

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ессентукский центр реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Ессентукский ЦР»
Е.В. Готдаева
2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

г. Ессентуки

2023 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ессентукский центр реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Ессентукский ЦР»
_____ Е.В. Гогжаева
«__» _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

г. Ессентуки

2022 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.14 Гостиничное дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Ессентукский центр реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»

Разработчик: преподаватель О. А. Ковбунова

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии

специальностей «Право и организация социального обеспечения», «Гостиничное дело»

Председатель цикловой методической

комиссии _____ О.А. Ковбунова

протокол № ____ от «___» _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело». Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы.

1.3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта приживающихся;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины общепрофессионального цикла:

Результатом освоения учебной дисциплины общепрофессионального цикла является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

5.2.2. Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

5.2.3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

5.2.4. Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 189 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 167 часов;
самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	189
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	167
в том числе:	
теоретические занятия	47
практические занятия	120
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Итоговая аттестация в форме зачета	6

2. 2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Система информационных технологий			
Тема 1.1. Система информационных технологий	Содержание учебного материала		
	Понятие об информационных технологиях. Классификация информационных технологий. Влияние информационных технологий на развитие социально-культурного сервиса и туризма. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме на базе Microsoft Office. Глобальные компьютерные сети. Направления использования Интернета. Характеристика туристских сервисов. Электронная коммерция в туризме. Общие сведения об электронных таблицах. Мультимедийные технологии. Основные сведения. Электронные каталоги. Создание и обработка электронных таблиц.	12	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка сообщения по теме: «Особенности запоминания, обработки и передачи информации человеком»		
Тема 1.2. Информационные системы менеджмента	Содержание учебного материала		
	Классификация информационных систем менеджмента. Пакеты управления туристскими фирмами. Средства графики в Excel. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом. Общая характеристика гостиничного комплекса. Сравнительная характеристика основных систем управления гостиничным комплексом. Обработка данных в Excel.	7	3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка сообщения по теме: «Влияние информационных технологий на развитие социально-культурного сервиса и туризма»		
Раздел 2. Средства коммуникации и связи			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	

Классификация средств оргтехники	Классификация средств оргтехники. Способы передачи информации. Классификация каналов связи. Телефонная связь. Компьютерная телефония. Радиотелефонная связь. Системы сотовой радиотелефонной связи. Транкинговые радиотелефонные системы. Персональная спутниковая радиосвязь. Пейджинговые системы связи. Видеосвязь. Факс. Основные понятия реляционных баз данных. Средства оргтехники применяемые в социально-культурном сервисе (скс) и туризме. Понятие электронной коммерции и ее категории. Электронный бизнес. Электронная коммерция business-to-business business-to-consumer business-to-administration. Электронная коммерция consumer -to- administration, consumer -to- consumer. Типы информационных связей в моделях данных.	18	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка сообщения по теме: «Профилактика нарушений работы ПК»		
Раздел 3. Сервисы интернета для обеспечения коммерции			
Тема 3.1. Интернет-рынок информационных ресурсов	Содержание учебного материала		
	Технология клиент-сервиса. Провайдеры интернет-услуг. Безопасность транзакций. Реализация базы данных турфирма средствами СУБД Access.	4	
	Практические занятия	8	
	Протоколы и стандарты безопасности виртуальных платежей. Создание базы данных для предприятия СКС и туризма. Классификация информационных ресурсов Интернета. Классификация интернет-представительстве коммерции. Поиск информации в Интернете. Информационно-поисковые системы. Работа с поисковыми сервисами. Основные рекомендации по поиску в Интернете.		
Тема 3.2. Туристская интернет-реклама	Содержание учебного материала		
	Регистрация в web-каталогах и индексация сайта поисковыми системами.	1	
	Практические занятия	4	
	Содержательная реклама. Внешняя реклама. Баннерная реклама. Реклама с использованием электронной почты		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	«Подготовка сравнительной характеристики операционных систем в виде таблицы»		

Раздел 4 Технология обработки текстовой информации			
Тема 4.1. Текстовые редакторы	Содержание учебного материала		
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения. Общение сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Текстовый процессор Word.	4	
	Практические занятия	15	
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. Первичные настройки текстового процессора Word. Создание и редактирование нового текстового документа. Работа в текстовом документе. Добавление колонтитулов и рисунков в документе, создание многоколонного текста и стилей. Использование редактора формул. Создание графических объектов. Работа с таблицами и списками. Создание сносок, оглавления и гиперссылок.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовка сообщения по теме: «Использование MS Word в профессиональной деятельности»		
Тема 4.2. Рабочая книга EXCEL	Содержания учебного материала		
	Краткая характеристика Excel. Элементы окна Microsoft Excel. Описательная статистика. Аппарат анализа «что-если». Прогнозирование прибыли. Автоматизация операционных задач.	6	
	Практические занятия	22	
	Работа с табличным процессором EXCEL. Ввод данных. Использование формул и функций в MS Excel. Работа с диаграммами в EXCEL. Создание диаграмм. Управление данными. Редактирование и форматирование диаграмм. Конструирование электронных таблиц. Подготовка исходных данных. Создание документов табличной структуры средствами MS Excel. Обработка данных. Построение сводных таблиц. Создание простейших макросов. Разработка шаблона и его		

	использование. Проведение анализа данных. Работа с базами данных в EXCEL. Составление списка данных. Использование формы данных. Сортировка данных. Фильтрация данных. Анализ данных в EXCEL. Автоматизация статистической обработки данных. Определение тенденции изменения экономических показателей. Пакет анализа. Использование инструмента анализа. Финансовые вычисления с помощью EXCEL Финансовый анализ.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	1	
	Дополнительные возможности MS Excel		
Раздел 5. Технологии мультимедиа в туристическом и гостиничном бизнесе			
Тема 5.1 Информационная реклама в маркетинге гостиничного предприятия	Содержания учебного материала		3
	Технология мультимедиа в гостиничном и ресторанном бизнесе. Основные сведения о мультимедийных технологиях. Становление системы мультимедиа. Электронные каталоги. Гипертекстовая технология. Язык гипертекстовой разметки HTML. Основы сайтостроения. Технологии создания и размещения сайтов и материалов в сети Интернет. Представление о мультимедийных продуктах. Использование мульти-медиа гостиничной деятельности. Информационная реклама в маркетинге гостиничного и ресторанного бизнеса. Сущность и взаимосвязь функций менеджмента. Классификация информационных систем менеджмента. Пакеты финансового менеджмента для предприятий гостиничной деятельности. Пакеты управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса. Программное обеспечение управления проектами гостиничного и ресторанного бизнеса. Программное обеспечение управления проектами в сфере гостиничного сервиса. Информационные системы в управлении предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса.	18	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	1	
	Подготовка сообщения по теме: «Использование MS Publisher в профессиональной деятельности»		
Тема 5.2	Содержания учебного материала	12	

Информационные технологии в системах управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса	Информационные системы в управлении предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса. Информационные технологии в системах управления предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса. Основы и сущность управления в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Сущность автоматизации управления в сложных системах: структура системы с управлением, цель автоматизации управления, пути совершенствования систем с управлением. Информационные технологии в менеджменте гостиничной деятельности. Содержание и виды управленческих решений. Необходимость автоматизации гостиничной деятельности. Универсальные средства автоматизации гостиничной деятельности. Анализ автоматизированных систем управления в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом. Автоматизированные системы управления гостиничным хозяйством. Сравнительная характеристика основных систем управления гостиничным комплексом.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовка презентации «Автоматизированные системы управления гостиницами, общая характеристика»		
Раздел 6 Методика проектирования и реализации автоматизированных информационных технологий в сфере гостиничного дела			
Тема 6.1. Автоматизированные информационные технологии в сфере гостиничного дела	Содержания учебного материала	16	
	Развитие и становление информационных систем и технологий и информационного общества. Этапы развития информационных систем и технологий. Классификация информационных систем. Современное состояние и тенденции развития информационных технологий. Процесс формирования информационного общества. Информационные технологии как основа информатизации общества. Основные этапы и современное состояние информатизации общества. Информационная составляющая организации гостиничной деятельности. Перспективы развития информационных технологий в гостиничном и ресторанном бизнесе. Основные элементы, параметры, функции и особенности проектирования АИС (автоматизированные информационные системы) и АИТ (автоматизированные информационные технологии). Понятие жизненного цикла АИТ, АИС. Стадии жизненного цикла АИТ, АИС. Стандартизация жизненного цикла АИТ, АИС. Этапы разработки автоматизированных информационных технологий. Методология структурного анализа. SADT/IDEF-технология структурного анализа и функционального моделирования системы.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа с учебником и лекциями по вопросу «Функциональное зонирование помещений гостиниц и туристских комплексов»		

Тема 6.2 Специфика информатизации в туристической деятельности	Содержания учебного материала	2	
	Специфика информатизации в гостиничной деятельности. Специфика организации гостиничного и ресторанного бизнеса. Факторы внедрения и использования информационных технологий в гостиничном сервисе. Модель электронного гостиничного и ресторанного бизнеса. Программное обеспечение автоматизации работы гостиничного и ресторанного предприятия. Становление современной системы электронных заказов в деятельности гостиничного и ресторанного бизнеса. Комплексные системы обслуживания заказов гостиничного и ресторанного бизнеса. Общая характеристика наиболее распространенных систем обслуживания заказов гостиничного и ресторанного бизнеса. Общая характеристика наиболее распространенных систем обслуживания заказов гостиничного и ресторанного бизнеса.	9	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	1	
	Подготовка презентации «Бронирование отелей при помощи сети Интернет»		
Итоговая аттестация в форме зачета:		8	
Всего:		167	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется:

- учебном кабинете инженерных систем гостиницы и охраны труда;
- правового и документационного обеспечения управления;
- безопасности жизнедеятельности;
- лаборатории информатики и информационно-коммуникационных технологий.

1. Оборудование учебного кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда:

Технические средства обучения, компьютер, комплект компьютерных программ по тематике дисциплины.

Учебно-наглядные пособия: плакаты по разделам дисциплины, оборудование отражающее содержание дисциплины, нормативные документы по охране труда.

Специализированная мебель: доска аудиторная, стойка-кафедра, стол и стул преподавателя, подставка под ТСО, стол и стулья аудиторные, стойка компьютерная.

2. Кабинет информатики и информационно-коммуникационных технологий:

Рабочие места по количеству обучающихся.

Перечень средств обучения:

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет -ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Ветитнев А.М., Коваленко Вл.В., Коваленко В.В. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника: учебное пособие / А.М.Ветитнев, Вл.В.Коваленко, В.В.Коваленко. – М.: ФОРУМ, 2019. – 400 с.

Дополнительные источники:

Угринович Н. Д. Информатика и информационные технологии. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2019. – 512 с.: ил.

Киселев С. В., Куранов В. П. Оператор ЭВМ. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2020.

Пестерева Е. Ю. Информатика. Ответы на экзаменационные билеты. 11 класс: Учебное пособие. – М.: Издательство «Экзамен», 2018. – 64 с.

Соколова О. Л. Универсальные поурочные разработки по информатике. 10 класс. М.: ВАКО, 2018. – 400 с.

Уроки информатики: методическое пособие/ Босова Л.Л., Босова А.Ю.. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>Освоенные умения</i></p> <ul style="list-style-type: none">- использовать ресурсе- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены. <p><i>Усвоенные знания</i></p> <ul style="list-style-type: none">- основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;- требования к инженерно - техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none">- устного опроса на семинарских занятиях;- наблюдения и оценки практических занятий;- тестирования;- защиты рефератов. <p>Дифференцированный зачет по дисциплине</p>

