

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 11.07.2023 11:00:15
 Уникальный программный ключ:
 442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Б1.О.07.05. Глобальные системы бронирования и резервирования

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.07.05. Глобальные системы бронирования и резервирования относится к обязательным дисциплинам модуля «Основы гостиничного дела» образовательной программы 43.03.03. Гостиничное дело профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Данная дисциплина изучается в 5 семестре.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины: Б1.О.07.05. Глобальные системы бронирования и резервирования сформировать у будущих специалистов туристической отрасли знания, умения и навыки в области современных систем бронирования и резервирования услуг гостеприимства.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-1; УК-2; ОПК-1; ПК-3

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.	<p>Знать: структуру управления гостиницей функции и взаимосвязь подразделений и служб гостиниц и предприятий питания.</p> <p>Уметь: применять и организовывать выполнение методических подходов, научного инструментария и методы принятия оптимальных решений в деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания</p> <p>Владеть: навыками осуществления планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания</p>
	ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	
	ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в	

	<p>деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
<p>ПК-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p> <p>ПК-3.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: Факторы, оказывающие влияние на успешность продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Алгоритм построения и разработки программы успешного продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Возможности и критерии оценки эффективности программ интернет продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: Уметь сравнивать, сопоставлять, критически анализировать факторы, оказывающие влияние на успешность продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет разрабатывать успешные программы продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Осуществлять грамотную оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: Навыками поиска и критической оценки необходимой информации в реализации эффективной рекламной коммуникации.; Создания и оперативной коррекции программ продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Навыками проведения исследования и оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного</p>

		питания
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему.</p> <p>УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.</p> <p>УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения.</p> <p>УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации.</p> <p>УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.</p> <p>УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.</p>	<p>Знать: Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.</p> <p>Уметь: Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения.</p> <p>Владеть: Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение</p>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений я	<p>УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели.</p> <p>УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач.</p> <p>УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных</p>	<p>Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя</p> <p>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными</p>

	задач.	подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
--	--------	--

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ: 144/4 з.е.

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Возможности автоматизированных систем бронирования и резервирования.
Раздел 2. Отечественные системы бронирования и резервирования.
Раздел 3. Стандарты качества обслуживания при бронировании гостиничных номеров-мест.

6. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ – зачет

7. АВТОР: к.э.н., доцент Гайрбекова М.И.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 24.04.2023 г. протокол №9.

И.о. зав.кафедрой ЭУО



Р.С.-Э.Юшаева