Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2025 08:59:29
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Б1.О.06.04. Информационные технологии и системы в индустрии гостеприимства

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.06.04 «Информационные технологии и системы в индустрии гостеприимства» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Учебная дисциплина «Информационные технологии и системы в индустрии гостеприимства» изучается на 1 курсе.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения учебной дисциплины «Информационные технологии и системы в индустрии гостеприимства» является формирование у бакалавров целостного представления о специфике использования современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничном бизнесе; развитие навыков и способностей студентов к самостоятельному практическому использованию современных информационных технологий рамках профессиональных и общекультурных компетенций.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ПКО-3

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий. ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по	**Знать:** методы, технологии и принципы обеспечения гостинично-ресторанного продукта на основе маркетинговых исследований **Уметь:** осуществлять аргументированный выбор методов и технологий реализации маркетинговых исследований гостинично-ресторанного бизнеса **Владеть:** навыками обобщения и анализа современных разработок и подходов к маркетинговым исследованиям в индустрии гостеприимства

	совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	

4. **Общая трудоемкость дисциплины: 108/3 з.е.**

5. **Содержание разделов дисциплины**

Тема 1: Развитие и становление информационных технологий и информационного общества
Тема 2. Роль и место автоматизированных информационных систем в профессиональной деятельности.
Тема 3: Задачи и роль информационных технологий.
Тема 4: Технологии формирования управленческих решений с использованием систем поддержки принятия решений и интеллектуальных систем.
Тема 5: Телекоммуникационные технологии.
Тема 6:Защита информации и интеллектуальной собственности при использовании современных информационных технологий
Тема 7: Информационные технологии управления. Информационные технологии в товароведении.
Тема 8: Информационные технологии в туризме и гостиничном хозяйстве.

6. **Формы промежуточной аттестации – экзамен.**

7. **Автор:** старший преподаватель М.Х.Вахабова

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 23.04.2025 г. протокол № 9.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С-Э.Юшаева