

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Факультет исторических и политических наук.

УТВЕРЖДАЮ:  
Проректор по ОД  
 \_\_\_\_\_ Е.В. Луков  
« 04 » \_\_\_\_\_ 06 \_\_\_\_\_ 20 25 г.

Рабочая программа дисциплины

**Информационные технологии в управлении предприятием индустрии  
гостеприимства и общественного питания**

по направлению подготовки

**43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки:

**Организация и управление гостиничным бизнесом**

Форма обучения

**Очная**

Квалификация

**Бакалавр**

Год приема

**2026**

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОП

И.В. Муравьев

## **1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ПК-3. Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений.

ПК-6. Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИПК-3.2. Применяет современные методы и технологии в управлении деятельностью предприятия гостиничного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений

ИПК-6.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

## **2. Задачи освоения дисциплины**

– Изучить информационные технологии, используемые в управлении предприятием индустрии гостеприимства и общественного питания;

– Рассмотреть автоматизированные системы управления, используемые на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания;

– Сформировать навыки по работе с программами, используемыми в управлении предприятием индустрии гостеприимства и общественного питания.

## **3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплина относится к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений, предлагается обучающимся на выбор.

## **4. Семестр(ы) освоения и форма(ы) промежуточной аттестации по дисциплине**

Четвертый семестр, зачет

## **5. Входные требования для освоения дисциплины**

Для успешного освоения дисциплины требуются результаты обучения по следующим дисциплинам:

– Интернет-технологии в индустрии гостеприимства и общественного питания;

– Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности;

– Современные IT-технологии на предприятии.

## **6. Язык реализации**

Русский

## **7. Объем дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, из которых:

– лекции: 18 ч.

– практические занятия: 26 ч.

в том числе практическая подготовка: 26 ч.

Объем самостоятельной работы студента определен учебным планом.

## **8. Содержание дисциплины, структурированное по темам**

Тема 1. Роль и место автоматизированных систем управления на современном предприятии индустрии гостеприимства и общественного питания.

Интерактивная лекция (лекция-визуализация). Информационные технологии и интересы индустрии гостеприимства и общественного питания. Роль информационных технологий в жизнедеятельности предприятий. Информационные технологии как элемент стратегии развития предприятия. Управленческие воздействия на потоковые процессы в индустрии гостеприимства и общественного питания. Создание системы управления гостиницей. Автоматизация, как форма совершенствования бизнес-процессов. Документирование и измерение бизнес-процессов как шаг к автоматизации.

Тема 2. Автоматизированные системы управления предприятиями индустрии гостеприимства.

Интерактивная лекция (лекция-визуализация). Программные комплексы автоматизации гостиниц. Общие характеристики. 1С: Отель - отраслевое решение для повышения эффективности работы гостиниц любого формата. Зарубежные автоматизированные системы управления гостиницами. Отечественные системы автоматизации управления гостиницами интегрируемые с 1С. FIDELIO Front Office, OPERA Enterprise Solution, Epitome Enterprise Solution, Эдельвейс, Shelter, Невский Портъе, TravelLine, КонтурОтель. Установка, настройка, конфигурирование и работа с основными модулями управления номерным фондом, ночного аудита.

Тема 3. Системы автоматизации процесса обслуживания на предприятии индустрии гостеприимства.

Интерактивная лекция (лекция-визуализация). Общие характеристики систем автоматизации процесса обслуживания в гостиничном бизнесе. Комплексная автоматизация гостиниц и их взаимодействие с внешним оборудованием или автоматизированными системами. Зелёные инициативы в гостиничном бизнесе, как результат автоматизации. Умный дом - энергоэффективный отель. Технические устройства для автоматизации деятельности службы приема и размещения. Автоматизации работы технологических вспомогательных структурных подразделений. Телекоммуникационные системы гостиничных предприятий. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиниц.

Тема 4. Автоматизация процесса обеспечения безопасности гостей на предприятиях индустрии гостеприимства.

Интерактивная лекция (лекция-визуализация). Основы автоматизации процесса обеспечения безопасности: системы охранной сигнализации. Системы телевизионного наблюдения. Системы контроля и ограничения доступа. Другие автономные технические системы обеспечения безопасности. Интегрированные технические системы безопасности.

Тема 5. Системы автоматизации управления на предприятиях общественного питания.

Интерактивная лекция (лекция-визуализация). Общая характеристика систем, используемых для автоматизации предприятий питания: «R-Keeper», «likoChain», «1С-Рарус», «Х-КАФЕ», «MICROS 3700» и др. Сравнительная характеристика российских и международных систем. Автоматизация контроля розлива в ресторане и баре.

Тема 6. Инновационные информационные технологии на предприятиях ресторанного бизнеса.

Интерактивная лекция (лекция-визуализация). Инновационные технологии в зале ресторана (электронное меню, мобильные терминалы, виртуальная карта гостя, интеллектуальная система видеонаблюдения и др.). Электронные сервисы бронирования и мобильные приложения. Инновационные технологии кухни.

Тема 7. CRM-системы и области их применения на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания.

Интерактивная лекция (лекция-визуализация). CRM-системы: общая характеристика и функциональность. Структура CRM- систем. Классификация CRM-систем. Система Bitrix24 и возможность ее применения в индустрии туризма и гостиничного дела.

## **9. Текущий контроль по дисциплине**

Текущий контроль по дисциплине проводится путем контроля посещаемости, проведения контрольных работ, тестов по лекционному материалу, доклад, вопросы для зачета, и фиксируется в форме контрольной точки не менее одного раза в семестр.

Оценочные материалы текущего контроля размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

## **10. Порядок проведения и критерии оценивания промежуточной аттестации**

Зачет в четвертом семестре проводится в письменной форме по билетам. Экзаменационный билет состоит из двух частей. Продолжительность зачета 1 час.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

## **11. Учебно-методическое обеспечение**

а) Электронный учебный курс по дисциплине в электронном университете «iDO» - <https://lms.tsu.ru/course/view.php?id=00000>

б) Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

## **12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет**

а) Основная литература:

– Прохоренков П.А. Информационные технологии в управлении: учебник / Прохоренков П.А., Лаврова Е.В. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/86507.html>

– Есаулова С.П. Информационные технологии в туристической индустрии: учебное пособие / Есаулова С.П. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/80359.html>

б) Дополнительная литература:

– Стешин А.И. Информационные системы в организации: учебное пособие / Стешин А.И. – Саратов: Вузовское образование, 2019. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/79629.html>

– Абалакова О.В. Офисные технологии: учебно-методический комплекс / Абалакова О.В. – Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2014. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/29692.html>

– Эминов Б. Ф. Корпоративные информационные системы: учебное пособие / Эминов Б. Ф., Эминов Ф. И. – Казань: КНИТУ-КАИ, 2019. – URL: <https://e.lanbook.com/book/144004>

- в) Ресурсы сети Интернет:
- Открытые онлайн-курсы
  - Журнал «Эксперт» - <http://www.expert.ru>
  - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ - [www.gsk.ru](http://www.gsk.ru)
  - Официальный сайт Всемирного банка - [www.worldbank.org](http://www.worldbank.org)
  - Общероссийская Сеть КонсультантПлюс Справочная правовая система. <http://www.consultant.ru>

### 13. Перечень информационных технологий

- а) Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:
- Microsoft Office Standart 2013 Russian: пакет программ. Включает приложения: MS Office Word, MS Office Excel, MS Office PowerPoint, MS Office On-eNote, MS Office Publisher, MS Outlook, MS Office Web Apps (Word Excel MS PowerPoint Outlook);
  - Публично доступные облачные технологии (Google Docs, Яндекс диск и т.п.).

- б) Информационные справочные системы:
- Электронный каталог Научной библиотеки ТГУ – <http://chamo.lib.tsu.ru/search/query?locale=ru&theme=system>
  - Электронная библиотека (репозиторий) ТГУ – <http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/manager/Index>
  - ЭБС Лань – <http://e.lanbook.com/>
  - ЭБС Консультант студента – <http://www.studentlibrary.ru/>
  - Образовательная платформа Юрайт – <https://urait.ru/>
  - ЭБС ZNANIUM.com – <https://znanium.com/>
  - ЭБС IPRbooks – <http://www.iprbookshop.ru/>

### 14. Материально-техническое обеспечение

Аудитории для проведения занятий лекционного типа.

Аудитории для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой и доступом к сети Интернет, в электронную информационно-образовательную среду и к информационным справочным системам.

Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта (с указанием площади и номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория № 115.	634050, Томская область, г. Томск, пр-т Ленина, 36, стр.7 (29 по паспорту БТИ) Площадь 40,9 м <sup>2</sup> .

<p>Оборудование: Графическая станция, процессор Intel i5, 16Гб оперативной памяти, монитор 24 дюйма Демонстрационный экран Мультимедиа-проектор. Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул); аудиторная доска.</p>	
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы, индивидуальных консультаций. Аудитория № 121<sup>А</sup>. Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул).</p>	<p>634050,Томская область, г. Томск, пр-т Ленина, 36, стр.7 (86 по паспорту БТИ) Площадь 23,8 м<sup>2</sup>.</p>