Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.05.2026 10:04:12
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Б1.В.01.ДВ.01.01 Коммуникационные технологии в гостиничном сервисе

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.ДЭ.01.01. Коммуникационные технологии в гостиничном сервисе относится к вариативным дисциплинам по выбору, модуля «Управление в индустрии гостеприимства» образовательной программы 43.03.03. Гостиничное дело, профиль подготовки «Менеджмент гостиничного и туристического бизнеса»

Данная дисциплина изучается в 5 семестре.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель обучения по дисциплине Б1.В.01.ДВ.01.01. Коммуникационные технологии в гостиничном сервисе - систематизация, обобщение знаний и умений по информационным и коммуникационным технологиям на современном уровне, формирование умения использовать на практике возможности базового и прикладного программного обеспечения в научной и практической деятельности в сфере гостиничного бизнеса

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации. УК-1.5. Сопоставляет разные	**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. **Уметь**: Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. **Владеть:** Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение

	источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.	
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. 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.	**Знать**: основные программные продукты, используемые в сфере гостеприимства и общественного питания **Уметь:** использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания **Владеть:** навыками создания новых продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания

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

5. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Программно-информационные технологии в индустрии гостеприимства
Тема 2. Техническое и программное обеспечение информационных систем
Тема 3: Информационные системы в гостиничных комплексах
Тема 4: Автоматизированные системы управления гостиницами, санаториями и предприятиями размещения
Тема 5: Информационные технологии баз данных
Тема 6: Интернет-технологии в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
Тема 7. Использование специализированных информационных технологий в процессе предоставления гостиничных и ресторанных услуг
Тема 8. Обеспечение информационной безопасности, технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения профессиональной деятельности.

6. **Формы промежуточной аттестации – экзамен**

7. **Автор:** старший преподаватель Х.Х.Астамирова

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 28.01.2026 г. протокол № 6.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С.-Э.Юшаева