

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЭП/ИУК

Дата подписания: 09.09.2023 00:27:00

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e474f187dcddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

### **«Информационные технологии в ресторанной деятельности»**

#### **Цели преподавания дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Информационные технологии в ресторанной деятельности» является формирование общих знаний об информационных технологиях и программных комплексах, используемых в практической ресторанной деятельности, подготовка специалиста, владеющего различными программными продуктами, способного применить полученные знания в профессиональной деятельности.

#### **Задачи изучения дисциплины:**

- освоение современных программных средств, используемых в ресторанном бизнесе, получение навыков работы с сетевыми программными и аппаратными решениями для ресторанной отрасли;
- понимание основных подходов информатизации бизнес-процессов ресторанного бизнеса;
- использование количественных и качественных методов сбора и обработки информации.
- поиск, критический анализ и синтез информации, применение системного подхода для решения поставленных производственных задач;
- понимание принципов работы современных информационных технологий и использование их для решения задач профессиональной деятельности;
- получение навыка управления функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализа уровня обслуживания потребителей, умения делать соответствующие выводы;
- формирование способности управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц.

#### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-8);
- способность управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-1);
- способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц (ПК-2).

#### **Разделы дисциплины:**

- Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах. Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана. Информационный анализ рынка ресторанных услуг. Информационное сопровождение

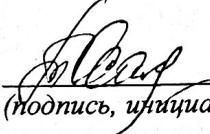
деятельности ресторана. Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности. Правовое сопровождение деятельности ресторана. Моделирование информационной системы ресторана. Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах. Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации  
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова  
(подпись, инициалы, фамилия)

« 29 » 09 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в ресторанной деятельности  
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело  
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»  
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 29 от «29» 03 2019 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы

к.и.н. \_\_\_\_\_ Бормотова А.Р.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

/Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 01 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 20 23 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

## **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **1.1 Цель дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Информационные технологии в ресторанной деятельности» является формирование общих знаний об информационных технологиях и программных комплексах, используемых в практической ресторанной деятельности, подготовка специалиста, владеющего различными программными продуктами, способного применить полученные знания в профессиональной деятельности.

### **1.2 Задачи дисциплины**

- освоение современных программных средств, используемых в ресторанном бизнесе, получение навыков работы с сетевыми программными и аппаратными решениями для ресторанной отрасли;
- понимание основных подходов информатизации бизнес-процессов ресторанного бизнеса;
- использование количественных и качественных методов сбора и обработки информации.
- поиск, критический анализ и синтез информации, применение системного подхода для решения поставленных производственных задач;
- понимание принципов работы современных информационных технологий и использование их для решения задач профессиональной деятельности;
- получение навыка управления функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализа уровня обслуживания потребителей, умения делать соответствующие выводы;
- формирование способности управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	<i>Знать:</i> принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации, способы применения системного подхода для решения поставленных задач <i>Уметь:</i> применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации; выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем, рецепцию информационных технологий гостинично-ресторанными комплексами. <i>Уметь:</i> проводить анализ современных информационных технологий, исследовать информационную среду профессиональной деятельности. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий, выбора оптимальных способов решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-8.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем и способы их использования в повседневной практике <i>Уметь:</i> применять теоретические знания о современных информационных системах, отличать формы информационных объектов; использовать информационные технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий; практическими навыками выбора оптимальных способов использования информационных технологий.

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</p>
код компетенции	наименование компетенции		
		<p>ОПК-8.3 Применяет современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> правила использования современных информационных технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> применять программные средства в процессе выполнения профессиональных задач; использовать информационные технологии на практике. <i>Владеть:</i> навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий, навыками применения современных информационных технологий и программных средств для решения задач профессиональной деятельности</p>
ПК-1	<p>Способен управлять функциональным и подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p><i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц, стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала, основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса. <i>Уметь:</i> организовывать деятельность департаментов гостиничных комплексов; анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах; использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах; формирования системы бизнес-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>
		<p>ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий питания; стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала; основы управленческого учета в сфере ресторанного сервиса. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания; анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах; использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах; формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов предприятий питания.</p>
ПК-2	Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания,	ПК-2.3 Использует методику создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения	<p><i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и иных средств размещения, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и иных средств</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	ресторанов, гостиниц		<p>размещения.</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на иных средствах размещения.</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия ресторана системе менеджмента качества.</p> <p><i>Владеть:</i> Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности ресторана.</p>
		<p>ПК-2.5</p> <p>Использует методику создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p><i>Знать:</i> Принципы и методы создания системы контроля на предприятиях питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля; методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля на предприятиях питания; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению; организовывать работы по</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><i>Владеть:</i> Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов предприятий питания, выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.</p>

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в ресторанной деятельности» входит в формируемую участниками образовательных отношений часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

## 3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	36,1

Виды учебной работы	Всего, часов
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	35,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

#### 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1.	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах	Ресторанный бизнес. Роль информации в ресторанном бизнесе. Средства информации об услугах общественного питания. Общие и специфические средства информации. Цели информации в сфере общественного питания. Назначение и принципы составления меню.
2.	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	Развитие компьютеризации ресторанов в России. Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана. Программы бухгалтерского учёта, складских операций и управления контрольно-кассовым оборудованием. Системы автоматизации ресторанного бизнеса.
3.	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	Информационный анализ рынка ресторанных услуг. Способы сбора и обработки информации о рынке ресторанных услуг. Конкуренция и сбор информации о деятельности конкурентов. Сбор информации о поведенческих признаках целевой аудитории ресторана.
4.	Информационное сопровождение деятельности ресторана.	Цели предоставления информации о деятельности ресторана. Современные каналы коммуникаций в ресторанном бизнесе. Реклама в сети Internet как средство интернет-маркетинга.
5.	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	Инновации в ресторанном бизнесе. Инновационный процесс и инновационная деятельность. Способы формирования инноваций

		в ресторанном бизнесе. Информационный анализ новинок в техническом оснащении кухни и приготовлении блюд.
6.	Правовое сопровождение деятельности ресторана	Нормативно-правовое сопровождение в сфере общественного питания. Гражданский кодекс Российской Федерации и Федеральный закон «О защите прав потребителей». Информация о сертификации ресторана. Налоговая информация о ресторанной деятельности.
7	Моделирование информационной системы ресторана	Информационная система ресторана и ее назначение. Ресторан как сфера применения информационных систем. Система SmartSaloon. Моделирование информационной системы ресторана.
8.	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	Информационная поддержка коммуникационных процессов внутри коллектива ресторана. Моделирование коммуникативного пространства. Проблемно-ориентированный язык программирования. Калькуляционная карта. Технологическая карта.
9	Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды	Цифровизация ресторанной отрасли в мире. Роль геймификация в стимулировании потребительского поведения. Цифровой формат программ лояльности. Онлайн бронирование столиков как мировой тренд. Сервисы доставки. Диверсификация ресторанной деятельности.

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах.	2	-	1	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 2	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
2	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	2	-	2	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 4	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
3	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	2	-	3	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 6	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
4	Информационное	2	-	4	У-1, 2, 3,	УО, КЗ, Т, Р	УК-1,

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
	сопровождение деятельности ресторана.				4, 5. МУ-1, 2.	8	ОПК-8 ПК-1, ПК-2
5	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	2	-	5	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 10	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
6	Правовое сопровождение деятельности ресторана	2	-	6	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 12	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
7	Моделирование информационной системы ресторана	2	-	7	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 14	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
8	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	2	-	8	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 16	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
9	Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды	2	-	9	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 18	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тест, Р – реферат.

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах.	2
2	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	2
3	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	2

4	Информационное сопровождение деятельности ресторана.	2
5	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	2
6	Правовое сопровождение деятельности ресторана	2
7	Моделирование информационной системы ресторана	2
8	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	2
9	Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды	2
Итого		18

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах.	1-2 неделя	4
2	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	3-4 неделя	4
3	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	5-6 неделя	4
4	Информационное сопровождение деятельности ресторана.	7-8 неделя	4
5	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	9-10 неделя	4
6	Правовое сопровождение деятельности ресторана	11-12 неделя	4
7	Моделирование информационной системы ресторана	13-14 неделя	4
8	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	15-16 неделя	4
9	Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды	17-18 неделя	3,9
Итого			35,9

### 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и

методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

– путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

– путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

– путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

*типографией университета:*

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

– удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№ п/п	Наименование раздела (темы) лекции, практического или лабораторного занятия	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах.	Интерактивная лекция с управляемой дискуссией и демонстрацией слайдов	1
2	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	Круглый стол по теме практического занятия	1

3	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	Лекция-дискуссия	1
4	Информационное сопровождение деятельности ресторана.	Практическое занятие с компьютерной презентацией докладов студентов	1
5	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	Интерактивная лекция с управляемой дискуссией и демонстрацией слайдов	1
6	Правовое сопровождение деятельности ресторана	Интерактивная лекция с управляемой дискуссией и демонстрацией слайдов	1
7	Моделирование информационной системы ресторана	Практическое занятие с компьютерной презентацией докладов студентов	1
8	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	Практическое занятие с компьютерной презентацией докладов студентов	1
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;

применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);

личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Математика Информатика Экономика и организация производства Мировое гостиничное хозяйство	Человек и его потребности Методы научных исследований	Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1 Способен управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания	Производственная организационно-управленческая практика		Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Управление персоналом на предприятиях гостеприимства

потребителей, делать соответствующие выводы			Техника и организация ресторанного сервиса Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Производственная преддипломная практика Информационные технологии в ресторанной деятельности Проектирование гостиничной деятельности
ПК-2 Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц	Документирование управленческой деятельности	Деловая культура в ресторанном бизнесе Производственная организационно-управленческая практика Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	Банкеты и приемы Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ завершающий	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной	<i>Знать:</i> принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации. <i>Уметь:</i>	<i>Знать:</i> принципы и методы системного подхода. <i>Уметь:</i> отличать факты от	<i>Знать:</i> принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации, способы применения

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	задачи по различным типам запросов	применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; Грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации.	мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	системного подхода для решения поставленных задач <i>Уметь:</i> применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации; выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
ОПК-8/ завершающий	ОПК-8.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	<i>Знать:</i> виды современных информационных систем. <i>Уметь:</i> проводить анализ современных информационных технологий. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем <i>Уметь:</i> проводить анализ современных информационных технологий. Исследовать информационную среду профессиональной деятельности. <i>Владеть:</i>	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем. Рецепцию информационных технологий гостинично-ресторанными комплексами. <i>Уметь:</i> проводить анализ современных информационных технологий. Исследовать

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	информационную среду профессиональной деятельности. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий. Практическими навыками выбора оптимальных способов выбора информационных технологий
	ОПК-8.2 Использует в повседневной практике современные информационные коммуникационные технологии и программные средства	<i>Знать:</i> свойства современных информационных систем. <i>Уметь:</i> применять теоретические знания о современных информационных системах. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска информационных технологий.	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем. <i>Уметь:</i> применять теоретические знания о современных информационных системах. Использовать информационных технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем. Способы их использования. <i>Уметь:</i> применять теоретические знания о современных информационных системах. Отличать формы информационных объектов. Использовать информационных технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий. Практическими навыками выбора оптимальных

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				способов использования информационных технологий.
	ОПК-8.3 Применяет современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> правила использования современных информационные технологии <i>Уметь:</i> применять программные средства в процессе выполнения профессиональных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	<i>Знать:</i> правила использования современных информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> применять программные средства в процессе выполнения профессиональных задач. Использовать информационных технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	<i>Знать:</i> правила использования современных информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> применять программные средства в процессе выполнения профессиональных задач. Отличать формы программных объектов. Использовать информационных технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий. Практическими навыками выбора оптимальных способов использования информационных технологий.
ПК-1/ завершающий	ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности	<i>Знать:</i> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>комплексов. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц.</p> <p><i>Уметь:</i> Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p> <p><i>Владеть:</i> Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p>	<p>сотрудников гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса.</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.</p> <p><i>Владеть:</i> формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>комплексов; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц.</p> <p>Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса.</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов; анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование.</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				<i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов.
	ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<i>Знать:</i> Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий питания. <i>Уметь:</i> Осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания. <i>Владеть:</i> Навыками планирования текущей деятельности департаментов	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере ресторанного сервиса. <i>Уметь:</i> анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых,	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий питания; стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p>	<p>организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг. <i>Владеть:</i> формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов предприятий питания.</p>	<p>учета в сфере ресторанного сервиса. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания; анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах; использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах; формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				предприятий питания.
ПК-2/ завершающей	ПК-2.3 Использует методику создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения	<p><i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах.</p> <p><i>Владеть:</i> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p>	<p><i>Знать:</i> методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и иных средств размещения. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и иных средств размещения принятой системе классификации.</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса и иных средств размещения действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><i>Владеть:</i> определением форм и методов</p>	<p><i>Знать:</i> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и иных средств размещения, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и иных средств размещения. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и иных средств размещения принятой системе классификации.</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на иных средствах размещения. Анализировать проблемы функционирования</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения.	системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или иных средств размещения действующей системе классификации или системе менеджмента качества. <i>Владеть:</i> Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и иных средств

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				размещения. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения.
	ПК-2.5 Использует методику создания системы контроля на предприятиях питания	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля в на предприятиях питания. <i>Владеть:</i> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения	<i>Знать:</i> методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятий питания. Методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации. <i>Уметь:</i> анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе	<i>Знать:</i> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятий питания. Методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации. <i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля на предприятиях питания.

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>технических санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p>	<p>менеджмента качества.  <i>Владеть:</i>  определением форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания.  Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.</p>	<p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.  <i>Владеть:</i>  Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.  Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания.</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания	
				наименование	№№ заданий		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах.	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	1-3	согласно таб. 7.2	
				кейс-задачи			1
				БТЗ			по теме
				темы рефератов	1-2		
2	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №2	4-6	согласно таб. 7.2	
				кейс-задачи			2
				БТЗ			по теме
				темы рефератов	3-4		

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкала оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
3	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3	7-9	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	5-6	
4	Информационное сопровождение деятельности ресторана.	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №4	10-12	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	7-8	
5	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, практическое занятие № 5, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №5	13-15	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	9-10	
6	Правовое сопровождение деятельности ресторана	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, практическое занятие № 6, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №6	16-18	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	11-12	
7	Моделирование информационной системы ресторана	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, практическое занятие № 7, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №7	19-21	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	13-14	
8	Профессионально	УК-1,	Лекция,	контрольные	22-24	согласно

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	ОПК-8, ПК-1, ПК-2	практическое занятие № 8, СРС	вопросы к устному опросу по теме. №8		таб. 7.2
				кейс-задачи	8	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	15-16	
9	Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекции, практическое занятие № 9, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №9	25-27	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	9	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	17-18	

**Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости**

Вопросы в тестовой форме по теме № 1: «Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах».

Информационная система (ИС) – это...

- а) совокупность баз данных, система управления базой данных
- б) совокупность неструктурированных текстовых документов и графических объектов
- в) совокупность больших массивов данных об объектах и явлениях реального мира и комплекса программно-аппаратных средств для обработки этих массивов
- г) информационный склад
- д) запросы пользователя, списки документов или объектов

**Контрольные вопросы для устного опроса по теме № 9: «Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды»**

1. Назовите инновации в сфере ресторанного бизнеса за последнее десятилетие.
2. Какие существуют виды инновационных технологий?
3. В каких направлениях развивается инновационная деятельность в сфере гостиничного хозяйства?

**Темы рефератов по теме № 1: «Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах»**

1. Понятие и классификация информационных технологий.
2. Влияние внедрения новых информационных технологий на создание и продвижение «продукта» в ресторанном бизнесе.

#### Кейс-задача по теме № 4: «Информационное сопровождение деятельности ресторана»

##### Кейс-задача

Одна сервисная компания Курской области развить свой бизнес и предлагать услуги по привлечению в Курский регион иностранных туристов, тем самым заполняя номера гостиниц и места в ресторанах. Эта компания создана по инициативе одной семьи. Молодой, богатый бизнесмен исполняет мечту своей жены и создает данную компанию. Оставляя на руководящем посту жену, он уходит в тень и лишь спонсирует фирму. Через 2 месяца стало понятно, что компания работает сильно в убыток для самой себя, ведь отсутствует четкий план действий. Какие действия могут помочь компании? Как вообще развивать внутренний туризм в регионе и одновременно привлекать иностранных туристов? Какие информационные технологии применять в данном случае?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все

задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

1. Укажите принцип, согласно которому может создаваться функционально-позадачная информационная система:

- а) оперативности
- б) позадачный
- в) блочный
- г) интегрированный

Задание в открытой форме:

15. Что нужно для создания рекламного листа ресторана? Ответ

---

Задание на установление хронологической последовательности

Составьте правильную последовательность уровней автоматизации:

- а) наличие своих интернет-магазинов;
- б) компьютеры со стандартным программным обеспечением типа Microsoft Office;
- в) специальное программное обеспечение - так называемый BackOffice, связь backoffice-ных программ с глобальными системами бронирования;
- г) офисная оргтехника (телефония, факсы, ксероксы).

Задание на установление соответствия:

Соотнесите:

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| а) Программа Tour Pilot  | 1) Программа предназначена для автоматизации оформления анкет и загранпаспортов      |
| б) Программа Tour Anketa | 2) Программа обеспечивает контроль за заполняемостью авиарейсов пассажирами и грузом |
| в) Программа «Чартер»    | 3) Программа предназначена для подготовки бланков посольских анкет                   |
| г) Программа Овир        | 4) Программа предназначена для автоматизации   |

### Компетентностно-ориентированная задача:

Одна столичная компания занимающаяся сервисом и туризмом решила развивать свой бизнес и предлагать услуги по внутреннему гастрономическому туризму. В планах была ориентация на отечественного покупателя услуг. У компании все получалось на внутреннем рынке, однако конкуренция была велика. Спустя несколько месяцев стало понятно, что компания теряет огромный поток прибыли игнорируя иностранных туристов. Компания, чтобы обставить своих конкурентов, в кратчайшие сроки создает рекламную кампанию, по привлечению граждан других стран (Европы и Азии). Реклама сработала великолепно огромное количество покупателей было привлечено. Новые покупатели - больше денег, больше денег - компания развивается быстрее, что может позволить привлекать все больший поток покупателей. Избавление от конкурентов и выход к монополии в туристическом бизнесе своего края. Идеальное будущее. Однако компания из-за спешки может допустить ряд ошибок, которые приведут к плачевному исходу. Какую стратегию выхода на рынок Вы бы смогли предложить? Какие инновационные технологии применимы в данном случае? Если вы управляете данной компанией, что вы предпримите?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

### 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1. (контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	1	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля	2	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
		правильных ответов менее 50%		правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №4, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 5. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №5, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 6. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №6, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 7. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №7, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 7, доля правильных	4	Выполнил задания практ. занятия № 7, доля правильных

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
		ответов менее 50%		ответов более 50%
Практическое занятие № 8. (контрольные вопросы к устному опросу по теме №8, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	2	Выполнил задания практ. занятия № 8, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 8, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №9. (контрольные вопросы к устному опросу по теме №9, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	2	Выполнил задания практ. занятия № 9, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 9, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Владыкина, Ю. О. Техника и технологии в сервисе и туризме : учебное пособие / Ю. О. Владыкина. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. - 192 с. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/91454> (дата обращения 10.03.2023) . - Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

2. Граничин, О. Н. Информационные технологии в управлении : учебное пособие / О. Н. Граничин, В. И. Кияев. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 400 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89437.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

3. Бирюков, А. Н. Процессы управления информационными технологиями : учебное пособие / А. Н. Бирюков. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 262 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89467.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

## 8.2 Дополнительная учебная литература

4. Кимяев, Д. И. Информационные технологии в туристической индустрии : учебное пособие / Д. И. Кимяев, Г. А. Костин, В. В. Курлов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40862.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

5. Есаулова, С. П. Информационные технологии туристической индустрии : учебное пособие / С. П. Есаулова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 152 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/940.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

6. Валеева, Е. О. Современные технологии организации туристской деятельности : учебное пособие / Е. О. Валеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 194 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40895.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

7. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81705.html> (дата обращения: 17.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

## 8.3 Перечень методических указаний

1. Информационные технологии в ресторанной деятельности : методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. В. В. Волобуев. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 26 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

2. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

3. Акатова, Н. А. Информационные технологии в офисной деятельности : учебно-методическое пособие / Н. А. Акатова, О. И. Варгасова. — Москва : Издательский Дом МИСиС, 2020. — 236 с. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/106714.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
3. <http://library.kstu.kursk.ru> – Электронная библиотека ЮЗГУ
4. <http://www.consultant.ru/> – Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. <http://www.prlib.ru/> – Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
6. <http://нэб.рф/> – Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Для успешного освоения дисциплины «Информационные технологии в ресторанной деятельности» необходимо, чтобы в течении семестра студент не пропускал лекции и семинарские занятия, тщательно готовился к каждому практическому занятию и принимал активное участие в обсуждении того или иного вопроса по тематике занятия. Учитывая специфику данной дисциплины, следует достаточно большое время уделять самостоятельной работе над материалом, использовать при подготовке к занятиям не только учебные пособия, но и дополнительную литературу и Интернет.

Регулярные самостоятельные занятия помогут студентам более углубленно, осмысленно изучить курс дисциплины и более качественно подготовиться к итоговому контролю – экзамену. Самостоятельное изучение дисциплины должно быть систематическим. Недопустимо изучать материал частями, пропуская информацию, содержащуюся в предыдущих разделах и темах.

Изучение студентами дисциплины предваряется лекционным материалом и состоит из самостоятельного изучения теоретического материала и решения практических ситуаций.

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и семинарские занятия.

На лекциях преподаватель излагает и разъясняет основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студенты должны внимательно слушать и конспектировать лекционный материал.

Практические занятия необходимы для контроля преподавателем подготовленности студентов; закрепления изученного материала; развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений по данной проблематике; приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

На практических занятиях детально изучаются вопросы, указанные в программе. Практическим занятиям предшествует самостоятельная работа студентов, связанная с освоением лекционного материала и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

Практическое занятие может включать в себя элементы индивидуального собеседования. Преподаватель должен осуществлять индивидуальный контроль работы студентов; давать соответствующие рекомендации; в случае необходимости помочь студенту составить индивидуальный план работы по изучению предмета. В процессе подготовки к практическому занятию студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя. Примерные темы докладов, рефератов и вопросов для обсуждения приведены в методических рекомендациях.

Самостоятельная работа – это работа студентов по освоению определенной темы курса, которая предполагает: изучение лекционного материала, учебников и учебных пособий, первоисточников, подготовку докладов и сообщений на практических занятиях, написание рефератов, выполнение дополнительных заданий преподавателя.

Методика самостоятельной работы предварительно разъясняется преподавателем и в последующем может уточняться с учетом индивидуальных особенностей студентов.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

## **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу**  
дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации  
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова  
(подпись, инициалы, фамилия)

« 29 » 02 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в ресторанной деятельности  
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело  
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»  
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 29 от «29» 03 2019 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы

к.и.н. \_\_\_\_\_ Бормотова А.Р.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

/Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 01 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №    «  »    20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «  »    20 г. протокол №   .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №    «  »    20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «  »    20 г. протокол №   .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №    «  »    20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «  »    20 г. протокол №   .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №    «  »    20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «  »    20 г. протокол №   .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №    «  »    20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «  »    20 г. протокол №   .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

## **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **1.1 Цель дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Информационные технологии в ресторанной деятельности» является формирование общих знаний об информационных технологиях и программных комплексах, используемых в практической ресторанной деятельности, подготовка специалиста, владеющего различными программными продуктами, способного применить полученные знания в профессиональной деятельности.

### **1.2 Задачи дисциплины**

- освоение современных программных средств, используемых в ресторанном бизнесе, получение навыков работы с сетевыми программными и аппаратными решениями для ресторанной отрасли;
- понимание основных подходов информатизации бизнес-процессов ресторанного бизнеса;
- использование количественных и качественных методов сбора и обработки информации.
- поиск, критический анализ и синтез информации, применение системного подхода для решения поставленных производственных задач;
- понимание принципов работы современных информационных технологий и использование их для решения задач профессиональной деятельности;
- получение навыка управления функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализа уровня обслуживания потребителей, умения делать соответствующие выводы;
- формирование способности управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	<i>Знать:</i> принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации, способы применения системного подхода для решения поставленных задач <i>Уметь:</i> применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации; выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем, рецепцию информационных технологий гостинично-ресторанными комплексами. <i>Уметь:</i> проводить анализ современных информационных технологий, исследовать информационную среду профессиональной деятельности. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий, выбора оптимальных способов решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-8.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем и способы их использования в повседневной практике <i>Уметь:</i> применять теоретические знания о современных информационных системах, отличать формы информационных объектов; использовать информационные технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий; практическими навыками выбора оптимальных способов использования информационных технологий.

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</p>
код компетенции	наименование компетенции		
		<p>ОПК-8.3 Применяет современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> правила использования современных информационных технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> применять программные средства в процессе выполнения профессиональных задач; использовать информационные технологии на практике. <i>Владеть:</i> навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий, навыками применения современных информационных технологий и программных средств для решения задач профессиональной деятельности</p>
ПК-1	<p>Способен управлять функциональным и подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p><i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц, стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала, основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса. <i>Уметь:</i> организовывать деятельность департаментов гостиничных комплексов; анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах; использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах; формирования системы бизнес-</p>

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</p>
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>
		<p>ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p><i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий питания; стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала; основы управленческого учета в сфере ресторанного сервиса. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания; анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах; использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах; формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов предприятий питания.</p>
ПК-2	<p>Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания,</p>	<p>ПК-2.3 Использует методику создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения</p>	<p><i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и иных средств размещения, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и иных средств</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	ресторанов, гостиниц		<p>размещения.</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на иных средствах размещения.</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия ресторана системе менеджмента качества.</p> <p><i>Владеть:</i> Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности ресторана.</p>
		ПК-2.5 Использует методику создания системы контроля на предприятиях питания	<p><i>Знать:</i> Принципы и методы создания системы контроля на предприятиях питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля; методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля на предприятиях питания; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению; организовывать работы по</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><i>Владеть:</i> Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов предприятий питания, выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.</p>

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в ресторанной деятельности» входит в формируемую участниками образовательных отношений часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 5 курсе.

## 3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	10,1
в том числе:	

Виды учебной работы	Всего, часов
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	57,9
Контроль (подготовка к экзамену)	4
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

#### 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1.	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах	Ресторанный бизнес. Роль информации в ресторанном бизнесе. Средства информации об услугах общественного питания. Общие и специфические средства информации. Цели информации в сфере общественного питания. Назначение и принципы составления меню.
2.	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	Развитие компьютеризации ресторанов в России. Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана. Программы бухгалтерского учёта, складских операций и управления контрольно-кассовым оборудованием. Системы автоматизации ресторанного бизнеса.
3.	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	Информационный анализ рынка ресторанных услуг. Способы сбора и обработки информации о рынке ресторанных услуг. Конкуренция и сбор информации о деятельности конкурентов. Сбор информации о поведенческих признаках целевой аудитории ресторана.
4.	Информационное сопровождение деятельности ресторана.	Цели предоставления информации о деятельности ресторана. Современные каналы коммуникаций в ресторанном бизнесе. Реклама в сети Internet как средство интернет-маркетинга.
5.	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	Инновации в ресторанном бизнесе. Инновационный процесс и инновационная деятельность. Способы формирования инноваций в ресторанном бизнесе. Информационный анализ

		новинок в техническом оснащении кухни и приготовлении блюд.
6.	Правовое сопровождение деятельности ресторана	Нормативно-правовое сопровождение в сфере общественного питания. Гражданский кодекс Российской Федерации и Федеральный закон «О защите прав потребителей». Информация о сертификации ресторана. Налоговая информация о ресторанной деятельности.
7	Моделирование информационной системы ресторана	Информационная система ресторана и ее назначение. Ресторан как сфера применения информационных систем. Система SmartSaloon. Моделирование информационной системы ресторана.
8.	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	Информационная поддержка коммуникационных процессов внутри коллектива ресторана. Моделирование коммуникативного пространства. Проблемно-ориентированный язык программирования. Калькуляционная карта. Технологическая карта.
9	Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды	Цифровизация ресторанной отрасли в мире. Роль геймификация в стимулировании потребительского поведения. Цифровой формат программ лояльности. Онлайн бронирование столиков как мировой тренд. Сервисы доставки. Диверсификация ресторанной деятельности.

**Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение**

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах.	1	-	-	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 2	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
2	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	-	-	1	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 4	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
3	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	1	-	-	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 6	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
4	Информационное сопровождение деятельности	-	-	2	У-1, 2, 3, 4, 5.	УО, КЗ, Т, Р 8	УК-1, ОПК-8

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
	ресторана.				МУ-1, 2.		ПК-1, ПК-2
5	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	-	-	3	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 10	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
6	Правовое сопровождение деятельности ресторана	-	-	4	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 12	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
7	Моделирование информационной системы ресторана	-	-	5	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 14	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
8	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	1	-	6	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 16	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2
9	Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды	1	-	-	У-1, 2, 3, 4, 5. МУ-1, 2.	УО, КЗ, Т, Р 18	УК-1, ОПК-8 ПК-1, ПК-2

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тест, Р – реферат.

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	1
2	Информационное сопровождение деятельности ресторана.	1
3	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	1
4	Правовое сопровождение деятельности ресторана	1

5	Моделирование информационной системы ресторана	1
6	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	1
Итого		6

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах.	1-2 неделя	4
2	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	3-4 неделя	6
3	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	5-6 неделя	6
4	Информационное сопровождение деятельности ресторана.	7-8 неделя	6
5	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	9-10 неделя	6
6	Правовое сопровождение деятельности ресторана	11-12 неделя	6
7	Моделирование информационной системы ресторана	13-14 неделя	6
8	Профессионально ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	15-16 неделя	12
9	Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды	17-18 неделя	5,9
Итого			57,9

### 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам,

информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. Интерактивные образовательные технологии не предусмотрены.

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;
- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Математика Информатика Экономика и организация производства Мировое гостиничное хозяйство	Человек и его потребности Методы научных исследований	Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1 Способен управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания	Производственная организационно-управленческая практика		Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Управление персоналом на предприятиях гостеприимства

потребителей, делать соответствующие выводы			Техника и организация ресторанного сервиса Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Производственная преддипломная практика Информационные технологии в ресторанной деятельности Проектирование гостиничной деятельности
ПК-2 Способен управлять технологическими процессами и организовывать деятельность персонала предприятий общественного питания, ресторанов, гостиниц	Документирование управленческой деятельности	Деловая культура в ресторанном бизнесе Производственная организационно-управленческая практика Технологии продаж в гостинично-ресторанном бизнесе	Банкеты и приемы Информационные технологии в ресторанной деятельности Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ завершающий	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной	<i>Знать:</i> принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации. <i>Уметь:</i>	<i>Знать:</i> принципы и методы системного подхода. <i>Уметь:</i> отличать факты от	<i>Знать:</i> принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации, способы применения

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	задачи по различным типам запросов	применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; Грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации.	мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	системного подхода для решения поставленных задач <i>Уметь:</i> применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации; выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
ОПК-8/ завершающий	ОПК-8.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	<i>Знать:</i> виды современных информационных систем. <i>Уметь:</i> проводить анализ современных информационных технологий. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем <i>Уметь:</i> проводить анализ современных информационных технологий. Исследовать информационную среду профессиональной деятельности. <i>Владеть:</i>	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем. Рецепцию информационных технологий гостинично-ресторанными комплексами. <i>Уметь:</i> проводить анализ современных информационных технологий. Исследовать

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	информационную среду профессиональной деятельности. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий. Практическими навыками выбора оптимальных способов выбора информационных технологий
	ОПК-8.2 Использует в повседневной практике современные информационные коммуникационные технологии и программные средства	<i>Знать:</i> свойства современных информационных систем. <i>Уметь:</i> применять теоретические знания о современных информационных системах. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска информационных технологий.	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем. <i>Уметь:</i> применять теоретические знания о современных информационных системах. Использовать информационных технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	<i>Знать:</i> виды и свойства современных информационных систем. Способы их использования. <i>Уметь:</i> применять теоретические знания о современных информационных системах. Отличать формы информационных объектов. Использовать информационных технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий. Практическими навыками выбора оптимальных

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				способов использования информационных технологий.
	ОПК-8.3 Применяет современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> правила использования современных информационные технологии <i>Уметь:</i> применять программные средства в процессе выполнения профессиональных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	<i>Знать:</i> правила использования современных информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> применять программные средства в процессе выполнения профессиональных задач. Использовать информационных технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий.	<i>Знать:</i> правила использования современных информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> применять программные средства в процессе выполнения профессиональных задач. Отличать формы программных объектов. Использовать информационных технологии на практике. <i>Владеть:</i> практическими навыками поиска, анализа и презентации информационных технологий. Практическими навыками выбора оптимальных способов использования информационных технологий.
ПК-1/ завершающий	ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности	<i>Знать:</i> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<p>комплексов. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц.</p> <p><i>Уметь:</i> Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p> <p><i>Владеть:</i> Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p>	<p>сотрудников гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса.</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.</p> <p><i>Владеть:</i> формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>комплексов; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц.</p> <p>Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса.</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов; анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах . Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование.</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				<i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов.
	ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<i>Знать:</i> Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий питания. <i>Уметь:</i> Осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания. <i>Владеть:</i> Навыками планирования текущей деятельности департаментов	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере ресторанного сервиса. <i>Уметь:</i> анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых,	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий питания; стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p>	<p>организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг. <i>Владеть:</i> формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов предприятий питания.</p>	<p>учета в сфере ресторанного сервиса. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания; анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах; использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах; формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				предприятий питания.
ПК-2/ завершающей	ПК-2.3 Использует методику создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения	<p><i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах.</p> <p><i>Владеть:</i> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p>	<p><i>Знать:</i> методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и иных средств размещения. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и иных средств размещения принятой системе классификации.</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса и иных средств размещения действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><i>Владеть:</i> определением форм и методов</p>	<p><i>Знать:</i> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и иных средств размещения, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и иных средств размещения. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и иных средств размещения принятой системе классификации.</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на иных средствах размещения. Анализировать проблемы функционирования</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			<p>контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения.</p>	<p>системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или иных средств размещения действующей системе классификации или системе менеджмента качества.  <i>Владеть:</i>  Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и иных средств</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				размещения. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения.
	ПК-2.5 Использует методику создания системы контроля на предприятиях питания	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля в на предприятиях питания. <i>Владеть:</i> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения	<i>Знать:</i> методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятий питания. Методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации. <i>Уметь:</i> анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе	<i>Знать:</i> Принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятий питания. Методику оценки соответствия предприятий питания принятой системе классификации. <i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля на предприятиях питания.

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>технических санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p>	<p>менеджмента качества.  <i>Владеть:</i>  определением форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания.  Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.</p>	<p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.  <i>Владеть:</i>  Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.  Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов предприятий питания.</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов предприятий питания.

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания	
				наименование	№№ заданий		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах.	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	1-3	согласно таб. 7.2	
				кейс-задачи			1
				БТЗ			по теме
				темы рефератов	1-2		
2	Программное обеспечение бизнес-процессов ресторана.	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Практическое занятие № 1, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №2	4-6	согласно таб. 7.2	
				кейс-задачи			2
				БТЗ			по теме
				темы рефератов	3-4		

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкала оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
3	Информационный анализ рынка ресторанных услуг.	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3	7-9	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	5-6	
4	Информационное сопровождение деятельности ресторана.	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Практическое занятие № 2, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №4	10-12	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	7-8	
5	Информационный анализ инноваций в ресторанной деятельности	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Практическое занятие № 3, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №5	13-15	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	9-10	
6	Правовое сопровождение деятельности ресторана	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Практическое занятие № 4, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №6	16-18	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	11-12	
7	Моделирование информационной системы ресторана	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Практическое занятие № 5, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №7	19-21	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	13-14	
8	Профессионально	УК-1,	Лекция,	контрольные	22-24	согласно

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкала оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	ориентированные пакеты прикладных программ в ресторанах	ОПК-8, ПК-1, ПК-2	практическое занятие № 6, СРС	вопросы к устному опросу по теме. №8		таб. 7.2
				кейс-задачи	8	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	15-16	
9	Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды	УК-1, ОПК-8, ПК-1, ПК-2	Лекция, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №9	25-27	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	9	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	17-18	

**Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости**

Вопросы в тестовой форме по теме № 1: «Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах».

Информационная система (ИС) – это...

- а) совокупность баз данных, система управления базой данных
- б) совокупность неструктурированных текстовых документов и графических объектов
- в) совокупность больших массивов данных об объектах и явлениях реального мира и комплекса программно-аппаратных средств для обработки этих массивов
- г) информационный склад
- д) запросы пользователя, списки документов или объектов

**Контрольные вопросы для устного опроса по теме № 9: «Информационные технологии в ресторанной деятельности: мировые тренды»**

1. Назовите инновации в сфере ресторанного бизнеса за последнее десятилетие.
2. Какие существуют виды инновационных технологий?
3. В каких направлениях развивается инновационная деятельность в сфере гостиничного хозяйства?

**Темы рефератов по теме № 1: «Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах»**

1. Понятие и классификация информационных технологий.
2. Влияние внедрения новых информационных технологий на создание и продвижение «продукта» в ресторанном бизнесе.

#### Кейс-задача по теме № 4: «Информационное сопровождение деятельности ресторана»

##### Кейс-задача

Одна сервисная компания Курской области развивать свой бизнес и предлагать услуги по привлечению в Курский регион иностранных туристов, тем самым заполняя номера гостиниц и места в ресторанах. Эта компания создана по инициативе одной семьи. Молодой, богатый бизнесмен исполняет мечту своей жены и создает данную компанию. Оставляя на руководящем посту жену, он уходит в тень и лишь спонсирует фирму. Через 2 месяца стало понятно, что компания работает сильно в убыток для самой себя, ведь отсутствует четкий план действий. Какие действия могут помочь компании? Как вообще развивать внутренний туризм в регионе и одновременно привлекать иностранных туристов? Какие информационные технологии применять в данном случае?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

1. Укажите принцип, согласно которому может создаваться функционально-позадачная информационная система:

- а) оперативности
- б) позадачный
- в) блочный
- г) интегрированный

Задание в открытой форме:

15. Что нужно для создания рекламного листа ресторана? Ответ

---

Задание на установление хронологической последовательности

Составьте правильную последовательность уровней автоматизации:

- а) наличие своих интернет-магазинов;
- б) компьютеры со стандартным программным обеспечением типа Microsoft Office;
- в) специальное программное обеспечение - так называемый BackOffice, связь backoffice-ных программ с глобальными системами бронирования;
- г) офисная оргтехника (телефония, факсы, ксероксы).

Задание на установление соответствия:

Соотнесите:

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| а) Программа Tour Pilot  | 1) Программа предназначена для автоматизации оформления анкет и загранпаспортов |
| б) Программа Tour Anketa | 2) Программа обеспечивает контроль за   |

- в) Программа «Чартер»
- г) Программа Овир
- заполняемостью авиарейсов пассажирами и грузом
- 3) Программа предназначена для подготовки бланков посольских анкет
- 4) Программа предназначена для автоматизации деятельности небольшого туристского агентства

### Компетентностно-ориентированная задача:

Одна столичная компания занимающаяся сервисом и туризмом решила развивать свой бизнес и предлагать услуги по внутреннему гастрономическому туризму. В планах была ориентация на отечественного покупателя услуг. У компании все получалось на внутреннем рынке, однако конкуренция была велика. Спустя несколько месяцев стало понятно, что компания теряет огромный поток прибыли игнорируя иностранных туристов. Компания, чтобы обставить своих конкурентов, в кратчайшие сроки создает рекламную кампанию, по привлечению граждан других стран (Европы и Азии). Реклама сработала великолепно огромное количество покупателей было привлечено. Новые покупатели - больше денег, больше денег - компания развивается быстрее, что может позволить привлекать все больший поток покупателей. Избавление от конкурентов и выход к монополии в туристическом бизнесе своего края. Идеальное будущее. Однако компания из-за спешки может допустить ряд ошибок, которые приведут к плачевному исходу. Какую стратегию выхода на рынок Вы бы смогли предложить? Какие инновационные технологии применимы в данном случае? Если вы управляете данной компанией, что вы предпримите?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

### 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1.	0	Выполнил	2	Выполнил

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
<i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>		задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%		задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №4, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	0	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №5, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	0	Выполнил задания практ. за- нятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №6, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	0	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля пра- вильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 5. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №7, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	0	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 6. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №8, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	0	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов более 50%
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Зачет	0		60	
Итого	0		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Владыкина, Ю. О. Техника и технологии в сервисе и туризме : учебное пособие / Ю. О. Владыкина. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. - 192 с. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/91454> (дата обращения 10.03.2023) . - Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

2. Граничин, О. Н. Информационные технологии в управлении : учебное пособие / О. Н. Граничин, В. И. Кияев. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 400 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89437.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

3. Бирюков, А. Н. Процессы управления информационными технологиями : учебное пособие / А. Н. Бирюков. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 262 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89467.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

4. Кимяев, Д. И. Информационные технологии в туристической индустрии : учебное пособие / Д. И. Кимяев, Г. А. Костин, В. В. Курлов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40862.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

5. Есаулова, С. П. Информационные технологии туристической индустрии : учебное пособие / С. П. Есаулова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.

— 152 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/940.html> (дата обращения: 16.03.2023).  
— Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

6. Валеева, Е. О. Современные технологии организации туристской деятельности : учебное пособие / Е. О. Валеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 194 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40895.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

7. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81705.html> (дата обращения: 17.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

### 8.3 Перечень методических указаний

1. Информационные технологии в ресторанной деятельности : методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. В. В. Волобуев. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 26 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

2. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

3. Акатова, Н. А. Информационные технологии в офисной деятельности : учебно-методическое пособие / Н. А. Акатова, О. И. Варгасова. — Москва : Издательский Дом МИСиС, 2020. — 236 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106714.html> (дата обращения: 16.03.2023). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
3. <http://library.kstu.kursk.ru> – Электронная библиотека ЮЗГУ
4. <http://www.consultant.ru/> – Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. <http://www.prlib.ru/> – Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
6. <http://нэб.рф/> – Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного освоения дисциплины «Информационные технологии в ресторанной деятельности» необходимо, чтобы в течении семестра студент не пропускал лекции и семинарские занятия, тщательно готовился к каждому практическому занятию и принимал активное участие в обсуждении того или иного вопроса по тематике занятия. Учитывая специфику данной дисциплины, следует достаточно большое время уделять самостоятельной работе над материалом, использовать при подготовке к занятиям не только учебные пособия, но и дополнительную литературу и Интернет.

Регулярные самостоятельные занятия помогут студентам более углубленно, осмысленно изучить курс дисциплины и более качественно подготовиться к итоговому контролю – экзамену. Самостоятельное изучение дисциплины должно быть систематическим. Недопустимо изучать материал частями, пропуская информацию, содержащуюся в предыдущих разделах и темах.

Изучение студентами дисциплины предваряется лекционным материалом и состоит из самостоятельного изучения теоретического материала и решения практических ситуаций.

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и семинарские занятия.

На лекциях преподаватель излагает и разъясняет основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студенты должны внимательно слушать и конспектировать лекционный материал.

Практические занятия необходимы для контроля преподавателем подготовленности студентов; закрепления изученного материала; развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений по данной проблематике; приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

На практических занятиях детально изучаются вопросы, указанные в программе. Практическим занятиям предшествует самостоятельная работа студентов, связанная с освоением лекционного материала и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

Практическое занятие может включать в себя элементы индивидуального собеседования. Преподаватель должен осуществлять индивидуальный контроль работы студентов; давать соответствующие рекомендации; в случае необходимости помочь студенту составить индивидуальный план работы по изучению предмета. В процессе подготовки к практическому занятию студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя. Примерные темы докладов, рефератов и вопросов для обсуждения приведены в методических рекомендациях.

Самостоятельная работа – это работа студентов по освоению определенной темы курса, которая предполагает: изучение лекционного материала, учебников и учебных пособий, первоисточников, подготовку докладов и сообщений на практических занятиях, написание рефератов, выполнение дополнительных заданий преподавателя.

Методика самостоятельной работы предварительно разъясняется преподавателем и в последующем может уточняться с учетом индивидуальных особенностей студентов.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих

устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).*

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу**  
дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			