

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»**

Кафедра информационного обеспечения  
и моделирования агроэкономических систем

# **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
*«Цифровизация в гостиничной и ресторанной деятельности»*

Направление подготовки бакалавра  
43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) образовательной программы  
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Форма обучения  
Заочная

Санкт-Петербург  
2022

Автор

доцент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Якушева И.Н.

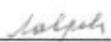
Рассмотрены на заседании кафедры информационного обеспечения и моделирования агроэкономических систем от 14 февраля 2022 г., протокол №07.

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Амагаева Ю.Г.

Руководитель  
образовательной  
программы

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Лаврова А.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

с.

1 Цель самостоятельной работы.....	4
2 Задачи самостоятельной работы.....	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы.....	4
4 Формы самостоятельной работы.....	4
5 Структура самостоятельной работы.....	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы.....	7
6.1 Основная литература.....	7
6.2 Дополнительная литература.....	7
6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» .....	8

## **1. Цель самостоятельной работы**

Основной целью освоения дисциплины «Цифровизация в гостиничной и ресторанной деятельности» является формирование у обучающихся представления об основных тенденциях развития и сферах применения информационных технологий в области производственно-технологической и сервисной гостинично-ресторанной деятельности.

## **2. Задачи самостоятельной работы**

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Цифровизация в гостиничной и ресторанной деятельности» являются:

- изучение современных информационных технологий в процессе продвижения и реализации туристского и гостиничного продукта;
- приобретение навыков внедрения новых технологических решений для производственной деятельности гостиниц и иных средств размещения, ресторанов.

## **3. Трудоемкость самостоятельной работы**

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Цифровизация в гостиничной и ресторанной деятельности» составляет 64 часа для заочной формы обучения.

## **4. Формы самостоятельной работы**

По дисциплине «Цифровизация в гостиничной и ресторанной деятельности» предусмотрены форма самостоятельной работы в виде написания реферата.

## 5. Структура самостоятельной работы

### Заочная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Основы цифровой экономики	Реферат	История развития цифровых технологий. Современные концепции развития цифровой экономики. Цифровой профиль. Архитектура цифрового профиля. Способы создания ресурсов в облаке. Возможности специализированных облачных хранилищ больших данных. Параметры, свойства, характеристики интерактивного анализа данных. Инструменты цифровизации экономики. Способы и методы обработки больших данных. Основные признаки и характеристики облачных сервисов копирования и трансформации данных. Основные методы защиты информации. Модель обеспечения защиты информации.	20
Цифровые технологии в гостиничной индустрии	Реферат	Инновации и технологии в гостиничном бизнесе. Технические инновации в гостиничном бизнесе. Технические оснащения для внутренней и внешней работы гостиницы. Техническое оборудование для комфорта и безопасности проживающего в гостиницы. Техническое оборудование для работы обслуживающего персонала. Высокотехнологичные отели мира. Отечественный опыт в цифровизации гостиничной индустрии. Зарубежный опыт в цифровизации гостиничной индустрии. Программное обеспечение для гостиниц с удаленным использованием. Цифровые технологии для гостиничных номеров.	22
Цифровизация в ресторанном бизнесе	Реферат	Инновации и технологии в ресторанном бизнесе. Цифровые технологии, направленные на повышение качества обслуживания посетителей. Цифровые технологии, направленные на оптимизацию работы кухни и персонала. Робототехника и искусственный интеллект. Высокотехнологичные рестораны мира.	22

		<p>Цифровые устройства. Облачные решения для управления рестораном Цифровые технологии оптимизации издержек ресторана. Цифровые технологии, направленные на улучшение опыта гостя. Цифровые технологии для работы с заказами. Цифровые технологии для организации бизнеса.</p>	
Итого			<b>64</b>

## **6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы**

### **6.1 Основная литература:**

1) Гринберг, А. С. Информационные технологии управления : учебное пособие / А. С. Гринберг, Н. Н. Горбачёв, А. С. Бондаренко. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 479 с. : ил., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=685108>.

### **6.2 Дополнительная литература**

1) Москалев, С.М. Интернет-технологии и реклама в бизнесе : учебное пособие / С.М. Москалев ; Министерство сельского хозяйства РФ, СанктПетербургский государственный аграрный университет. - СанктПетербург : СПбГАУ, 2018. - 101 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=491717>

### **6.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- 1) Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» - режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
- 2) Электронно-библиотечная система «Лань» - режим доступа <https://e.lanbook.com/>