Удовлетворительно способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Хорошо способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Отлично способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Уметь:
Удовлетворительно способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Хорошо способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Отлично способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Владеть:
Удовлетворительно способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
Отлично способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
	Удовлетворительно цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
	Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	Удовлетворительно способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
3.2	Уметь:
	Удовлетворительно цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
	Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	Удовлетворительно способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий
3.3	Владеть:
	Удовлетворительно цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
	Удовлетворительно организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	Удовлетворительно способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания с использованием цифровых технологий