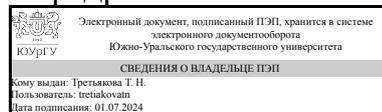


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



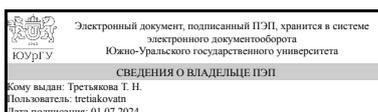
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.11 Цифровизация в индустрии гостеприимства
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

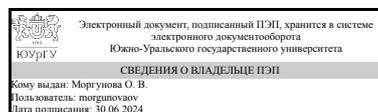
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
преподаватель



О. В. Моргунова

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов системного представления об основных технологиях гостиничной деятельности в эпоху цифровизации. Основные задачи: изучить современные тенденции развития цифровой экономики в гостиничной индустрии, научиться использовать цифровые технологии в индустрии гостеприимства.

Краткое содержание дисциплины

В рамках курса студент ознакомится с основными технологиями гостиничной деятельности в эпоху цифровизации, ознакомится с технологическими инновациями и стратегиями, применяемыми в сфере гостеприимства для оптимизации процессов и улучшения качества обслуживания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства Умеет: проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований Имеет практический опыт: проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Социально-экономическая география современного мира, Гастрономические традиции мира, Гостеприимство народов мира, История, Мировая индустрия владения отдыхом, Страноведение, Историко-культурное наследие региона, Культурология, Философия	Имидж санаторно-курортных комплексов, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Производственная практика (преддипломная) (10 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Страноведение	<p>Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики, основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики</p> <p>Умеет: определять факторы страноведческой регионализации, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом</p> <p>Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии, создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия, посредством составления туристского паспорта</p>
Мировая индустрия владения отдыхом	<p>Знает: методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства, современное состояние мировой индустрии владения отдыхом</p> <p>Умеет: выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства, транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России</p> <p>Имеет практический опыт: использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства, создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом</p>
История	<p>Знает: основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества, историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий</p> <p>Умеет: анализировать мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития</p> <p>Имеет практический опыт: интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности, использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>
Гостеприимство народов мира	<p>Знает: традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира, национальные и</p>

	<p>этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира Умеет: составлять различные программы гостеприимства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира Имеет практический опыт: составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры</p>
Культурология	<p>Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности Имеет практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании</p>
Социально-экономическая география современного мира	<p>Знает: классификации стран современного мира, закономерности и факторы размещения отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, на основе имеющихся ресурсов и ограничений Умеет: анализировать межкультурное разнообразие социально-экономических аспектов в разных странах мира, определять и сравнивать социально-экономические характеристики объектов, процессов и явлений на основе географического подхода Имеет практический опыт: общения и коллективной работы с представителями других наций, рас, социальных страт и приверженцами отличных от собственной идеологий, политических взглядов и предпочтений, работы с социально-экономической информацией географических регионов в рамках профессиональной деятельности</p>
Философия	<p>Знает: содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные</p>

	<p>культурные и гуманистические ценности, предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний) Умеет: учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений, применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию Имеет практический опыт: философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого, самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций</p>
<p>Историко-культурное наследие региона</p>	<p>Знает: закономерности, основные события и особенности историко-культурного наследия региона с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной и российской истории; сущность историко-культурного наследия в регионе, сущность этнической и национальной культуры в регионе, культурную самоидентичность народов, населяющих регион, понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного наследия региона для туристских целей Умеет: выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах, анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и проводить паспортизацию его объектов Имеет практический опыт: применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ, оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания</p>
<p>Гастрономические традиции мира</p>	<p>Знает: традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира, национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира Умеет: формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира Имеет практический опыт: составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и</p>

использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		5	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
Стратегии цифровой трансформации в индустрии гостеприимства	12	12	
Технологические инструменты в гостеприимстве	12	12	
Подготовка к зачету	19,75	19,75	
Подготовка к практических занятиям	24	24	
Управление данными и кибербезопасность в гостиничном бизнесе	12	12	
Цифровой маркетинг и электронная коммерция в гостеприимстве	10	10	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Технологии цифровизации в гостеприимстве	6	4	2	0
2	Стратегии цифровой трансформации в гостиничной индустрии	6	4	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Цифровизация и автоматизация в сфере гостеприимства	2
2	1	Искусственный интеллект и интернет вещей (IoT) в индустрии гостеприимства	2
3	2	Кибербезопасность и защита данных в индустрии гостеприимства	2

4	2	Персонализация обслуживания и улучшение клиентского опыта	2
---	---	---	---

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Презентация. Примеры цифровизации	1
3	1	Работа с нейросетями	1
2	2	База данных. Средства размещения	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Стратегии цифровой трансформации в индустрии гостеприимства	Баланов, А. Н. Информационные технологии в сфере туризма и гостеприимства : учебное пособие для вузов / А. Н. Баланов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-49287-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/414965 (дата обращения: 30.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	5	12
Технологические инструменты в гостеприимстве	Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470420 (дата обращения: 29.06.2024).	5	12
Подготовка к зачету	Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471519 (дата обращения: 28.06.2024). Ветитнев, А. М. Информационные технологии в	5	19,75

	туристской индустрии : учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470420 (дата обращения: 29.06.2024). Сухов, Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : ЮФУ, 2016. — 196 с. — ISBN 978-5-9275-2191-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114499 (дата обращения: 29.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
Подготовка к практическим занятиям	Официальные сайты гостиниц	5	24
Управление данными и кибербезопасность в гостиничном бизнесе	Электронный фонд правовых нормативно-технических документов Гарант	5	12
Цифровой маркетинг и электронная коммерция в гостеприимстве	Романова, Л. М. Маркетинг гостиничного предприятия : учебно-методическое пособие / Л. М. Романова. — Сочи : СГУ, 2023. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/417038 (дата обращения: 30.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Хуссейн, И. Д. Цифровые маркетинговые коммуникации : учебное пособие для вузов / И. Д. Хуссейн. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 68 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15010-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544594 (дата обращения: 30.06.2024).	5	10

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитыва
------	----------	--------------	-----------------------	-----	------------	---------------------------	---------

			мероприятия				- ется в ПА
1	5	Текущий контроль	Примеры цифровизации в индустрии гостеприимства	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
2	5	Текущий контроль	База данных. Средства размещения	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
3	5	Текущий контроль	Работа с Microsoft Access	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
4	5	Текущий контроль	Работа с нейросетями	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
5	5	Текущий контроль	Работа с социальными сетями	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
8	5	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	40	Зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине свыше 60...100 % Не зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация включает: компьютерное тестирование. Контрольные мероприятия промежуточной аттестации проводятся во время зачета. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 40 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ KM					
		1	2	3	4	5	8
УК-5	Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства	+	+	+			+
УК-5	Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России				+	+	
УК-5	Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов				+	+	
ПК-6	Знает: историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства						+
ПК-6	Умеет: проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований				+	+	
ПК-6	Имеет практический опыт: проведения прикладных исследований на				+	+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

1. Третьякова Т. Н Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле : учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" / Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 91, [1] с. : ил.. URL:

http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000570309

2. Медиакоммуникации и интернет-маркетинг в условиях цифровой цивилизации : коллектив. монография / Л. О. Алгави и др.; под ред. Л. П. Шестеркиной, Л. К. Лободенко ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 474, [1] с. : ил.. URL:

http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000568403

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело"

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело"

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170481 (дата обращения: 22.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Основная	Образовательная	Ветитнев, А. М. Информационные технологии в

	литература	платформа Юрайт	туристской индустрии : учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470420 (дата обращения: 29.06.2024).
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Баланов, А. Н. Информационные технологии в сфере туризма и гостеприимства : учебное пособие для вузов / А. Н. Баланов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-49287-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/414965 (дата обращения: 30.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538380 (дата обращения: 30.06.2024).

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Техэксперт(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.
Практические занятия и семинары	471 (3)	Телевизор - 1 шт., рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., принтер - 1 шт., компьютер - 16 шт., рабочее место студента - 32 м., доска поворотная - 1 шт.