

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 01.09.2025 11:44:09

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и управления

Кафедра

Маркетинга, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.О.33.01 Цифровые технологии в профессиональной деятельности

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

по профилю подготовки (специализации)

Гостиничная деятельность

квалификация (степень) выпускника

бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

доцент кафедры маркетинга,
сервиса и туризма , доц., канд.
экон. наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
04.07.2025

Калашникова Светлана
Валентиновна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Маркетинга, сервиса и туризма
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
26.07.2025

Подписано простой ЭП
26.07.2025
(подпись)

Кумпилова Анжелика
Руслановна
(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
26.07.2025

Подписано простой ЭП
26.07.2025
(подпись)

Кумпилова Анжелика
Руслановна
(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

25.07.2025

Подписано простой ЭП
25.07.2025
(подпись)

И. Б. Берберьян
(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной деятельности» являются формирование представления об основных тенденциях развития и сферах применения информационных технологий в индустрии туризма и гостеприимства; изучение современных Интернет-сервисов, IT-решений и приложений для туристического и гостиничного бизнеса; получение базовых знаний и навыков применения WEB-аналитики и Интернет-маркетинга для организации продаж туристических и гостиничных продуктов и услуг.

Задачами дисциплины выступают:

- изучение основных подходов информатизации бизнес-процессов гостиничного бизнеса;
- исследование основных информационных процессов гостиничного предприятия;
- изучение основных информационных технологий и систем гостиничного бизнеса;
- анализ и формирование ценностного предложения информационных решений для различных предприятий сферы гостеприимства;
- осуществление базового прототипирования прикладных решений гостиничного бизнеса - использование базовых информационных процессов для описания информационных потоков гостиничного предприятия;
- формирование навыков проведения рекламных компаний в Интернет для предприятий сферы гостеприимства;
- формирование навыков использования Web-аналитики для повышения эффективности деятельности гостиничного предприятия.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Учебный курс «Цифровые технологии в профессиональной деятельности» входит в число базовых дисциплин, формирующих образовательный уровень бакалавра. Он тесно связан с рядом общенаучных, экономических и специальных дисциплинами.

Дисциплина относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 учебного плана. Она базируется на знаниях, полученных студентами при изучении таких дисциплин, как «Экономика», «Технологии гостиничной деятельности», «Экономика организации сферы гостеприимства», и др., а также является предшествующей для следующих дисциплин: «Экономический анализ в гостиничном бизнесе», Оценка финансовой деятельности индустрии гостеприимства», «Предпринимательство в сфере гостеприимства» и др.



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-1.1	Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-1.2	Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-1.3	Использует современные информационно-коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-8.1	Использует технические средства и информационные технологии для поиска информации при решении профессиональных задач
ОПК-8.2	Понимает и реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	1	17	34	0.35	35.65	21	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	1	4	6	0.35	8.65	89	108	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5	Тема 1. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса.	1-2	2	4					2		Тестирование. Работа в ЭИОС.
5	Тема 2. Информационные технологии в цепочке создания ценностей гостиничной услуги	3-4	2	4					2		Тестирование. Работа в ЭИОС.
5	«Цифровые тренды в гостеприимстве»	5	1								Мероприятие в рамках воспитательной работы
5	Тема 3. Архитектура информационной системы создания гостиничного продукта	6-7	2	4					2		Тестирование. Работа в ЭИОС.
5	Тема 4. Интернет и гостиничный бизнес	8-9	2	4					2		Тестирование. Работа в ЭИОС.
5	Тема 5. Data Analysis в гостиничной отрасли.	10-11	2	4					4		Тестирование. Работа в ЭИОС.
5	Тема 6. Social Media и Mobile Application в гостеприимстве	12-13	2	4					3		Тестирование. Работа в ЭИОС.
5	Тема 7. Понятие digital-маркетинга в отеле: цели, задачи, методы реализации и оценка. Комплексная маркетинговая стратегия. Основные инструменты digital-маркетинга в отеле	14-15	2	4					2		Тестирование. Работа в ЭИОС.
5	Тема 8. Оценка эффективности работы инструментов digital-маркетинга. Принципы работы с аналитикой. Инструменты digital-маркетинга для разных типов отелей. Особенности внедрения и оценки в туристическом, загородном, бизнес-отелях	16	1	4					2		Тестирование. Работа в ЭИОС.
5	Тема 9. Специалист по маркетингу в отеле: требования, функции и контроль. CRM в отеле. Функции и возможности. Роль CRM в digital-маркетинговом процессе.	17	1	2					2		Тестирование. Работа в ЭИОС.
5	Промежуточная аттестация						0.35	35.65			Экзамен
	ИТОГО:		17	34			0.35	35.65	21		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
5	Тема 1. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса.	2	2					10	
5	Тема 2. Информационные технологии в цепочке создания ценностей гостиничной услуги	2	2					10	
5	Тема 3. Архитектура информационной системы создания гостиничного продукта		2					10	
5	Тема 4. Интернет и гостиничный бизнес							10	
5	Тема 5. Data Analysis в гостиничной отрасли.							10	
5	Тема 6. Social Media и Mobile Application в гостеприимстве							10	
5	Тема 7. Понятие digital-маркетинга в отеле: цели, задачи, методы реализации и оценка. Комплексная маркетинговая стратегия. Основные инструменты digital-маркетинга в отеле							10	
5	Тема 8. Оценка эффективности работы инструментов digital-маркетинга. Принципы работы с аналитикой. Инструменты digital-маркетинга для разных типов отелей. Особенности внедрения и оценки в туристическом, загородном, бизнес-отелях							10	
5	Тема 9. Специалист по маркетингу в отеле: требования, функции и контроль. CRM в отеле. Функции и возможности. Роль CRM в digital-маркетинговом процессе.							9	
5	Промежуточная аттестация: экзамен					0.35	8.65		
	ИТОГО:	4	6			0.35	8.65	89	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5	Тема 1. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса.	2	2		Понятие о цифровой экономике. Роль и место гостиничной индустрии в цифровой экономике. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса, понятие “Digital Tourism”	ОПК-1.1; ОПК-8.1;	Знать: основные подходы информатизации бизнес-процессов гостиничного бизнеса; Уметь: анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных гостиничных предприятий; Владеть: навыками сбора, обработки и анализа информации.	Слайд-лекция
5	Тема 2. Информационные технологии в цепочке создания ценностей гостиничной услуги	2	2		Взаимосвязь между информационными, интеллектуальными, социальными, культурными, психологическими аспектами при формировании гостиничного продукта в цифровую эру. Понятие о “цифровой бизнес-экосистеме” в гостеприимстве как мультидисциплинарной области знаний.	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2;	Знать: основные информационные процессы гостиничного предприятия; Уметь: анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных гостиничных предприятий; Владеть: навыками работы с техническими средствами, применяемыми в сфере туризма.	Слайд-лекция
5	«Цифровые тренды в гостеприимстве»	1			1. Автоматизация услуг с помощью искусственного интеллекта (ИИ) 2. Интегрированные гостевые приложения 3. Бесконтактное обслуживание 4. Беспроводные мобильные устройства для персонала	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-8.1; ОПК-8.2;	Знать: основные информационные процессы гостиничного предприятия; Уметь: анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных	Дискуссия

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					5. Услуги на основе местоположения 6. Технологические бизнес-центры 7. Помещения для встреч с самообслуживанием 8. Социальное слушание 9. Прогностическая аналитика 10. Миграция в облако		гостиничных предприятий; Владеть: навыками работы с техническими средствами, применяемыми в сфере туризма.	
5	Тема 3. Архитектура информационной системы создания гостиничного продукта	2			Информационные процессы как часть логистической системы создания гостиничного продукта. Трансформация данных в знания в гостиничной отрасли. Понятие о digital user experience. Роль и место digital user experience в гостиничной отрасли. Формирование цифровой архитектуры в гостиничной отрасли.	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-8.1; ОПК-8.2;	Знать: основные подходы информатизации бизнес-процессов гостиничного бизнеса; Уметь: использовать информационные технологии в процессе организации деятельности. Владеть: навыками сбора и анализа информации; навыками создания новых гостиничных продуктов и услуг с использованием современных технологий и методов проектирования.	Слайд-лекция
5	Тема 4. Интернет и гостиничный бизнес	2			Основные преимущества использования Интернет в гостиничном бизнесе. Анализ возможностей использования Интернет и электронной коммерции в туристической индустрии, особенности применения и эффективность. Обзор современных Интернет ресурсов – сайты туристических компаний, порталы, поисковые и рекомендуемые сети, социальные сообщества. Обзор систем управления сайтами (CMS).	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-8.1; ОПК-8.2;	Знать: основные информационные процессы гостиничного предприятия; Уметь: анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных гостиничных предприятий; Владеть: навыками проведения рекламных компаний в Интернет для гостиничного бизнеса;	Слайд-лекция
5	Тема 5. Data Analysis в гостиничной отрасли.	2			Анализ данных в цифровом гостеприимстве: роль, место, значение. Понятие	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-8.1; ОПК-8.2;	Знать: основные подходы информатизации бизнес-процессов гостиничного бизнеса; Уметь:	Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					web mining. Понятие «рекомендательная система». Обзор существующих рекомендательных систем. Роль рекомендательных систем в современной гостиничной отрасли. Интеграция рекомендательных систем и социальных сетей. Понятие «BI-система». Многомерный анализ данных (OLAP), прогнозирование в гостиничном бизнесе. Современные средства поддержки принятия решения для гостиничной индустрии.		осуществлять базовое прототипирование прикладных решений гостиничного бизнеса - использовать базовые информационные процессы для описания информационных потоков гостиничного предприятия; Владеть:навыками использования Web-аналитики для повышения эффективности деятельности гостиничного предприятия;	
5	Тема 6. Social Media и Mobile Application в гостеприимстве	2			Обзор социальных сетей. Возможности и практические подходы использования социальных сетей и сообществ в гостиничной индустрии. Понятие social media mining. Основные операционные системы для мобильных устройств. Основные отличия приложений для мобильных устройств. Тренды развития специализированных (тематических) приложений для мобильных устройств	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-8.1; ОПК-8.2;	Знать: основные подходы информатизации бизнес-процессов гостиничного бизнеса; особенности работы гостиничных предприятий в социальных сетях; Уметь: анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных гостиничных предприятий; Владеть: навыками проведения рекламных компаний в Интернет для гостиничного бизнеса;	Слайд-лекция
5	Тема 7. Понятие digital-маркетинга в отеле: цели, задачи, методы реализации и оценка. Комплексная маркетинговая стратегия. Основные инструменты digital-маркетинга в отеле	2			Понятие digital-маркетинга в отеле: цели, задачи, методы реализации и оценка. Комплексная маркетинговая стратегия. Основные инструменты digital-маркетинга в отеле	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-8.1; ОПК-8.2;	Знать: основные информационные технологии и системы гостиничного бизнеса; Уметь: анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных	Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							гостиничных предприятий; Владеть: навыками проведения рекламных компаний в Интернет для гостиничного бизнеса;	
5	Тема 8. Оценка эффективности работы инструментов digital-маркетинга. Принципы работы с аналитикой. Инструменты digital-маркетинга для разных типов отелей. Особенности внедрения и оценки в туристическом, загородном, бизнес-отелях	1			Оценка эффективности работы инструментов digital-маркетинга. Принципы работы с аналитикой. Инструменты digital-маркетинга для разных типов отелей. Особенности внедрения и оценки в туристическом, загородном, бизнес-отелях.	ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-8.1; ОПК-1.2; ОПК-8.2;	Знать: основные информационные технологии и системы гостиничного бизнеса; Уметь: анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных гостиничных предприятий; Владеть: навыками проведения рекламных компаний в Интернет для гостиничного бизнеса;	Слайд-лекция
5	Тема 9. Специалист по маркетингу в отеле: требования, функции и контроль. CRM в отеле. Функции и возможности. Роль CRM в digital-маркетинговом процессе.	1			Специалист по маркетингу в отеле: требования, функции и контроль. CRM в отеле. Функции и возможности. Роль CRM в digital-маркетинговом процессе.	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-8.1; ОПК-8.2;	Знать: основные информационные процессы гостиничного предприятия; Уметь: анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных гостиничных предприятий; Владеть: навыками продвижения гостиничного предприятия посредством использования цифровых технологий;	Слайд-лекция
	ИТОГО:	17	4					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
5	Тема 1. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса.	Лабораторная работа 1.	4	2	
5	Тема 2. Информационные технологии в цепочке создания ценностей гостиничной услуги	Лабораторная работа 2.	4	2	
5	Тема 3. Архитектура информационной системы создания гостиничного продукта	Лабораторная работа 3.	4	2	
5	Тема 4. Интернет и гостиничный бизнес	Лабораторная работа 4.	4		
5	Тема 5. Data Analysis в гостиничной отрасли.	Лабораторная работа 5.	4		
5	Тема 6. Social Media и Mobile Application в гостеприимстве	Лабораторная работа 6.	4		
5	Тема 7. Понятие digital-маркетинга в отеле: цели, задачи, методы реализации и оценка. Комплексная маркетинговая стратегия. Основные инструменты digital-маркетинга в отеле	Лабораторная работа 7.	4		
5	Тема 8. Оценка эффективности работы инструментов digital-маркетинга. Принципы работы с аналитикой. Инструменты digital-маркетинга для разных типов отелей. Особенности внедрения и оценки в туристическом, загородном, бизнес-отелях	Лабораторная работа 8.	4		
5	Тема 9. Специалист по маркетингу в отеле: требования, функции и контроль. CRM в отеле. Функции и возможности. Роль CRM в digital-маркетинговом процессе.	Лабораторная работа 9.	2		
	ИТОГО:		34	6	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
5	Тема 1. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса.	Составление плана-конспекта Подготовка ответов на вопросы Решение тестовых заданий	в течение семестра	2	10	
5	Тема 2. Информационные технологии в цепочке создания ценностей гостиничной услуги	Составление плана-конспекта Подготовка ответов на вопросы Решение тестовых заданий	в течение семестра	2	10	
5	Тема 3. Архитектура информационной системы создания гостиничного продукта	Составление плана-конспекта Подготовка ответов на вопросы Решение тестовых заданий	в течение семестра	2	10	
5	Тема 4. Интернет и гостиничный бизнес	Составление плана-конспекта Подготовка ответов на вопросы Решение тестовых заданий	в течение семестра	2	10	
5	Тема 5. Data Analysis в гостиничной отрасли.	Составление плана-конспекта Подготовка ответов на вопросы Решение тестовых заданий	в течение семестра	4	10	
5	Тема 6. Social Media и Mobile Application в гостеприимстве	Составление плана-конспекта Подготовка ответов на вопросы Решение тестовых заданий	в течение семестра	3	10	
5	Тема 7. Понятие digital-маркетинга в отеле: цели, задачи, методы реализации и оценка. Комплексная маркетинговая стратегия. Основные инструменты digital-маркетинга в отеле	Составление плана-конспекта Подготовка ответов на вопросы Решение тестовых заданий	в течение семестра	2	10	
5	Тема 8. Оценка эффективности работы инструментов digital-маркетинга. Принципы работы с аналитикой. Инструменты digital-маркетинга для разных типов отелей. Особенности внедрения и оценки в туристическом, загородном, бизнес-отелях	Составление плана-конспекта Подготовка ответов на вопросы Решение тестовых заданий	в течение семестра	2	10	
5	Тема 9. Специалист по маркетингу в отеле: требования, функции и контроль. CRM в отеле. Функции и возможности. Роль CRM в digital-маркетинговом процессе.	Составление плана-конспекта Подготовка ответов на вопросы Решение тестовых заданий	в течение семестра	2	9	
	ИТОГО:			21	89	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3. Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	10.2027 ФГБОУ ВО «МГТУ»	«Цифровые тренды в гостеприимстве»	Групповая	Ведущий преподаватель	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-8.1; ОПК-8.2;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной деятельности»: для студентов всех форм обучения направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и упр., Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; составитель Калашникова С.В. - Майкоп : Б.и, 2023. - 34 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 28-29 (10 назв.)	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100058488&DOK=0C7612&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Ниматулаев, М. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / М.М. Ниматулаев. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 250 с. — (Высшее образование: Специалитет). - ISBN 978-5-16-016545-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1903327	https://znanium.ru/catalog/document?id=417518
Информационные системы и цифровые технологии. Практикум. Часть 2 : учебное пособие / под ред. В.В. Трофимова, Т.А. Макачук ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО	https://znanium.com/catalog/document?id=379897
Информационные системы и цифровые технологии. Практикум. Часть 1 : Учебное пособие / В.В. Трофимов, Т.А. Марчук, М.И. Барабанова, А.К. Сотавов [и др.] ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО	https://znanium.com/catalog/document?id=378608
Информационные системы и цифровые технологии. В двух частях. Часть вторая : Учебное пособие / М.И. Барабанова, В.Ф. Минаков, Т.А. Марчук, В.В. Трофимов [и др.] ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО	https://znanium.com/catalog/document?id=382228
Федотова, Е. Л. Информационные технологии и системы : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0927-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1913829	https://znanium.ru/catalog/document?id=421073
Информационные системы и цифровые технологии. В двух частях. Часть первая : учебное пособие / В.В. Трофимов, М.И. Барабанова, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО	https://znanium.com/catalog/document?id=375739
Лapidус, Л. В. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией : монография / Л.В. Лapidус. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 381 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/monography_5ad4a677581404.52643793. - ISBN 978-5-16-013607-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2163773	https://znanium.ru/catalog/document?id=456365

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:



Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания			
4	4		Информационные технологии
6	6		Цифровая трансформация отрасли
2	2		Ознакомительная практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
7	7		Системы искусственного интеллекта
ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания			
6	6		Цифровая трансформация отрасли
2	2		Ознакомительная практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	4		Информационные технологии
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
7	7		Системы искусственного интеллекта
ОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания			
6	6		Цифровая трансформация отрасли
2	2		Ознакомительная практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	4		Информационные технологии
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
7	7		Системы искусственного интеллекта
ОПК-8.1 Использует технические средства и информационные технологии для поиска информации при решении профессиональных задач			
6	6		Цифровая трансформация отрасли
2	2		Ознакомительная практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	4		Информационные технологии
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
7	7		Системы искусственного интеллекта
ОПК-8.2 Понимает и реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности			
6	6		Цифровая трансформация отрасли
2	2		Ознакомительная практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4	4		Информационные технологии
5	5		Цифровые технологии в профессиональной деятельности
7	7		Системы искусственного интеллекта

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания					
ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: методы и способы определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, контрольная работа, лабораторная работа, экзамен.
Уметь: определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания					
ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: способы осуществления поиска и применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, контрольная работа, лабораторная работа, экзамен.
Уметь: осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками осуществления поиска и применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания					
ОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: способы использования современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, контрольная работа, лабораторная работа, экзамен.
Уметь: использовать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства	
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично		
1	2	3	4	5	6	
современные инф ормационно-комм уникационные технологии специ ализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.			небольшие ошибки			
Владеть: навыками использования современные информационно- к оммуникационные технологии специ ализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
ОПК-8: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности						
ОПК-8.1 Использует технические средства и информационные технологии для поиска информации при решении профессиональных задач						
Знать: общие и с пециализированн ые пакеты прикладных программ.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, контрольная работа, лабораторная работа, экзамен.	
Уметь: применять общие и специализирова нные пакеты прикладных программ для поиска информации при решении профессиональны х задач	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
Владеть: навыками работы современных информационных технологий в профессионально й деятельности	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
ОПК-8: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности						
ОПК-8.2 Понимает и реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности						
Знать: знает и понимает принципы работы современных информационных технологий	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, контрольная работа, лабораторная работа, экзамен.	
Уметь: реализовать принципы работы современных информационных технологий для	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
решения задач профессиональной деятельности					
Владеть: принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Типовые задания для выполнения лабораторной работы.

Лабораторная работа 1.

Загородному комплексу «Динамо» необходимо разработать небольшую систему автоматизации управления гостиницей.

Для описания предметной области представлена следующая информация:

Номерной фонд гостиницы: код номера, тип номера (одноместный различных категорий, двухместный, люкс и пр.), этаж, описание номера, состояние номера (свободен, занят, забронирован, находится в состоянии уборки, временно недоступен в связи с ремонтом), цена номера.

Карточка гостя: код гостя, ФИО гостя, дата рождения, адрес гостя, гражданство, категория гостя (обычный, VIP, постоянный и пр.) Гость гостиницы может купить услуги проживания в определенном номере на определенный срок. При этом формируется электронный документ «Поселение», в котором вводится код гостя, дата поселения (по умолчанию устанавливается как текущая дата), код номера, предполагаемое число дней проживания, сведения о портье, оформившем заявку. Данную информацию в систему автоматизации вводит портье.

Задания:

1. Перечислите функциональные возможности разрабатываемой системы (в рамках описания предметной области).
2. Укажите объекты, информация о которых будет храниться в системе.
3. Перечислите, какие действия (и их последовательность) при работе с системой должен выполнять портье в рамках своего АРМа.



4. Перечислите технические средства АРМ портье.

Лабораторная работа 2.

Для более эффективной работы ресторана «Комильфо» руководством ресторана было решено разработать и внедрить информационную систему. Система должна хранить информацию о блюдах, их ежедневном потреблении, продуктах, из которых приготавливаются эти блюда, и поставщиках этих продуктов. Продукты поступают в ресторан от различных поставщиков по накладным. Каждая накладная имеет номер, дату и сведения о поставщике. В накладной указывается количество и цена продуктов. В ресторане из продуктов приготавливают определенные блюда, которые относятся к различным категориям (закуска, суп, горячее и т.п.). Из блюд формируется меню. Меню меняется ежедневно, но в течение одного дня оно постоянно. Каждое блюдо изготавливается по определенному рецепту, в котором указывается количество и вес каждого продукта, а также общая стоимость блюда и его вес на выходе. Клиент ресторана делает заказ, в котором указывается блюда и их количество. Этот заказ вносится в систему с указанием даты и времени заказа, а также количества блюд. Данный заказ содержит также сведения об официанте, принявшем заказ. Заказ поступает на кухню со статусом – к исполнению. Когда заказ готов ему присваивается статус – готов.

Задание

1. Средствами MS Access разработать базу данных: таблицы, ключи, поля.
2. Установить взаимосвязи между таблицами данных на схеме данных.
3. Сформировать запросы
4. Сформировать отчеты
5. Спроектировать и реализовать экранные формы.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценивания лабораторных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей.



Оценка «4» ставится, если выполнены требования к оценке «5», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта.

Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки.

Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов: если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена:	
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетворительно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«неудовлетворительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Ниматулаев, М. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / М.М. Ниматулаев. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 250 с. — (Высшее образование: Специалитет). - ISBN 978-5-16-016545-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1903327	https://znanium.ru/catalog/document?id=417518
Лapidус, Л. В. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией : монография / Л.В. Лapidус. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 381 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/monography_5ad4a677581404.52643793. - ISBN 978-5-16-013607-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2163773	https://znanium.ru/catalog/document?id=456365
Информационные системы и цифровые технологии. В двух частях. Часть первая : учебное пособие / В.В. Трофимов, М.И. Барабанова, В.И. Кияев, Е.В. Трофимова ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 253 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=375739 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-109479-2	http://znanium.com/catalog/document?id=375739
Информационные системы и цифровые технологии. Практикум. Часть 2 : учебное пособие / под ред. В.В. Трофимова, Т.А. Макачук ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 217 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=379897 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-109676-5	http://znanium.com/catalog/document?id=379897
Информационные системы и цифровые технологии. Практикум. Часть 1 : Учебное пособие / В.В. Трофимов, Т.А. Марчук, М.И. Барабанова, А.К. Сотавов [и др.] ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 212 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=378608 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-109660-4	http://znanium.com/catalog/document?id=378608

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины «Цифровые технологии в профессиональной деятельности» : для студентов всех форм обучения направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и упр., Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; составитель Калашникова С.В. - Майкоп : Б.и, 2023. - 34 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 28-29 (10 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058488&DOK=0C7612&BASE=0007AA
Федотова, Е. Л. Информационные технологии и системы : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0927-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1913829	https://znanium.ru/catalog/document?id=421073



8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

ProHotelia : гостиничный бизнес on-line : сайт / Powered by ProHotelia. – [б.м.], 2009. – . – URL: <http://prohotelia.com/novosti/>. – Текст: электронный. Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. На страницах портала – новости гостиничной индустрии, исследования и статистика, обзоры ключевых событий и тенденций в гостиничном бизнесе, новые технологии и примеры эффективных решений для продвижения отелей, отельные «фишки», интервью с успешными отельерами и экспертами туристического рынка, советы и рекомендации ведущих юристов, а также календарь отраслевых событий.

<http://prohotelia.com/about/> AUP.RU Административно-управленческий портал [Электронный ресурс] – 1999 – 2021. – URL: <http://www.aup.ru> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. Административно-Управленческий Портал представляет собой информационно-методический интернет-ресурс по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии. Данный бизнес-портал предназначен для руководителей, менеджеров, маркетологов, финансистов и экономистов предприятий. Основой портала является электронная библиотека деловой литературы и документов, а также бизнес-форум по различным аспектам теории и практики организации, планирования и управления деятельностью предприятий. <http://www.aup.ru> Всемирная туристская организация (UNWTO). – Мадрид, 2021. – URL: www.unwto.org – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://www.unwto.org/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции/ трудовые функции
Тема 1. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса. Понятие о цифровой экономике. Роль и место гостиничной отрасли в цифровой экономике. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса, понятие “Digital Tourism”	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-8.1
Тема 2. Информационные технологии в цепочке создания ценностей гостиничной услуги. Взаимосвязь между информационными, интеллектуальными, социальными, культурными, психологическими аспектами при формировании гостиничного продукта в цифровую эру. Понятие о “цифровой бизнес-экосистеме” в туризме как мультидисциплинарной области знаний.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-8.1 ОПК-8.2
Тема 3. Архитектура информационной системы создания гостиничного продукта. Информационные процессы как часть логистической системы создания гостиничного продукта. Трансформация данных в знания в гостиничной отрасли. Понятие о digital user experience. Роль и место digital user experience в гостиничной отрасли. Формирование цифровой архитектуры в гостиничной	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-8.1 ОПК-8.2

отрасли.				
Тема 4. Интернет и гостиничный бизнес. Основные преимущества использования Интернет в гостиничном бизнесе. Анализ возможностей использования Интернет и электронной коммерции в индустрии гостеприимства, особенности применения и эффективность. Обзор современных Интернет ресурсов – сайты туристических компаний, порталы, поисковые и рекомендующие сети, социальные сообщества. Обзор систем управления сайтами (CMS)	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-8.1 ОПК-8.2
Тема 5. Data Analysis в гостиничной отрасли. Анализ данных в цифровом туризме: роль, место, значение. Понятие web mining. Понятие «рекомендательная система». Обзор существующих рекомендательных систем. Роль рекомендательных систем в современной гостиничной отрасли. Интеграция рекомендательных систем и социальных сетей. Понятие «BI-система». Многомерный анализ данных (OLAP), прогнозирование в гостиничном бизнесе. Современные средства поддержки принятия решения для индустрии гостеприимства.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-8.1 ОПК-8.2
Тема 6. Social Media и Mobile Application в гостеприимстве. Обзор социальных сетей. Возможности и практические подходы использования социальных сетей и сообществ в индустрии гостеприимства. Понятие social media mining. Основные операционные системы для мобильных устройств. Основные	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-8.1 ОПК-8.2

отличия приложений для мобильных устройств. Тренды развития туристических приложений для мобильных устройств.				
Тема 7. Понятие digital-маркетинга в отеле: цели, задачи, методы реализации и оценка. Комплексная маркетинговая стратегия. Основные инструменты digital-маркетинга в отеле. Понятие digital-маркетинга в отеле: цели, задачи, методы реализации и оценка. Комплексная маркетинговая стратегия. Основные инструменты digital-маркетинга в отеле.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-8.1 ОПК-8.2
Тема 8. Оценка эффективности работы инструментов digital-маркетинга. Принципы работы с аналитикой. Инструменты digital-маркетинга для разных типов отелей. Особенности внедрения и оценки в туристическом, загородном, бизнес-отелях. Оценка эффективности работы инструментов digital-маркетинга. Принципы работы с аналитикой. Инструменты digital-маркетинга для разных типов отелей. Особенности внедрения и оценки в туристическом, загородном, бизнес-отелях	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-8.1 ОПК-8.2
Тема 9. Специалист по маркетингу в отеле: требования, функции и контроль. CRM в отеле. Функции и возможности. Роль CRM в digital-маркетинговом процессе. Специалист по маркетингу в отеле: требования, функции и контроль. CRM в отеле. Функции и возможности. Роль CRM в digital-маркетинговом процессе.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-8.1 ОПК-8.2



10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. - Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа:



Название
для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений.URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой и подключением к сети «Интернет» и доступом в ЭИОС (читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»)	Компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, оснащенные специализированной мебелью (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс).	Adobe Reader DC Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (5-5-16)	Учебная мебель на 54 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Adobe Reader DC Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Кабинет для дипломного и курсового проектирования (5-5-23)	12 рабочих мест инженера-конструктора, мультимедиапроектор, переносной экран, акустические колонки	Adobe Reader DC Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-19)	Учебная мебель на 30 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Adobe Reader DC Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (1-318)	Информационно-технический отдел: технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории.	Adobe Reader DC Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

