***Рабочая программа учебной дисциплины***

**Автоматизированные системы управления
в гостинице**

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***Автоматизированные системы управления в гостинице*** введена в образовательную программу ФГОС СПО за счёт времени вариативной *(протокол Педагогического совета №5 от 12.04.2021г.)* части учебного плана по специальности среднего профессионального образования **43.02.14 Гостиничное дело** и предназначена для реализации в группах обучающихся специальности СПО **43.02.14 Гостиничное дело.**

**Организация разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** *Истомин И.В., преподаватель ГАПОУ БТОТиС*

 Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС протокол № 9 от «21» апреля 2021г.

 **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины** | 8 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 9 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 ***Автоматизированные системы управления в гостинице***

* 1. **Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины ***Автоматизированные системы управления в гостинице*** является частью образовательной программы по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**иметь практический опыт:**

 В результате освоения студент должен ***уметь***:
 - использовать средства автоматизации в области профессиональной деятельности;
 - использовать программу в различных службах гостиниц;
 - работать с базами данных в различных форматах программы;

 В результате освоения студент должен ***знать****:*

- основные принципы работы в автоматизированных системам управления в гостинице;

- основные виды информационных систем управления гостиничными комплексами и их функции.

**В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие общие компетенции:**

**ОК 01**. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ОК02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

**ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языке.

**ОК 11**. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:**

|  |
| --- |
|  **ПК 1.1.** Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале**ПК 1.2.** Организовывать деятельность сотрудников службыприема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартамигостиницы**ПК 1.3.** Контролировать текущую деятельность сотрудников службыприема и размещения для поддержания требуемого уровня качества**ПК 2.1.** Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале**ПК 2.2.** Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы**ПК 2.3.** Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей**ПК 3.1.** Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале**ПК 3.2.** Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы**ПК 3.3.** Контролировать текущую деятельность сотрудников службыобслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей**ПК 4.1.** Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале**ПК 4.2.** Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы**ПК 4.3.** Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей |

**2. Структура и содержание учебной дисциплины**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды вне учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы**  | **Объем часов** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **78** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение  | 18 |
| практические занятия  | 48 |
| контрольные работы | 1 |
| самостоятельная работа  | 11 |
| Итоговая аттестация в форме***дифференцированного зачета***  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  ***Автоматизированные системы управления в гостинице***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элемены компетенции** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Автоматизированные системы управления в гостинице** |  |  |
| **Тема 1.1.** Автоматизированные системы управления в гостинице. Reservation form в АСУ | **Содержание**  | **4** |  |
| 1 | Автоматизированные системы управления, примеры их использования | *1* | ОК1-5, ОК9-11ПК1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1- 4.3 |
| 2 | Введение в использование АСУ в гостиничном деле. Демонстрация примеров программного обеспечения и интернет-ресурсов с облачным хранением данных, их достоинства и недостатки | *2* |
| 3 | Основные элементы АСУ в гостиничном деле. Форма бронирования, шахматка, номерной фонд. Функциональные возможности АСУ База.Отель | *1* |
| **Практические работы** | ***10*** |
| 1 | Изучить функционал АСУ База.Отель | *2* |
| 2 | Изучить кнопки, вкладки АСУ База.Отель | *2* |
| 3 | Назначение АСУ в гостиничной индустрии | *2* |
| 4 | Reservationform. Модуль приема и размещения, карточка гостя | *4* |
| **Самостоятельная работа №1:** Анализ АСУ База. Отель на примере гостиницы «Звезда». Современные подходы к формированию структур управления гостиницей. Анализ информационной доступности сотрудников в АСУ | ***3*** |
| **Тема 1.2.**Номерной фонд. Обслуживание гостей. Housekeeping,RoomService, Maintenance formвАСУ | **Содержание**  | **3** |  |
| 1 | Номерной фонд, отчет об уборке, обслуживание номеров | *1* | ОК1-5, ОК9-11ПК1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1- 4.3 |
| 2 | Назначение уборки номерного фонда в соответствии с дневным заданием | *1* |
| 3 | Контроль качества уборки номерного фонда. Регистрация выполненных заданий | *1* |
| **Практические работы** | ***10*** |
| 1 | Изучение номерного фонда в АСУ База.Отель | *2* |
| 2 | Изучение формы housekeepingв АСУ База.Отель | *4* |
| 3 | Изучение обслуживания номеров в АСУ База.Отель | *4* |
| **Контрольная работа №1.** | *1* |
| **Самостоятельная работа №2:** Анализ должностных обязанностей персонала на примере гостиницы «Звезда». Анализ правильности заполнения форм в АСУ База. Отель на примере гостиницы «Звезда» | ***2*** |
| **Тема 1.3.**Выезд. Выставление счета, мини-бар | **Содержание**  | **3** |  |
| 1 | Departurereport. Выставление счета, дополнительного счета, мини-бар | *2* | ОК1-5, ОК9-11ПК1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1- 4.3 |
| 2 | Последовательность действий при выезде гостя  | *1* |
| **Практические работы** | ***12*** |
| 1 | Изучение формы Departure в АСУ База. Отель на примере гостиницы «Звезда» | *6* |
| 2 | Составление счета, внесение данных по мини-бару | *6* |
| **Самостоятельная работа №3:** Информационная связь между службами в АСУ. Составление счета, дополнительного счета за проживание в АСУ | *3* |
| **Тема 1.4.**Автоматизированные системы управления гостиницей локальные и облачные, сравнение и анализ | **Содержание**  | **7** |  |
| 1 | Локальные и облачные АСУ, примеры и сравнения | *1* | ОК1-5, ОК9-11ПК1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1- 4.3 |
| 2 | Локальные АСУ Exa Hotel Free, Inn-Book | *2* |
| 3 | Облачные АСУ Битрикс24.CRM, Контур. Отель, LitePMS | *2* |
| 4 | УглубленноеизучениеАСУ Opera Enterprise Solution | *2* |
| **Практические работы** | ***16*** |
| 1 | Практическое использование локальных АСУ на примере гостиницы «Молодежная» | *3* |
| 2 | Практическое использование облачных АСУ на примере гостиницы «Молодежная» | *3* |
| 3 | Практическое использование АСУ OperaEnterpriseSolution | *10* |
| **Самостоятельная работа №4:** Сравнительный анализ локальных и облачных АСУ. Анализ работы в АСУ Opera Enterprise Solution | **3** |
|  **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **Всего:** | **78** |  |

# **3.условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы обеспечена наличием учебного кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект нормативных документов, стандартов;

- комплект бланков технической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия.

- автоматизированная система управления

**Технические средства обучения:**

− компьютеры для оснащения рабочего места преподавателя и студентов;
− технические устройства для аудиовизуального отображения информации;
− аудиовизуальные средства обучения;
– интерактивная доска;
– принтер лазерный;
– сканер;
– локальная сеть;
– видеофильмы с учебными материалами;
– подключение к глобальной сети Интернет.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники :**

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебное пособие для студ. высш. учебн. заведений/Н.Ю. Арбузова.-3 изд., испр. М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 224с.
2. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. – учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /М.А.Ёхина.- 4-е издание, Издательский центр «Академия», 2015. – 208с.

3.Корнеев Н.И. Технология гостиничного сервиса: учебник для студентов учреждений высш. проф. Образования / Корнеев Н.В.,

4. Корнеева Ю.В., Емелина И.А. М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 272 с.

# **Дополнительные источники:**1. Информационный менеджмент: учеб. пособие для вузов. — Москва, 2015.2. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник / И.Ю. Ляпина. - М.: Академия, 2014..3. Плотникова А. Гостиничные АСУ — дань моде или необходимость? Туризм: Практика. Проблемы. Перспективы, — 2016. — №7

4. Профессиональная система автоматизации гостиниц. Руководство 2014г.

# UCS.**Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**1. http://www.prohotel.ru - портал про гостиничный бизнес «PRO HOTEL»2. http://www.hotelnews.ru - информационно-новостной портал про гостиничный бизнес3. http://www.hotelinfosys.com4. Hotelnews.Ru: Профессионалы гостиничного бизнеса5.Автоматизированная система управления гостиничным предприятием

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| умеет- использовать средства автоматизации в области профессиональной деятельности; - использовать программу в различных службах гостиниц; - работать с базами данных в различных форматах программы; | Оценка в рамках текущего контроля:• результатов работы на практических занятиях;• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;• результатов тестирования. |
| знает:- основные принципы работы в автоматизированных системам управления в гостинице;- основные виды информационных систем управления гостиничными комплексами и их функции. | Оценка в рамках текущего контроля:• результатов работы на практических занятиях;• результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;• результатов тестирования. |

**Контроль** **и оценка**. Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе Автоматизированные системы управления гостиничным предприятием, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.