

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

филиал ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале

Принято:

Советом филиала ФГБОУ ВО
«РГУТиС» в г. Махачкале

Протокол № 15 от «26» июня 2018 г.
(прием на обучение в 2016 году)

Утверждаю:

Директор филиала



З.М. Ханбабаева

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования -**

программа бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Квалификация: *бакалавр*

Директор ОПОП :

кандидат экономических наук, доцент

В.В. Даитов Даитов В.В.

Представители работодателей:

директор отеля «Жак» (г. Махачкала)

Сунгурова А.Р.



Оглавление

1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования -	Ошибка! Закладка не определена.
1.1.Квалификация, присваиваемая выпускникам	3
1.2 Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники	3
1.3.Направленность (профиль) образовательной программы.....	3
1.4.Планируемые результаты освоения образовательной программы:	4
1.5.Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы:	5
1.6. Матрица компетенций	6
Требования к результатам освоения основной образовательной программы высшего образования .	11
1.7.Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	11
1.8 Аннотации программ практик	53
2.Учебный план	Ошибка! Закладка не определена.
3.Календарный учебный график.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1.1.Квалификация, присваиваемая выпускникам

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, реализуемая филиалом ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г. Махачкале, разработана с учетом потребностей рынка труда, гостиничной индустрии, научно-исследовательского и материально-технического ресурса образовательной организации., требований федеральных органов исполнительной власти на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность».

Главной целью реализации вузовской ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) является развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Нормативный срок освоения ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат):

- очная форма обучения, включая последипломный отпуск – 4 года;
- заочная форма обучения, включая последипломный отпуск – 4 года 6 месяцев.

Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) в зачетных единицах составляет 240з.е. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, учебной, производственной и производственной (преддипломной) практик и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

Предшествующий уровень образования абитуриента для освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат) – среднее (полное) общее образование или среднее профессиональное образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

Квалификация, присваивая выпускникам – бакалавр.

Настоящая ОПОП ВО регламентирует ожидаемые результаты, содержание и условия реализации образовательного процесса, а также оценку качества подготовки выпускников по направлению подготовки «Гостиничное дело» направленности «Гостиничная деятельность».

Язык образования: Русский.

1.2 Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает формирование на основе регламентов процессов обеспечения профессиональной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- потребители гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя;
- организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;

- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;
- нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;
- результаты интеллектуальной собственности;
- первичные трудовые коллективы.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программы бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр»:

Основной вид деятельности: Производственно-технологическая деятельность:

- разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;
- формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения; разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;
- оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
- использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;

Дополнительный вид деятельности: Организационно-управленческая деятельность:

- организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей; планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
- определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;
- координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
- контроль деятельности гостиниц и других средств размещения.

1.3. Направленность (профиль) образовательной программы

В соответствии с направленностью (профилем) образовательной деятельности филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале профилем ОПОП ВО по направлению подготовки **прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело** является **«Гостиничная деятельность»**. Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-профилированного углублённого образования, позволяющего ему успешно работать в сфере гостиничного сервиса.

1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, прошедшей подготовку по ОПОП ВО «Гостиничное дело» с квалификацией (степенью) «бакалавр», в соответствии с требованиями ФГОС ВО должен обладать следующими компетенциями.

Общекультурные компетенции выпускников (ОК):

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Общепрофессиональные компетенции выпускников (ОПК):

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ОПК):

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учётом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

Профессиональные компетенции выпускников (ПК):

Производственно-технологическая деятельность:

готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);

Организационно-управленческая деятельность:

владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3); готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Дополнительные общепрофессиональные компетенции (ДОПК)

- способность к организации коммуникационного процесса с потребителем услуг (ДОПК-1);
- готовность к энергосбережению в профессиональной и бытовой деятельности (ДОПК-2);
- готовность к инновациям в профессиональной сфере (ДОПК-3);
- владение технологиями продаж (ДОПК-4).

1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы:

Реализация основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению «43.03.03 Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) соответствует требованиям п.7.1.6 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п. 7.2.2 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п.7.2.3 ФГОС.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п.7.2.4 ФГОС.

Б1.В.ДВ. 3.2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности									
Б1.В.ФТ Д. 1	Введение в технологию обслуживания									
	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту									
Блок 3	Блок 3. Государственная итоговая аттестация									
Б3.Д.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена									
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты									

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции (Содержание компетенций в разделе «1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы»)		
		ОПК-1 Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учётом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	ОПК-2 Способностью организовывать работу исполнителей	ОПК-3 Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

Блок1	Базовая часть			
Б1.Б.12	Менеджмент			
Б1.Б.13	Стандартизация и управление качеством			
Б1.Б.15	Информационное обеспечение профессиональной деятельности			
Блок1	Вариативная часть			
Б1.В.ОД.5	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства			
Б1.В.ДВ.3.1	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства			
Б1.В.ДВ.3.2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			
Блок2	Вариативная часть			
Б2.У	Учебная практика – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			
Б2.П.1	Производственная практика – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			
Б2.П.2	Технологическая практика			
Блок 3 Государственная итоговая аттестация				
Б3.Д.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции (Содержание компетенций в разделе «1.4.Планируемые результаты освоения образовательной программы»)				
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
		Готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	Готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	Владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя, делать соответствующие выводы	Способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
Блок1	Базовая часть					

Б1.Б.8	Ресурсосбережение					
Б1.Б.9	Сервисная деятельность					
Б1.Б.10	Инновации в профессиональной деятельности					
Б1.Б.11	Экономика и предпринимательство					
Б1.Б.13	Стандартизация и управление качеством					
Б1.Б.14	Маркетинг					
Б1.Б.15	Информационное обеспечение профессиональной деятельности					
Б1.Б.16	Основы гостиничного дела					
	Вариативная часть					
Б1.В.ОД.1	Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности					
Б1.В.ОД.3	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности					
Б1.В.ДВ.3.1	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства					
Б1.В.ДВ.3.2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности					
Б1.В.ДВ.1.1	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности					
Б1.В.ДВ.1.2	Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства					
Б1.В.ОД.2	Технология и организация общественного питания в гостинице					
Б1.В.ОД.4	Ресурсы индустрии гостеприимства					
Б1.В.ОД.5	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства					
Б1.В.ОД.6	Технологии обслуживания в туризме					
Б1.В.ДВ.2.1	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом					
Б1.В.ДВ.2.2	Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом					
Б1.В.ДВ.4.1	Разработка гостиничного продукта					
Б1.В.ДВ.4.2	Формирование гостиничного продукта					
Блок2	Вариативная часть					

Б2.У	Учебная практика – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков					
Б2.П.1	Производственная практика – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика					
Б2.П.2	Технологическая практика					
Б2.П.3	Преддипломная практика					
Блок3	Государственная итоговая аттестация					
Б3.Д.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					
Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Дополнительные общепрофессиональные компетенции (Содержание компетенций в разделе «1.4.Планируемые результаты освоения образовательной программы»)				
		ДОПК-1 способностью к организации коммуникационного процесса с потребителем услуг	ДОПК-2 готовностью к энергосбережению в профессиональной и бытовой деятельности	ДОПК-3 готовностью к инновациям в профессиональной сфере	ДОПК-4 владением технологиями продаж	
Б1.В.ОД.6	Технология обслуживания в туризме					
Б1.В.ДВ.4.1	Разработка гостиничного продукта					
Б1.В.ДВ.4.2	Формирование гостиничного продукта					
Б1.В.ОД.5	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства					
Б1.В.ОД.2	Технология и организация общественного питания в гостинице					
Б1.В.ФТД.2	Проектная деятельность					
Блок3Государственнаяитоговаяаттестация						
Б3.Д.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					

1.7.Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Для раскрытия содержания образовательной программы, а также педагогических и образовательных технологий, применяемых в процессе реализации ОПОП 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» ниже приводятся аннотации всех дисциплин предусмотренных учебным планом.

Блок Б1. Базовая часть

Аннотация рабочей программы

Б1.Б.1 «История»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «История» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03. Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: история, литература, обществоведение.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с пониманием характера истории как науки и ее места в системе гуманитарных наук; формированием исторического мышления и сознания, способствующих социальному ориентированию в современной жизни. Студент учится ориентироваться в главных этапах истории России и мира и их хронологии; формирует представление о месте России в мировом сообществе, о ее взаимосвязях с Западом и Востоком, о ее вкладе в мировую цивилизацию, о специфических особенностях ее развития.

Дисциплина способствует осознанию студентом места профессиональной деятельности в культурно-историческом процессе.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций, в том числе проблемных лекций, лекций-дискуссий, практических занятий в форме семинара-заслушивания и обсуждения докладов с презентациями, семинаров-диспутов, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, доклада-презентации, эссе, группового проекта (доклада-презентации) и промежуточная аттестация в форме экзамена; экзамен проводится в форме защиты проекта (1 семестр).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Технологии делового общения.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.2 «Философия»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Философия» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: история, литература, обществоведение.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК-1 –Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

Дисциплина «Философия» призвана способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, а также формированию и развитию философского мировоззрения; развивать у студентов интерес к фундаментальным знаниям; стимулировать потребность к философским оценкам исторических событий и фактов действительности; усваивать идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм; выработать адекватную современным требованиям методологическую культуру, которая позволяет специалисту применять научные, технические и гуманитарные знания как единый системный комплекс; помочь понять философско-мировоззренческий смысл профессиональной деятельности и её место в жизни человека.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций с демонстрацией видеоматериалов и презентацией, практические занятия в форме презентаций, дискуссий, выездных занятий в музеи, решение организационных задач, решение ситуационных задач, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме написания научных статей, презентации учебного материала, тестирования, решения ситуационных задач и промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестр).

После завершения курса «Философия» бакалавр применяет полученные знания и умения в процессе освоения всех последующих дисциплин, расширяя мировоззренческие горизонты выбранной профессии и осознавая ее место в жизни общества, а также при подготовке к защите выпускной квалификационной работы.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часа) занятия, практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (88 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 часов) занятия, практические занятия (4 часа), самостоятельная работа студента (130 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.3 «Иностранный язык»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина Б1.Б.3 «Иностранный язык» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к

базовой части программы.

Изучение дисциплины базируется на знании школьной программы по иностранному языку не ниже основного уровня - А2 («предпороговый уровень») до повышенного уровня - В1 («пороговый уровень») в соответствии с Общеввропейской системой уровней владения иностранным языком.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК-5 – способность к коммуникациям в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 – способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, направленных на формирование и развитие лексических навыков: введение частотной тематической лексики по специальности, закрепление её в диалогической и монологической речи; углубление знаний о вариативности языка и стилистических особенностях его функционирования; дальнейшее формирование и развитие грамматических навыков: тренировка языковых явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации; развитие умений выбора грамматических структур для оформления высказывания в соответствии с его видом и целями; повышение уровня лексико-грамматической корректности иноязычной речи; развитие навыков чтения текстов рекламно-справочного характера, а также деловой документации, соответственно изучаемой тематике; развитие аудио-умений восприятия на слух иноязычной речи, звучащей в естественном темпе; овладение необходимым уровнем речевой культуры при ведении деловых переговоров; дальнейшее развитие языковой компетенции, под которой понимается способность использовать предлагаемые системно-морфологические образования и умение свободно оперировать языковыми средствами соответственно этике общения в сфере гостиничного бизнеса. Владеет иностранным языком с учётом характеристики постоянных клиентов гостинично-ресторанного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.

Отдельным модулем программы является модуль профессиональных терминов на английском языке.

Преподавание дисциплины ведётся на 1 и 2 курсах в 1, 2 и 3 семестрах. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов: практические занятия – 210 часов, самостоятельная работа студента – 138 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (6 часов), аттестационные испытания промежуточной аттестации (6 часов):

1 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 70 часов, самостоятельная работа – 34 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы;

2 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 70 часов, самостоятельная работа – 34 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы;

3 семестр – продолжительность 18 недель: практические занятия – 70 часов, самостоятельная работа – 70 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 4 зачетные единицы.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 1 и 2 курсах в 1, 2 и 3 семестрах:

1 семестр: практические занятия – 14 часов, самостоятельная работа – 126 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа),

аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 4 зачетные единицы;

2 семестр: практические занятия – 12 часов, самостоятельная работа – 92 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы;

3 семестр: практические занятия – 12 часов, самостоятельная работа – 92 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы.

Предусматривает проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: коммуникативные тренинги, выполнение лексико-грамматических упражнений, круглый стол, casestudy, аудирование, ролевые игры, презентации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, презентаций по темам, эссе, промежуточная аттестация в форме зачета (1 и 2 семестры) и экзамена (3 семестр).

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин:

- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
Технология обслуживания в индустрии гостеприимства
Второй иностранный язык в профессиональной деятельности.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.4 «Физическая культура и спорт»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Физическая культура и спорт» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предмету: физическая культура.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с укреплением здоровья; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств; умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей. Отдельный модуль программы охватывает вопросы, связанные с теорией и практикой активных видов туризма.

Общая трудоемкость освоения модуля составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Преподавание дисциплины ведется для студентов очной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре продолжительностью 18 недель: контактная работа обучающихся с преподавателем 36 часов и на 1 курсе во 2 семестре продолжительностью 18 недель: контактная работа обучающихся с преподавателем 36 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции, в том числе вводные и традиционные лекции; практические занятия в форме учебно-тренировочных занятий; групповые и индивидуальные консультации.

Преподавание дисциплины ведется для студентов заочной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре - контактная работа обучающихся с преподавателем 8 часов, самостоятельная работа обучающихся 28 часов; и на 1 курсе во 2 семестре - контактная работа обучающихся с преподавателем 8 часов, самостоятельная работа обучающихся 28 часов. Преподавание дисциплины

ны предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: традиционные лекции; практические занятия в форме разработки индивидуальной карты здоровья, индивидуальных презентаций студентов, защиты группового проекта в виде презентации, тестирования; групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и сдачи нормативов; и промежуточная аттестация в форме зачета (1,2 семестр).

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин:

- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Технология обслуживания в индустрии гостеприимства.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Право»

Б1.Б.5 «Право»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Право» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

Изучение дисциплины «Право» в направлении подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» особенно актуально в наше время. Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения основ государства, общества и основных отраслей права. Общая теоретическая подготовка позволит подготовить бакалавров, обладающих знаниями политической и правовой культуры.

Содержание дисциплины охватывает круг общетеоретических вопросов, представляющих собой принципиальную основу для изучения конкретных отраслей и институтов системы российского права, основных теоретических подходов к определению сущности и социального назначения права, принципов современного права, источников права, а также круг вопросов, охватывающий основы таких отраслей права как: конституционное право, гражданское право, трудовое право, административное право, международное право, экологическое право, уголовное право, понятий и оснований дисциплинарной и материальной, административной и уголовной ответственности.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётных единиц, 144 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

- контактная работа с преподавателем лекции в том числе: проблемные лекции, лекции-дискуссии; практические занятия (проводятся преимущественно в форме заслушивания и обсуждения докладов с презентациями, семинаров – диспутов, решения ситуационных задач);

- самостоятельная работа обучающихся проводится в форме: сравнительно-аналитических исследований, решения задач, работы с источниками информации; применяются следующие типы самостоятельной работы: репродуктивная, реконструктивная и эвристическая (накопление нового опыта деятельности и применении его в нестандартной ситуации): изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации по вопросам темы, подготовка докладов, решение ситуационных задач и др.

- групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине; контроль осуществляется в форме тестирования, решение ситуационных задач, выполнения доклада, реферата/эссе.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.6 «Технологии делового общения»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Технологии делового общения» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: история, литература, обществознание, а также на знании дисциплины «Введение в технологию обслуживания»

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с ознакомлением студентов с основами технологий профессионального общения, психологии общения, раскрытием их значения и роли в туристской и гостиничной деятельности, спецификой ведения деловых переговоров, совещаний, психологических особенностей публичного выступления. Модули программы:

1. Деловой этикет в профессиональной сфере; речевой этикет профессиональной сферы;
2. Виды и формы деловой коммуникации в профессиональной сфере;
3. Предмет «психологии делового общения»; инструменты исследований в психологии делового общения; инструменты самоанализа;
4. Взаимосвязь общения и деятельности;
5. Личность и общество: психологическая природа взаимодействия;
6. Цели, функции, виды и уровни общения;
7. Роли и ролевые ожидания в общении; социальный контекст общения в сфере туризма и гостеприимства;
8. Психология и технологии эффективного общения в профессиональной сфере;
9. Психология эффективной профессиональной коммуникации во внутренней среде; психология здорового трудового коллектива;
10. Психология достижений (как создается команда);
11. Психология эффективной профессиональной коммуникации во внешней среде;
12. Психология этики профессиональной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства;
13. Механизмы взаимопонимания в общении: техники и приемы общения;
14. Технологии разрешения конфликтов;
15. Саморегуляция в процессе общения;
16. Технологии делового имиджа;
17. Психология и технология кросскультурных коммуникаций в профессиональной сфере туризма и индустрии гостеприимства;

18. Психология карьеры в профессиональной сфере туризма и индустрии гостеприимства.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 10 зачётных единиц, 360 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 1 и 2 курсах на 1, 2, 3 и 4 семестрах продолжительностью 72 недели и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции, в том числе: с демонстрацией видеоматериалов и презентацией; лекции-презентации; лекция-диалог;

- практические занятия в форме: решения ситуационных задач, работы в малых группах анализа деловых бесед, круглого стола (Дискурс-анализ профессиональных речей); тренинга; тестирования, защиты группового проекта, ситуационно-ролевой игры.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в форме: ситуационных задач, тренинга, тестирования, круглого стола – группового проекта;

- промежуточные аттестации в форме: зачетов по совокупности результатов текущих аттестаций и экзамена.

Самостоятельная работа обучающихся проводится в форме: работы с информационными источниками, разработки терминологического словаря, решения ситуационных задач, моделирования коммуникационных ситуаций, анализа средств общения, дискурс-анализа, составления профессиональной речи, аудирования, составления деловых писем и др.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.7 «Безопасность жизнедеятельности»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предметам: основы безопасности жизнедеятельности, экология.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности. Основные виды и характеристики опасностей в индустрии гостеприимства; информационная безопасность; санитарно-эпидемиологическая безопасность; пожарная безопасность; социальная и медицинская безопасность; обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности; экономический эффект защитных мероприятий. Изучение основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций (ЧС). Изучение основных способов оказания первой помощи. Методы организации и обеспечения безопасности гостей средств размещения. Организация и контроль соблюдения требования охраны труда на рабочем месте.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 2 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции, в том числе вводные и традиционные лекции, лекции-диалоги; практические занятия в форме - заслушиваний и обсуждений индивидуальных проектов с презентациями, разбор конкретных ситуаций, выполнение и защита лабораторного практикума, тестирования, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Самостоятельная работа студентов предусмотрена в следующих формах: работа с информационными источниками, аналитическая и проектная работа, разработка терминологического словаря и др.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты лабораторного практикума, защиты индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачёта с оценкой (2семестр).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Стандартизация и управление качеством
- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.8 «Ресурсосбережение»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Ресурсосбережение» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предметам: «География», «Экология», «Естествознание», «Обществознание», «Физика», «Химия».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- Готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1)

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: Теоретико-методологические основы дисциплины; Изучение нормативно-правовых основ ресурсосбережения; Изучение основных технологий и инноваций ресурсосбережения; Изучение основ ресурсосбережения природных ресурсов; Изучение основ ресурсосбережения общественных ресурсов; Изучение основ ресурсосбережения пространственных ресурсов; Усвоение основ организации энергосбережения в профессиональной и бытовой деятельности, методов энергосбережения и энергоэффективности; Формирование культуры ресурсосбережения. Учебные занятия направлены на формирование системного мышления и культуры ресурсосбережения обучающихся на основе: ориентировочных знаний, мотивации, методического вооружения и привязки в отраслевом контенту.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

- лекций: вводной, лекции-обсуждения, обзорной лекции, академической лекции, проблемного изложения, академической лекции с визуализацией, лекции с заранее запланированными ошибками, лекции-конференции,

- практических занятий: семинара-диспута, тренинга, решения типовых практических задач, разработки опорной схемы, моделирующей игры, кейсов, пространственного моделирования, коллоквиума, проектирования;

- самостоятельной работы обучающихся: подготовка к дискуссии, работа с информационными источниками, подготовка к тренингам, проектная работа, решение типовых задач, подготовка докладов, систематизация изученных материалов и др.

Текущий контроль освоения компетенции осуществляется в форме: решения типовых практических задач, пространственного моделирования, проектирования и защиты проекта, защиты результатов тренинга, тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме теста (зачет).

По дисциплине предусмотрена одна групповая консультация.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Основы гостиничного дела

Цель – формирование у обучающихся компетенций в области рационального, эффективного, экологичного ресурсопользования, ресурсо- и энергосбережения в профессиональной и образовательной научной и практической деятельности.

В ходе освоения дисциплины студенты должны получить знания, умения и навыки в рамках решения следующих задач:

1. Раскрытие теоретико-методологических основ дисциплины;
2. Изучение нормативно-правовых основ ресурсосбережения;
3. Изучение основных технологий и инноваций ресурсосбережения;
4. Изучение основ ресурсосбережения природных ресурсов;
5. Изучение основ ресурсосбережения общественных ресурсов;
6. Изучение основ ресурсосбережения пространственных ресурсов;
7. Усвоение основ организации энергосбережения в профессиональной и бытовой деятельности, методов энергосбережения и энергоэффективности;
8. Формирование культуры ресурсосбережения

Учебные занятия направлены на формирование системного мышления и культуры ресурсосбережения обучающихся на основе: ориентировочных знаний, мотивации, методического вооружения и привязки в отраслевому контенту.

По окончании изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические, нормативно-правовые и методические основы ресурсо- и энергосбережения;
- мировой опыт в области рационального ресурсопользования и -сбережения;
- основные и передовые технологии и инновации ресурсосбережения гостиничных предприятий;
- особенности, сущность и формы ресурсосбережения природных, общественных и пространственных ресурсов.
- методы ресурсо- и энергосбережения, энергоэффективности, процедуры энергоаудита гостиничных предприятий;
- основы проектирования и управления ресурсосбережением
- культуру ресурсосбережения и рационального ресурсопользования и др.

Уметь:

- проводить оценку эффективности, экологичности и рациональности ресурсо- и энергосберегающих мер;
- организовывать, проектировать, внедрять и управлять ресурсо- и энергосбережением в гостиницах,;
- выявлять необходимые уровни и качества ресурсов для производства, пределы их устойчивости при рациональном использовании ресурсов в гостиницах,;
- нормировать и использовать в практике уровни и качества нагрузки и воздействия ресурсопользования;
- использовать методы энергосбережения и энергоэффективности и др.

Владеть:

- основами работы с дополнительными источниками информации;
- навыками оценки, организации, проектирования и реализации ресурсосбережения в практической деятельности в гостиничных предприятиях;
- навыками ресурсо- и энергосбережения, энергоэффективности в практической деятельности;
- основами культуры ресурсосбережения и рационального ресурсопользования и др.

Дисциплина выступает сквозной составляющей большинства дисциплин программы по

причине важной роли рационального, эффективного и экологичного ресурсопользования и ресурсосбережения в туризме.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.9 «Сервисная деятельность»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Сервисная деятельность» относится к дисциплинам базовой части программы 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: история, обществознание.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с содержанием, структурой, технологиями и управлением сервисной деятельностью в сфере гостеприимства.

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения и овладения знаниями о содержании, структуре, технологии и управлении сервисной деятельностью в сфере гостеприимства, а также о технологиях обслуживания гостей, и владеющего базовыми умениями применять изученные технологии на практике, в производственной практике, являющейся частью образовательной программы бакалавриата.

Данный курс позволит освоить студентам основные методы и технологии управления, получить определённые навыки для использования их в практической работе, связанной с планированием и проектированием, организацией и контролем сервисной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачётных единиц, 144 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе: повествовательные лекции, лекции-диалоги, проблемные лекции); практические занятия, в форме: круглых столов, студенческих конференций, семинаров, решения ситуационных задач, тренингов, групповых проектов; презентаций, решение тестовых заданий, выездных практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, групповой проект, групповые и индивидуальные консультации). Самостоятельная работа обучающихся проводится в форме: работы с информационными источниками, подготовки к занятиям, обобщения терминологии, подготовки презентаций.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, представления группового проекта, промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестре).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства;
- Маркетинг
- Инновации в профессиональной деятельности

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.10 «Инновации в профессиональной деятельности»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина относится к первому блоку базовой части программы прикладного бакалавриата направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» направленности (профиля) «Гостиничная деятельность».

Изучение дисциплины базируется на знании следующих дисциплин: «Маркетинг», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Технологии обслуживания в туризме».

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции:

ПК-2 – готовности к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основы инновационной деятельности в сфере гостеприимства; государственное регулирование и управление инновационными процессами в сфере туризма и гостеприимства; современный рынок инноваций в туризме и гостеприимстве; инновационный проект и продукт; продуктовые, процессные, сервисные и маркетинговые инновации; инновации в гостиничном и ресторанном сервисе в туризме и гостеприимстве; инновации в транспортном обслуживании в туризме и гостеприимстве; инновации в предоставлении экскурсионных и анимационно-досуговых услуг в туризме и гостеприимстве; инновации в гостиничной деятельности.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётных единицы, 144 ч., в том числе: контактная работа с преподавателем – 56 ч. (занятия лекционного типа – 16 ч., занятия семинарского типа – 36 ч., консультации – 2 ч., промежуточная аттестация – 2 ч.), самостоятельная работа обучающихся – 88 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе, 4 семестре.

На заочной форме обучения общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётных единицы, 144 ч., в том числе: контактная работа с преподавателем – 18 ч. (занятия лекционного типа – 6 ч., занятия семинарского типа – 8 ч., консультации – 2 ч., поточные аттестации – 2 ч.), самостоятельная работа обучающихся – 126 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе, 4 семестре.

Программой дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм обучения: лекция с мультимедийным сопровождением, лекция-визуализация, кейс-лекция с визуализацией, видеолекция с обсуждением, Case-box с презентацией результатов работы в малых группах, групповое обсуждение, панельная дискуссия, пост-релиз, разработка спектр-бука инноваций и его презентация, семинар-практикум, практическая работа-анализ, инфографический практикум, ролевая игра в форме пресс-конференции, а также самостоятельная работа обучающихся.

Предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме семинарских и практических занятий, презентаций по темам, деловой игры, промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении дисциплин «Ресурсы индустрии гостеприимства», «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности» / «Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства», «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом» / «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Разработка гостиничного продукта» / «Формирование гостиничного продукта», при прохождении обучающимися «Производственной практики» и «Преддипломной практики», а также в исследовательской работе обучающихся и при подготовке к ГИА.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.11 «Экономика и предпринимательство»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Экономика и предпринимательство» является частью первого блока программы бакалавриата и относится к базовой части программы 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением: механизма функционирования рыночной экономики и роли государства в повышении эффективности использования производственного потенциала национальной экономики; деятельности предприятий индустрии гостеприимства в условиях рыночных отношений, рассмотрения механизма функционирования и организационно-правовых форм предприятий гостиничного хозяйства, путей повышения качества гостиничного продукта, ценообразования, оплаты труда и управления финансами; содержания и методологии предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе. Знакомит обучающихся с основными показателями, характеризующими деятельность гостиничного предприятия, такими, как RevPAR, ADR и пр.

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения основ экономики, особенностями социальной политики российского государства, действиями социальных стандартов, направленных на повышение качества жизни. Данный курс создаст у студентов целостную картину организации и деятельности механизмов функционирования предприятий индустрии гостеприимства в экономическом пространстве. Общая теоретическая подготовка позволит подготовить бакалавров, обладающих знаниями в области экономики для анализа процессов и тенденций современной социокультурной среды, а также в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении и применять методы и технологии предпринимательства на практике.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсах на 2 и 3 семестрах продолжительностью 18 недель (в каждом семестре) и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

лекции (поточные лекции); практические занятия (устный и письменный опрос, экспресс-опрос, решение типовых и тестовых заданий, case-study/ситуационные задачи, теоретические задачи, деловая игра, подготовка реферата);

самостоятельная работа студентов (работа с информационными источниками, работа с ЭБС, обобщение лекционного материала, подготовка к презентации группового проекта).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, решения ситуационных задач, группового проекта, промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре и в 3 семестре.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности.
- Ресурсы индустрии гостеприимства
- Разработка гостиничного продукта
- Формирование гостиничного продукта
- Маркетинг
- Бизнес-планирование в гостиничной деятельности
- Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства
- Технология и организация общественного питания в гостинице

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.12 «Менеджмент»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Менеджмент» относится к дисциплинам базовой части программы 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность».

Изучение данной дисциплины базируется на знании следующих дисциплин: «Технологии делового общения».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2).

Компетенция ОК-7 параллельно осваивается в следующих дисциплинах «Иностранный язык», «Технологии делового общения», «Введение в технологию обслуживания», «Правовое обеспечение туризма и гостеприимства», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности».

Компетенция ОПК-2 параллельно осваивается в следующих дисциплинах «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства», «Правовое обеспечение туризма и гостеприимства», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности».

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения и овладения знаниями и пониманием основных принципов и методов управления служб средств размещения, наиболее важных, типичных форм, функций, видов и состояний управленческих отношений; понимание особенностей современного этапа развития управленческой мысли; основных концепций управления, определение их сильных и слабых сторон. Студент знакомится с методами стимулирования и повышения мотивации подчинённых, обеспечения их лояльности.

Данный курс позволит освоить студентам основные методы и технологии управления, получить определённые навыки для использования их в практике управления предприятиями гостеприимства в условиях сложного и динамичного окружения, а также развить у них лидерские качества и навыки, которые дадут им возможность успешно работать руководителями в сфере гостеприимства.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 5 зачётных единицы, 180 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 2 семестре продолжительностью 18 недель: лекций (34 часа), практические занятия (36 часов), консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа), самостоятельная работа (106 часов) и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе традиционной лекции, лекции-дискуссии, лекции-презентации; практические занятия в форме: интерактивного опроса, выступлений с эссе и докладами, решение ситуационных задач с групповыми дискуссиями, деловой, ролевой игры, решение кейсов с последующей дискуссией, индивидуального практикума; апробация тестовых методик, выполнения практического задания, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 2 семестре: лекций (2 часа), практические занятия (6 часов), консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа) самостоятельная работа обучающихся (168 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, решения ситуационных задач (кейсов) и защиты групповых проектов, промежуточная аттестация – в форме экзамена (4 семестр – для очной формы обучения, 2 семестр – для заочной формы обучения).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении

следующих дисциплин:

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства
- Технология и организация общественного питания в гостинице
- Ресурсы индустрии гостеприимства
- Разработка гостиничного продукта
- Формирование гостиничного продукта
- Бизнес-планирование в гостиничной деятельности
- Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.13 «Стандартизация и управление качеством»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Стандартизация и управление качеством» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании основных положений дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Право», «Основы гостиничного дела».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учётом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);

- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- Стандартизацией. (Основы технического регулирования. Технические регламенты. Система стандартизации в сфере туризма и гостеприимства. Международные нормативные документы: стандарты серии ИСО 9000, ХАССП. Принципы менеджмента качества. Гармонизация национальной системы стандартизации с международными нормативными документами);

- Сертификацией. (Подтверждение соответствия. Добровольное подтверждение соответствия организаций сферы сервиса и туризма. Добровольная сертификация услуг в сфере гостеприимства: кашрут, халяль, экологизация; бизнес-отель и пр.);

- Метрологией. (Сводные характеристики результатов измерений. Гарантийные ошибки. Доверительные интервалы и доверительные вероятности.);

- Управлением качества. (Факторы, влияющие на качество работы сервисной организации. Качество персонала, оборудования, материалов, средств измерений, инфраструктуры. Дерево качества. Качество продукции и качество обслуживания. Петля качества).

- Квалиметрией. (Основные термины и определения квалиметрии. Выбор определяющих показателей качества. Показатели качества услуг).

Отдельный модуль дисциплины составляют ГОСТы и другие подобные норматив-

ные документы в сфере туризма и гостеприимства.

Обучающиеся знакомятся:

- с особенностями выявления проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определяют уровень эффективности деятельности департаментов гостиничного комплекса, анализируют проблемы функционирования системы контроля, прогнозирования и их последствия для принятия мер по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;
- с организацией работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, принципами и методами создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.

В результате освоения дисциплины обучающийся способен провести оценку качества выполняемых работ на предприятии регламентам и стандартам, владеет методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, знаком с методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 7 зачётных единиц, 252 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 2 семестре и на 2 курсе на 3 семестре продолжительностью 18 недель каждый и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

контактная работа с преподавателем:

- лекции, в том числе вводная, традиционная, проблемные лекции, лекции-обсуждения.
- практические занятия в форме: семинаров, ситуационных задач, выполнения задач в рабочей тетради, работа с ГОСТ, групповой проект.

Самостоятельная работа осуществляется в формах: проработки учебного материала, ознакомление с дополнительной информацией, составление терминологического словаря.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости по результатам освоения каждого блока дисциплины с применением балльно-рейтинговой технологии текущий контроль успеваемости проводится в форме опроса, промежуточная аттестация с применением балльно-рейтинговой технологии в форме зачёта (2 семестр) и экзамена (3 семестр). Результат усвоения знаний и практических навыков, компетенций оценивается в баллах в соответствии с методическими рекомендациями по определению результирующей оценки достижений обучающихся на основе использования балльно-рейтинговой технологии и учебно-тематического рейтинг-плана по данной дисциплине.

Текущий контроль осуществляется в форме тестирования, выполнения и защиты практической работы, презентации по результатам самостоятельного освоения материала, промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета (2 семестр) и экзамена (3 семестр).

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (36 часов), занятия семинарского типа (36 часов), консультации (4 часа), проведение промежуточной аттестации (4 часа) и самостоятельная работа студента (176 часов).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа) занятия, практические занятия (4 часа), самостоятельная работа студента (236 часов), групповые консультации (4 часа), промежуточная аттестация (4 часа).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта;
- Проектная деятельность.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.14 «Маркетинг»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Маркетинг» относится к дисциплинам базовой части программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Технологии делового общения», «Сервисная деятельность», «Экономика и предпринимательство».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя (ПК-1).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов: теоретические и методологические основы дисциплины; информационное обеспечение маркетинговой деятельности; теоретико-методологические основы исследования маркетинговой среды; маркетинговые исследования в сфере туризма и гостеприимства: предприятия, рынка, конкурентов, потребителей, услуг и продукта и др.; стратегическое маркетинговое планирование; методы продвижения и продаж в системе маркетинга (в том числе B2C и B2B, знакомство с основами дизайна (цветовая гамма, формы, шрифты и расположение на плоскости) при создании брошюр и пр. рекламных материалов.); организация и контроль маркетинга в сфере туризма и гостеприимства.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 5 зачётных единиц, 180 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе на 3 семестре продолжительностью 18 недель: лекции – 16 часов, практические занятия – 36 часов, консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 124 часа для очной формы обучения; для заочной формы обучения лекции – 4 часа, практические занятия – 8 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 164 часа и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции: вводная, повествовательная, лекция-диалог, лекция-конференция, проблемная лекция, академическая лекция,

- практические занятия: мастер-класс, круглый стол, групповой проект, выездное практическое занятие, решение задач, решение кейсов, подготовка и защита презентаций, деловая игра, бизнес-тренинг, тестирование.

Самостоятельная работа обучающихся включает следующие виды заданий: знакомство с ЭБС, подборка определений, изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике, проработка учебного материала по поставленной проблематике, подготовка к проблемной лекции, подготовка результатов маркетингового исследования, составление презентации и отчетов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточная аттестация в форме экзамена в 3 семестре.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Ресурсы индустрии гостеприимства;
- Разработка гостиничного продукта;
 - Формирование гостиничного продукта;
 - Технология и организация общественного питания в гостинице

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.15 «Информационное обеспечение профессиональной деятельности»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Информационное обеспечение профессиональной деятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по следующему предмету: математика и информатика, а также на изучении дисциплины «Сервисная деятельность».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

ПК-2 – Готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

Содержание дисциплины охватывает круг следующих вопросов: теоретико-методологические основы дисциплины; средства оргтехники, коммуникации и связи; глобальные компьютерные сети (в том числе технологий поиска данных в сети Интернет и использования мировых и отечественных информационных ресурсов в туризме и гостеприимстве, контент-анализа, парсинга); системы бронирования и резервирования CRS, GDS (Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan и др.), ADS/IDS (booking, trivago, tripadvisor и др.), OTA и др.; мультимедийные технологии; геоматика и геоинформационные технологии (ГИС); знакомство с работой в современных АСУ и программных комплексах предприятий туризма; освоение умений применять прикладные программы Microsoft Office в профессиональных целях; анализировать (в том числе с позиций конкуренции), разрабатывать и использовать сайты в туристской деятельности; основы разработки и использования мобильных приложений в сфере туризма и гостеприимства; обеспечение информационной безопасности; технологии «BIGDATE» в туризме и гостиничном деле; использования правовых информационных систем в туризме и гостеприимстве, управление данными при организации информационного обеспечения в задачах защиты прав потребителей.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсе в 2, 3 и 4 семестрах продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций (48 часов), в форме лекции-визуализации, практические занятия (108 часов) в форме практических работ и семинаров, самостоятельная работа обучающихся (192 часа), групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (6 часов), аттестационные испытания промежуточной аттестации (6 часов).

2 семестр – продолжительность 18 недель: лекции – 16 часов, практические занятия – 36 часов, самостоятельная работа – 52 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы;

3 семестр – продолжительность 18 недель: лекции – 16 часов, практические занятия – 36 часов, самостоятельная работа – 52 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетные единицы;

4 семестр – продолжительность 18 недель: лекции – 16 часов, практические занятия – 36 часов, самостоятельная работа – 88 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 4 зачетные единицы.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 10

зачетных единиц, 360 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсах 2, 3 и 4 семестрах: лекций (8 часов), практические занятия (18 часов) самостоятельная работа обучающихся (322 часа), групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (6 часов), аттестационные испытания промежуточной аттестации (6 часов):

2 семестр: лекции – 2 часа, практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 96 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетных единицы;

3 семестр: лекции – 2 часа, практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 96 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 зачетных единицы;

4 семестр: лекции – 4 часа, практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 130 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 4 зачетных единицы.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Изучение теоретических источников по теме занятий;
- Повторение изученных материалов.
- Подготовка к текущему контролю

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль (контроль посещаемости (на лекциях и практических занятиях), контрольные работы, защиты проектов, выполнение сравнительного анализа, клиентского онлайн опроса, инфографического отчета; промежуточный контроль в форме защиты проекта (зачеты (2, 3 семестр), экзамен в 4 семестре).

Изучение дисциплины базируется на знании дисциплины «Сервисная деятельность».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении дисциплины «Разработка гостиничного продукта», «Формирование гостиничного продукта» и завершаться во время производственной и преддипломной практик, а также при защите ВКР.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.16 «Основы гостиничного дела»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Основы гостиничного дела» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.01 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах школьной программы: обществознание, история, а также на дисциплине «Ресурсосбережение»

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- историей становления и развития гостиничного и ресторанного дела; современным состоянием и перспективами развития рынка гостиничных и ресторанных услуг;

- понятием гостиничной услуги, ее специфики и составным элементом, структуре, видам

услуг в гостинично-ресторанном комплексе, системами классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения в России и за рубежом, общие требования к средствам размещения (рекомендации Всемирной туристской организации - ВТО);

- правовым основам осуществления деятельности в сфере гостиничного бизнеса, а именно: основные понятия и термины, гостиничная терминология в профессиональной деятельности; государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности, нормативные документы, действующие в сфере гостиничного и ресторанного сервиса, правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, международные гостиничные правила; номерной фонд, Европейский стандарт классификации номеров, классификации номеров в гостиницах России; организация, функционирование, взаимосвязи служб гостинично-ресторанных комплексов; основы архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды.

- основам производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов: гостевой цикл, содержание технологического процесса в гостинице; автоматизация гостиничной деятельности, использование Интернета в индустрии гостеприимства, использование информационного программного обеспечения в деятельности гостинично-ресторанных комплексов.

- функционально-организационная структура гостинично-ресторанного комплекса; профессиональные стандарты обслуживания; основные квалификационные требования к персоналу гостиницы, персонал гостинично-ресторанного предприятия, квалификационные требования, корпоративные стандарты гостинично-ресторанных комплексов, корпоративная социальная ответственность гостиничного и ресторанного бизнеса

Отдельным модулем дисциплины является модуль «Основы работы СПИР».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 и 2 семестре продолжительностью 36 недель: лекции – 68 часов, практические занятия – 36 часов, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 104 часа и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, практические занятия, в том числе: экскурсия в гостиницу, практическое занятие - беседа, смешанная форма практического занятия, выездное занятие в гостинице, посещение профессиональной выставки, семинар-диспут, семинар-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 и 4 семестрах: лекции – 14 часов, практические занятия – 14 часов, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 180 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, практические занятия, в том числе: экскурсия в гостиницу, практическое занятие - беседа, смешанная форма практического занятия, выездное занятие в гостинице, посещение профессиональной выставки, семинар-диспут, семинар-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты презентаций, решения ситуационных задач, тестирования, отчетного семинара, промежуточная аттестация в форме зачёта в 1 семестре и в форме экзамена во 2 семестре (для заочной формы обучения – зачет в 3 семестре, экзамен в 4 семестре).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Стандартизация и управление качеством
- Технология и организация общественного питания в гостинице;

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства;

Блок 1. В «Дисциплины (модули). Вариативная часть»

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.1 «Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности в гостиничной деятельности»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на сумме знаний и навыков, полученных студентами в ходе изучения таких дисциплин, как «Экономика и предпринимательство», «Менеджмент».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК-3- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

ПК-3 – владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением категорий, понятий, системы показателей статистики, информационной базы, а также основных методов статистического исследования социально-экономических процессов и методологии расчёта основных показателей развития экономики предприятия, в том числе коллективных и индивидуальных средств размещения и т.д.

Отдельным модулем программы является модуль «Статистика туризма и гостиничного бизнеса», охватывающий международную и российскую систему статистических показателей, характеризующих туризм и гостиничный бизнес.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов) занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (88 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа)

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (2 часа) занятия, практические занятия (6 часов), самостоятельная работа студента (132 часа), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе в 4 семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения и на 2 курсе в 3 семестре для заочной формы обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

- контактная работа с преподавателем (лекции, практические занятия, в виде
- практикующих упражнений,
- обсуждения докладов;

самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации). Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аудиторного тестирования по итогам изучения отдельных тем дисциплины; защиты группового проекта, промежуточная аттестация (зачёт с оценкой в 4 семестре для очной формы обучения и зачет с оценкой в 3 семестре для заочной формы обучения).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Бизнес-планирование в гостиничной деятельности;
- Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства»
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины»

Б1.В.ОД.2 «Технология и организация общественного питания в гостинице»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Технология и организация общественного питания в гостинице» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля Гостиничная деятельность и относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Маркетинг», «Основы гостиничного дела».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

- владением технологиями продаж (ДОПК-4).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- основными принципами организации рационального питания и основами организации работы предприятий питания в Российской Федерации и за рубежом (состояние и перспективы развития сферы питания в России и за рубежом, особенности рынка услуг предприятий питания, основные направления развития отрасли; состояние и тенденции развития сферы питания в России, особенности организации сферы питания в развитых странах, особенности развития рынка услуг питания; организационная структура службы питания в гостиничном предприятии; основы технологии производства продукции предприятий питания; основные принципы организации рационального питания; национальные и религиозные традиции питания в России и за рубежом, национально-религиозный аспект совместимости гастрономических особенностей населения как в отельных странах, так в процессе международных отношений (внешнего и внутреннего туризма); основы организации работы предприятий питания в России);

- организацией торговой деятельности предприятий питания в России (специфика торговых помещений предприятий питания, принципы составления и последовательность расположения блюд в меню, планирование меню, основные функции меню, виды услуг питания в гостиничных предприятиях, формы и методы обслуживания, их характеристика, организация работы бара, особенности организации обслуживания массовых мероприятий);

- особенностями организации питания специальных контингентов, а именно: организация питания иностранных туристов и местного населения, организация питания туристов на транспорте, организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста и т.д.;

- маркетингом услуг питания (методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания, меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи, требования к торговому персоналу, тренинги персонала, выбор стратегии продаж).

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 8 зачётных единиц, 288 часов.

Преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 и 4 семестрах продолжительностью 18 недель каждый для очной формы обучения, 2 и 3 курса в 4, 5 и 6 семестрах для заочной формы обучения, и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции: академическая лекция, лекция-конференция, проблемная лекция,
- практические занятия: академический семинар, работа в малых группах, семинар-диспут, отчетный семинар, выездное занятие, Case-study, защита групповых проектов (групповые и индивидуальные консультации), самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельная работа обучающихся проводится в форме: работы с информационными источниками, подготовки индивидуальных заданий, подготовки рефератов и презентаций, работы с кейсами, подготовки к отчетному семинару.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетного семинара, тестирования, докладов, презентаций, дискуссий, защиты групповых проектов, промежуточная аттестация в форме зачёта в 3 семестре и в форме экзамена в 4 семестре для очной формы обучения; 4, 5 семестрах в форме зачета и 6 в форме экзамена для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства;
- Ресурсы индустрии гостеприимства;
- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Проектная деятельность;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.3«Второй иностранный язык в профессиональной деятельности»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина Б1.В.ОД. 3 «Второй иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной и относится к вариативной части программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способности к коммуникациям в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- Готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, направленных на формирование и развитие лексических навыков: введение частотной тематической лексики по специальности, закрепление ее в диалогической и монологической речи; углубление знаний о вариативности языка и стилистических особенностях его функционирования; дальнейшее формирование и развитие грамматических навыков: тренировка языковых явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации; развитие умений выбора грамматических структур для оформления высказывания в соответствии с его видом и целями; повышение уровня лексико-грамматической корректности иноязычной речи; развитие навыков чтения текстов рекламно-справочного характера, а также деловой документации, соответственно изучаемой тематике;

развитие аудиоумений восприятия на слух иноязычной речи, звучащей в естественном темпе; овладение необходимым уровнем речевой культуры при ведении деловых переговоров; дальнейшее развитие языковой компетенции, под которой понимается способность использовать предлагаемые системно-морфологические образования и умение оперировать языковыми средствами соответственно этике общения в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 16 зачетных единиц, 576 часов: контактная работа 186 ч., самостоятельная работа студента 390 часов, консультации 6 ч. и промежуточная аттестация 6 ч. для очной формы обучения; контактная работа 58ч., самостоятельная работа студента 518ч., консультации 8ч. и промежуточная аттестация 8ч. для заочной формы обучения.

Преподавание дисциплины ведется на 2 и 3 курсах для очной формы обучения:

4 семестр – продолжительность 18 недель – практические занятия - 52 часа, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 160 часов, 6 зачетных единиц;

5 семестр - продолжительность 18 недель – практические занятия – 52 часа, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 88 часов, 4 зачетных единицы;

6 семестр - продолжительность 18 недель – практические занятия - 70 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 142 часа, 6 зачетных единиц.

Преподавание дисциплины ведется на 3 и 4 курсах для заочной формы обучения:

5 семестр – практические занятия - 8 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 132 часа, 4 зачетных единицы;

6 семестр – практические занятия - 8 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 132 часа, 4 зачетных единицы;

7 семестр – практические занятия - 14 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 126 часов, 4 зачетных единицы;

8 семестр – практические занятия - 12 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 128 часов, 4 зачетных единицы;

и предусматривает проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: практические занятия по формированию фонетического и интонационного слуха, практическое занятие по формированию умений и навыков чтения, практическое занятие по формированию умений и навыков продуцирования устной речи, практическое занятие по развитию монологической речи с использованием презентации, практическое занятие по развитию лексико-грамматических навыков, виртуальная экскурсия, практическое занятие по совершенствованию умений и навыков аудирования, практическое занятие по совершенствованию умений и навыков говорения и письма, видео-урок, практическое занятия по совершенствованию диалогической речи, проблемный урок, круглый стол, презентация, ролевая игра, а также самостоятельную работу обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: **текущий контроль** успеваемости в форме тестирования, презентаций по темам, **промежуточная аттестация** в форме зачета (5 семестр) и экзамена (4 и 6 семестры) для очной формы обучения, в форме зачета (5,7 семестры) и экзамена (6,8 семестры) для заочной формы обучения.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ОД.4 «Ресурсы индустрии гостеприимства»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Ресурсы индустрии гостеприимства» относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин общего образования «История», «Философия», «Маркетинг», «Основы гостиничного дела», «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства», «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Инновации в профессиональной деятельности», «Ресурсосбережение», «Сервисная деятельность», «Стандартизация и управление качеством», «Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности», «Технологии обслуживания в туризме», факультативов «Введение в технологию обслуживания» и «Проектная деятельность».

Изучение данной дисциплины реализуется параллельно с дисциплинами «Инновации в профессиональной деятельности», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности/Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства», «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом/Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Правовое обеспечение туризма и гостеприимства/Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Разработка гостиничного продукта/Формирование гостиничного продукта» и производственной практики.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);

- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);

Содержание дисциплины: Теоретико-методологические основы ресурсы индустрии гостеприимства в контексте развития услуг гостеприимства. Туристские ресурсы и условия, потенциал: понятия, свойства, классификация, структура, методология инвентаризации и оценки с позиций устойчивости в контексте развития услуг гостеприимства. Особенности выявления, оценки и использования туристских ресурсов: информационные ресурсы; природные ресурсы; общественные ресурсы; пространственно-временные ресурсы в контексте развития услуг гостеприимства.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 18 зачетных единиц, 648 часов для дневной формы обучения, для заочной формы – 18 зачетных единиц, 648 часов.. Преподавание дисциплины ведётся на 2-м – 4-м курсах в 4-м, 5-м, 6-м и 7-м семестрах продолжительностью 18 недель для дневной формы обучения, и на 3-5 курсах (6,7,8 и 9-м семестрах) для заочной формы обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции: вводная, лекция-дискуссия, лекция-беседа, академическая лекция, проблемные лекции, лекции-визуализации, лекции с разбором ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками;

- практические занятия: семинары-дискуссии, практические работы, кейс-стади, работы контурными картами, деловая игра, дискуссия, ситуативный анализ,

- групповые и индивидуальные консультации,

- самостоятельная работа студентов: подготовка к дискуссии, систематизация дискуссионных материалов, подготовка к лекции, подготовка материалов и решение заданных задач и заданий, подготовка к проблемным лекциям, подготовка к конференции по тематике занятия, систематизация полученных материалов на лекции-конференции, подготовка к ролевой игре, подготовка к занятию-турам, ознакомление с основными объектами всемирного наследия

ЮНЕСКО.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме: письменных контрольных работ, викторины, ролевой игры (публичные слушания проекта), защиты проектов, географического диктанта, коллоквиума, контрольных работ, викторины; промежуточная аттестация в форме зачета в 4 семестре, в форме экзамена 5,6, 7 семестрах для очной формы обучения; в форме зачета в 6,7 семестрах, в форме экзамена в 8,9 семестрах для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при прохождении преддипломной и производственной практики, подготовке и проведении ГИА.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ОД.5 «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства» относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «История», «Философия», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Инновации в профессиональной деятельности», «Менеджмент», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Основы гостиничного дела», «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Второй иностранный язык в профессиональной деятельности», «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Технологии обслуживания в туризме», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Планирование деятельности предприятия туризма и гостеприимства», «Введение в технологию обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);
- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- способностью к организации коммуникационного процесса с потребителем услуг (ДОПК-1);
- готовностью к инновациям в профессиональной сфере (ДОПК-3);
- владением технологиями продаж (ДОПК-4).

В части освещения круга вопросов, связанных с организацией и технологиями обслуживания потребителей гостиничных услуг, дисциплина раскрывает следующие тематические блоки:

1. Организацией и технологией оказания гостинично-ресторанных услуг:

- современное состояние гостиничной индустрии;
- конкурентоспособность гостиничных услуг;
- франчайзинг в гостеприимстве;
- нормативные основы обеспечения качества гостинично-ресторанных услуг;
- организация и технологии гостиничной деятельности; инновационные технологии в гостиничной деятельности;

- корпоративная этика и культура гостинично-ресторанного комплекса;
- основные экологические принципы работы современного отеля, экологические стандарты;
- современные требования к гостинично-ресторанным комплексам по сертификации «Халаль-френдли», «Чайна -френдли»;

2. Основами производственно-технологической деятельности ГК:

- технологии проектирования организационной структуры гостиницы, функциональные процессы гостиничных комплексов в АСУ;
 - технологии службы управления номерным фондом гостиницы (Roomsdivision);
 - технологии службы приема и размещения (Frontoffice);
 - использование АСУ для ведения делопроизводства осуществления взаимодействия со службами;
 - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
 - технологии службы гостиничного хозяйства (Housekeeping);
 - использование АСУ для ведения делопроизводства осуществления взаимодействия со службами;
 - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов службы гостиничного хозяйства (Housekeeping);
 - определение форм и методов контроля бизнес-процессов службы управления номерным фондом. Разработка листов оценки и КРІ службы;
 - технологии управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;
 - технологии обеспечения безопасности гостиничных услуг
- ## 3. Технологии продвижения и реализации гостинично-ресторанных услуг и продуктов
- ценообразование в индустрии гостеприимства и политики цен на гостиничные услуги;
 - взаимодействие гостиниц с туристскими партнерами и корпоративными клиентами;
 - технологии продвижения гостинично-ресторанных услуг с помощью ОТА, digital маркетинга, мобильных приложений, сенсорного маркетинга, программ лояльности и др.
 - гостиничная анимация, инновационные технологии в организации анимационной деятельности;
 - формирование имиджа ГК, организация PR – мероприятий;
 - технология и организация event-услуг, инновационные технологии в организации ивентов – мероприятий, и банкетное обслуживание.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 22 зачётные единицы, 792 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м и 7-м, 8-м семестрах продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

контактная работа с преподавателем:

- лекции: лекции-обсуждения, проблемные лекции,
- практические занятия: обсуждение проблемных ситуаций, обсуждение кейсов, мастер-класс; работа в малых группах, работа в малых группах над проектными предложениями, решение кейсов
- групповые и индивидуальные консультации,
- самостоятельная работа обучающихся.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аттестации: отчетов, защиты групповых проектов, тестирования и промежуточная аттестация в форме зачета (5-ый , 7-ой семестры); экзаменов (6-ой, 8-ой семестры) – очная форма; зачета (6,7 семестра) экзаменов (8-ой, 9-ой семестры) – заочная форма

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ОД.6 «Технологии обслуживания в туризме»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Технологии обслуживания в туризме» относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин: «Технологии делового общения», «Сервисная деятельность». «Введение в технологию обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);
- способностью к организации коммуникационного процесса с потребителем услуг (ДОПК-1).

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

- организацией обслуживания потребителей услуг туризма и гостеприимства - организацией и технологиями оказания различных туристских услуг;
- методическим и информационным обеспечением проектирования услуг туризма и гостеприимства; методическим обеспечением расчётов стоимости туристских продуктов;
- технологиями продвижения и реализации услуг туризма и гостеприимства;
- технологиями и организацией видов туризма: по направлению потоков, по мотивам путешествия в контексте развития гостиничного сектора;
- основными направлениями изучения потребителей услуг туризма и гостеприимства;
- сегментацией рынка услуг туризма и гостеприимства;
- мотивацией потребителей услуг туризма и гостеприимства;
- общими приёмами организации обслуживания потребителей услуг туризма и гостеприимства.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 1-м курсе во 2-м семестре (на заочной форме обучения – на 3 курсе в 5 семестре) продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции: проблемные лекции, лекция-диалог,
- семинары: семинар-обсуждение, смешанная форма,
- практическая работа: экскурсия в гостиницу, выездное занятие на выставке туризма, решение кейсов.
- самостоятельная работа обучающихся, групповые консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты презентаций, тестирования, отчетного семинара и защиты проекта, промежуточная аттестация в форме зачёта во 2 семестре для очной формы обучения, в 5 семестре – для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства;
- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом / Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Инновации профессиональной деятельности;
- Ресурсы в индустрии гостеприимства;
- Разработка гостиничного продукта/Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В. ДВ.1.1 «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Право», «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Основы гостиничного дела», «Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности»

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК-3- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ПК-3- владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением основ бизнес-планирования, структурой и содержанием разделов бизнес-плана предприятия туристской индустрии; освоением методик планирования финансово-экономических показателей деятельности предприятий туристской индустрии и расчётов эффективности от реализации предлагаемых управленческих решений.

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения и овладения знаниями и пониманием основных принципов и методов бизнес-планирования, базовыми умениями применять методы и технологии бизнес-планирования на практике в деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Данный курс позволит освоить студентам основы теоретических и практических знаний в области бизнес-планирования; развить практические навыки по выполнению расчетов различных финансово-экономических показателей; получить практический опыт по использованию полученных знаний и навыков при разработке отдельных подразделов бизнес – планов предприятий.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 3 курсе в 5 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

- лекции: поточная;
- практические занятия в форме: обсуждения докладов, решения кейсов, решения практических задач.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аудиторного тестирования, защиты проектов, промежуточная аттестация в форме экзамена в 5 семестре для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Ресурсы индустрии гостеприимства;
- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;

- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В. ДВ.1.2 «Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Право», «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Основы гостиничного дела», «Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности»

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК-3- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ПК-3- владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

1. Изучением основ планирования, структурой и содержанием разделов плана предприятия гостиничного бизнеса;

2. Освоением методик планирования финансово-экономических показателей деятельности гостиничных предприятий и расчётов эффективности от реализации предлагаемых управленческих решений.

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения и овладения знаниями и пониманием основных принципов и методов планирования, базовыми умениями применять методы и технологии планирования на практике в деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Данный курс позволит освоить студентам основы теоретических и практических знаний в области планирования; развить практические навыки по выполнению расчетов различных финансово-экономических экономических показателей; получить практический опыт по использованию полученных знаний и навыков при разработке отдельных подразделов бизнес – планов предприятий.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 3 курсе в 5 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

- лекции: поточная;

- практические занятия в форме: обсуждения докладов, решения кейсов, решения практических задач.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аудиторного тестирования, защиты проекта, промежуточная аттестация в форме экзамена в 5 семестре для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Ресурсы индустрии гостеприимства;
- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.2.1 «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом» относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин: «История», «Философия», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Экономика и предпринимательство», «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Маркетинг», «Основы гостиничного дела», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Ресурсы индустрии гостеприимства».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).

Содержание дисциплины охватывает изучение отечественного и зарубежного передового опыта и тенденций развития в секторах индустрии туризма, его систематизацию и оценку.

В результате изучения дисциплины студент способен демонстрировать передовые знания в изучаемой области (эффективные модели формирования, продвижения и реализации услуг и продуктов в сфере гостеприимства и туризма) и может применять эти знания и понимание на профессиональном уровне с целью выработки аргументов и решения конкретных практических проблем. Студент способен осуществлять сбор и интерпретацию информации для выработки суждений с учётом социальных, этических и научных соображений; сообщать информацию, идеи, проблемы и решения как специалистам, так и неспециалистам. Специфика тематики курса предполагает преимущественное использование в образовательном процессе кейс-технологий обучения.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 19 зачётных единиц, 684 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м и 7-м семестрах продолжительностью 18 недель для очной формы обучения; на 3,4 курсах в 5-7 семестрах для заочной формы обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа:

- лекции – академическая лекция, лекция-конференция (дискуссия), проблемная лекция, лекция-визуализация.

Занятия семинарского типа –

- академический семинар,

- работа в малых группах,

- деловая игра,

- Case-study,

- обсуждение докладов с презентациями.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетных семинаров, контрольных работ (тесты), презентации результатов индивидуальных заданий, защиты групповых проектов, промежуточная аттестация в форме зачёта (6-ой семестр) и экзаменов (5-ый и 7-ой семестры) для очной формы обучения; в форме зачетов (5,6 семестры) и экзамена (7 семестр) для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изу-

чении следующих дисциплин:

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.2.2 «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом» относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин: «История», «Философия», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Экономика и предпринимательство», «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Маркетинг», «Основы гостиничного дела», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Ресурсы индустрии гостеприимства».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- Готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).

Содержание дисциплины охватывает изучение отечественного и зарубежного передового опыта и тенденций развития в секторах индустрии туризма, его систематизацию и оценку. Объектом изучения является деятельность:

- Гостиниц и иных средств размещения;
- Санаторно-курортных комплексов;
- Транспорта (видов наземного, водного, воздушного, круизного и др.);
- Предприятий общественного питания;
- Объектов и средств развлечения;
- Предприятий туроператорской деятельности (въездного, выездного, внутреннего туризма, видов туристской деятельности);
- Предприятий турагентской деятельности;
- Операторов туристских информационных систем;
- Предприятий экскурсионного сервиса;
- Предприятий, оказывающих услуги сопровождения гидами-переводчиками и инструкторами-проводниками;
- Предприятий, оказывающих услуги туристской анимации;
- Предприятия других видов туристской деятельности (в том числе в сфере MICE и Event).

В результате изучения дисциплины студент способен демонстрировать передовые знания в изучаемой области (эффективные модели формирования, продвижения и реализации услуг и продуктов в сфере туризма) и может применять эти знания и понимание на профессиональном уровне с целью выработки аргументов и решения конкретных практических проблем. Студент способен осуществлять сбор и интерпретацию информации для выработки суждений с учётом социальных, этических и научных соображений; сообщать информацию, идеи, проблемы и решения как специалистам, так и неспециалистам. Специфика тематики курса предполагает преимущественное использование в образовательном процессе кейс-технологий обучения.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 19 зачётных единиц, 684 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м и 7-м семестрах для очной и

заочной форм обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа:

- лекции – академическая лекция, лекция-конференция (дискуссия), проблемная лекция, выездная лекция

Занятия семинарского типа:

- академический семинар,
- работа в малых группах,
- деловая игра,
- Case-study,
- обсуждение докладов с презентациями.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетных семинаров, контрольных работ (тесты), презентации результатов индивидуальных заданий, защиты групповых проектов, промежуточная аттестация в форме зачёта (6-ой семестр) и экзаменов (5-ый и 7-ой семестры) для очной формы обучения; в форме зачетов (5,6 семестры) и экзамена (7 семестр) для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.3.1 «Правовое обеспечение туризма и гостеприимства»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Правовое обеспечение туризма и гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Право», «Экономика и предпринимательство», «Стандартизация и управление качеством», «Основы гостиничного дела», «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способность организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

1. Международным регулированием туристской деятельности;
2. Государственным регулированием туристской деятельности;
3. Правовым статусом субъектов туристского рынка;
4. Способы обеспечения обязательств в индустрии туризма и гостеприимства;
5. Договорными отношениями в туризме и гостеприимстве;
6. Нормативно - правовым регулированием туристского обслуживания;
7. Нормативно - правовым регулированием гостиничной деятельности;
8. Правовым регулированием страхования в туризме и гостеприимстве;
9. Обеспечением безопасности в туризме и гостеприимстве;

10. Туристскими формальностями.

В части освещения круга вопросов, связанных с Международным регулированием туристской и гостиничной деятельности, дисциплина раскрывает следующие тематические блоки:

1. Международные нормативно-правовые акты в области туризма и гостеприимства;
2. Международные организации и сотрудничество в сфере туризма и гостеприимства; Регулирующая и нормотворческая деятельность ЮНВТО;
3. Зарубежная практика правового регулирования в сфере гостеприимства;
4. Статус иностранного туриста в международном праве;

Модуль «Государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности» раскрывает следующие темы:

1. Система государственного управления и регулирования в сфере гостеприимства. Нормативно-правовые акты общей компетенции;
2. Нормативно-правовые акты отраслевой компетенции;
3. Государственная концепция и региональные программы развития индустрии туризма и гостеприимства;
4. Стандартизация и сертификация как инструменты регулирования в сфере гостеприимства.

Модуль «Правовой статус субъектов рынка средств размещения» раскрывает следующие темы:

1. Организационно-правовые формы предпринимательства в индустрии гостеприимства;
2. Правовая регламентация деятельности гостинично-ресторанных комплексов;
3. Правовая регламентация деятельности предприятий общественного питания;
4. Правовая регламентация деятельности лечебно-оздоровительных комплексов, здравниц, санаториев и т.п.;
5. Права гостей и особенности их законодательной защиты;

Модуль «Способы обеспечения обязательств в индустрии гостеприимства» раскрывает следующие темы:

1. Особенности и порядок применения финансового обеспечения;
2. Банковская гарантия как инструмент финансового обеспечения;
3. Страхование ответственности как инструмент финансового обеспечения;

Модуль «Договорные отношения в гостеприимстве» раскрывает следующие темы:

1. Гражданско-правовой договор: требования к форме и содержанию;
2. Договор о реализации ресторанного и гостиничного продукта;
3. Договор возмездного оказания услуг;
4. Система договоров с контрагентами.

Модуль «Нормативно - правовое регулирование ресторанной деятельности» раскрывает следующие темы:

1. Нормативно-правовые акты о предоставлении ресторанных услуг;
2. Система классификации объектов общественного питания;

Модуль «Правовое регулирование страхования в сфере гостеприимства» раскрывает следующие темы:

1. Организационные формы страховой деятельности;
2. Нормы общего законодательства о страховании;
3. Страхование в специальном туристском законодательстве.

Модуль «Обеспечение безопасности в туризме и гостеприимстве: нормативно – правовое регулирование» раскрывает следующие темы:

1. Виды опасностей при организации гостинично-ресторанного обслуживания;
2. Международное законодательство в сфере обеспечения безопасности потре-

- бителей;
3. Требования по безопасности при проектировании гостиничных и ресторанных услуг;
 4. Правила обеспечения безопасности в гостинице или ином объекте размещения.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 4-м курсе в 7-м семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения и на 5 курсе в 8 семестре для заочной формы обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, практические занятия, групповые и индивидуальные консультации), самостоятельная работа обучающихся.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, решения практических и ситуационных задач, коллоквиума, деловой игры, промежуточные аттестации в форме экзамена в 7 семестре для очной формы обучения и в 8 семестре для заочной формы обучения.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.3.2 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Право», «Экономика и предпринимательство», «Стандартизация и управление качеством», «Основы гостиничного дела», «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способность организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 4-м курсе в 7-м семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения и на 5 курсе в 8 семестре для заочной формы обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, практические занятия, групповые и индивидуальные консультации), самостоятельная работа обучающихся.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, решения практических и ситуационных задач, коллоквиума, деловой игры, промежуточные аттестации в форме экзамена в 7 семестре для очной формы обучения и в 8 семестре для заочной формы обучения.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.4.1 «Разработка гостиничного продукта»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Разработка гостиничного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Маркетинг», «Ресурсы индустрии гостеприимства», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Основы гостиничного дела», «Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства», «Инновации в профессиональной деятельности», «Стандартизация и управление качеством», «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Технология и организация общественного питания в гостинице».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1)

- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);

- готовностью к энергосбережению в профессиональной и бытовой деятельности (ДОПК-2);

- готовностью к инновациям в профессиональной сфере (ДОПК-3);

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами разработки гостиничного и ресторанного продукта, этапами проектирования гостиничных продуктов и услуг, технологии создания гостиничного продукта, разновидностями гостиничного продукта, ресурсам, принципам отбора базовых услуг, унификацией, технологиями предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.

- современными технологиями и методами проектирования гостиничного продукта: проектирование функциональных процессов гостинично-ресторанных комплексов на основе применения современных технологий и методов проектирования, современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов, оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.

- проектированием и организацией проектирования гостинично-ресторанного комплекса, а именно: состав и содержание проекта гостиничного предприятия, техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли, задачи проектирования, состав и содержание проекта, понятие проекта и проектной документации, документационное сопровождение проектной деятельности, требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов, генеральный план участка, требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов, технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостинично-ресторанных комплексов, функциональные основы проектирования гостиничного предприятия, требования к проектированию общественной и жилой частей гостинично-ресторанных комплексов, конструктивные элементы зданий гостиниц и ресторанов, объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы и ресторана.

- современным технологиям формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства; инновации, применяемые в сфере гостеприимства при формировании услуг; разработки и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов; внедрение инноваций в практику формирования гостинично-ресторанного продукта.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 3 курсе в 5,6 семестрах продолжительностью 36 недель,

на 4 курсе в 7 семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения; на 4 курсе в 7,8 семестрах, на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Дисциплина предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции, проблемные лекции, лекция-мастер-класс, лекция –видео-просмотр
- обсуждение, практические задания, разбор конкретных ситуаций, мастер-класс, Case-study, отчетное практическое занятие, обсуждение презентаций, работа в малых группах, обсуждение проектных предложений, работа над проектом в малых группах, обсуждение предпроектных предложений, участие в обсуждении кейсов, подготовка группового проекта.
- самостоятельная работа обучающихся.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов, письменного опроса, тестирования, обсуждения предпроектных и проектных предложений, защиты проектов; промежуточная аттестация в форме зачёта на 5 семестре и в форме экзамена в 6, 7 семестре для очной формы обучения; в форме зачета в 7,8 семестрах и в форме экзамена в 9 семестре для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при подготовке в итоговой государственной аттестации.

ПК-1 начинается изучением дисциплин Ресурсосбережение, Сервисная деятельность, Маркетинг, Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом, Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом и заканчивается Производственной практикой, Преддипломной практикой, Государственным экзаменом Выпускной квалификационной работой

ПК – 2 начинается изучением дисциплин Инновации в профессиональной деятельности, Информационное обеспечение профессиональной деятельности, Ресурсы индустрии гостеприимства, Технологии обслуживания в туризме и заканчивается Производственной практикой, Преддипломной практикой, Государственным экзаменом Выпускной квалификационной работой

ДОПК-2 заканчивается Государственным экзаменом Выпускной квалификационной работой.

ДОПК-3 начинается изучением дисциплин Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства и заканчивается Государственным экзаменом Выпускной квалификационной работой.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.4.2 «Формирование гостиничного продукта»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Формирование гостиничного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Маркетинг», «Ресурсы индустрии гостеприимства», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Основы гостиничного дела», «Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Планирование деятельности предприятий туризма и гостеприимства», «Инновации в профессиональной деятельности», «Стандартизация и управление качеством», «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Технология и организация общественного питания в гостинице».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителям (ПК-1)
- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в со-

ответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);

- готовностью к энергосбережению в профессиональной и бытовой деятельности (ДОПК-2);

- готовностью к инновациям в профессиональной сфере (ДОПК-3);

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами формирования гостиничного продукта, технологии создания гостиничного продукта, технологиями предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.

- инновационными технологиями и методами формирования гостиничного продукта: современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов, оценка эффективности проектных решений; инновации, применяемые в сфере гостеприимства при формировании услуг; разработки и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов;

- формированием концепции туристско-гостиничного комплекса, а именно: состав и содержание проекта концепции гостиничного предприятия, требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов, генеральный план участка, требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов, требования к проектированию общественной и жилой частей туристско-гостиничного комплекса, конструктивные элементы зданий гостиниц и ресторанов;

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 3 курсе в 5,6 семестрах продолжительностью 36 недель, на 4 курсе в 7 семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения, на 4 курсе в 7,8 семестре, на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Дисциплина предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции, проблемные лекции, лекция-мастер-класс, лекция – видео-просмотр

- обсуждение, практические задания, разбор конкретных ситуаций, мастер-класс, Case-study, отчетное практическое занятие, обсуждение презентаций, работа в малых группах, обсуждение проектных предложений, работа над проектом в малых группах, обсуждение проектных предложений, участие в обсуждении кейсов, подготовка группового проекта.

- самостоятельная работа обучающихся.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов, письменного опроса, тестирования, обсуждения предпроектных и проектных предложений, защиты проектов. Письменный экзамен, промежуточная аттестация в форме зачёта на 5 семестре и в форме экзамена в 6, 7 семестрах для очной формы обучения; в форме зачета в 7,8 семестрах и экзамена в 9 семестре для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при подготовке в итоговой государственной аттестации.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ФТД.1 «Введение в технологию обслуживания»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Введение в технологию обслуживания» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к факультативным дисциплинам.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: истории, обществознанию, русском языке, литературе.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК – 7 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ОК – 6 – способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Основными дидактическими целями дисциплины являются:

- формирование у студентов базовых знаний и умений, связанных с организацией обслуживания потребителя услуг; - формирование у студентов общих представлений об этике сферы обслуживания и о требованиях современного этикета;
- приобретение студентами первого опыта практического погружения в систему субъектсубъектных отношений, характерных для их будущей профессиональной деятельности в сфере обслуживания, непосредственно на предприятиях обслуживания, а также в квазипрофессиональных аудиторных условиях вуза;
- развитие осознанной мотивации студентов к развитию в себе качеств, способствующих гармоничной и эффективной коммуникации с потребителем услуг, клиентом, гостем;
- развитие устойчивого позитивного представления о мире будущей профессии обучающихся, его гуманистической сущности;
- знакомство студентов с лучшими отечественными и зарубежными образцами обслуживания клиентов/гостей/потребителей услуг;
- развитие у студентов профессионально полезных качеств, необходимых для работы в сфере обслуживания в непосредственном контакте с профессионалами – экспертами сферы обслуживания;
- развитие у студентов навыков к самоорганизации и самообразованию, - развитие у студентов умений работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 2 зачётные единицы, 72 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся:

- лекции: лекция-визуализация, лекция-обсуждение, проблемная лекция, лекция-интернет-конференция, лекция вдвоём;
- занятия семинарского типа: работа с видео-кейсами, мастер-класс эксперта-профессионала (выездное занятие), тренинг профессиональных навыков, практика квазипрофессионального общения, деловая игра «Пресс-конференция Министра», мастер-класс, выездное занятие, Деловая игра «Мэтр обслуживания», работа с кейсами;
- самостоятельная работа обучающихся.

По результатам освоения дисциплины студенты сдают промежуточную аттестацию (зачёт).

Основные положения дисциплины используются при проектировании и реализации дисциплин «Технологии делового общения» и «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства».

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ФТД.2 «Проектная деятельность»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Дисциплина «Проектная деятельность» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» и относится к факультативным дисциплинам.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Основы гостиничного дела», «Право».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника: готовностью к инновациям в профессиональной сфере (ДОПК-3)

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами разработки и проектирования гостиничного и ресторанного продукта, этапами проектирования гостиничных продуктов и услуг, технологии создания гостиничного продукта;

- проектированием и организацией проектирования гостиничных услуг и гостиничного продукта;

- современными технологиям проектирования гостиничных услуг и гостиничного продукта;

- стратегией продвижения и каналами сбыта гостиничных услуг и гостиничного продукта.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 2 зачётные единицы, 72 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 36 недель. Дисциплина предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

1) контактная работа с преподавателем:

- лекции: вводная лекция, лекция-беседа, академическая лекция, лекция-визуализация, лекция-конференция,

- практические занятия: составление перечня потенциальных заказчиков проектов гостиничного продукта, организационная проработка проекта – работа в группах, разработка технического задания – работа в группах, групповая работа с распределением функционала, экспертная оценка, публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами, церемония официального подписания сдачи-приема проекта.

2) самостоятельная работа обучающихся.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль по результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта.

Письменный экзамен, промежуточная аттестация в форме зачёта на 3 семестре.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при проектировании и реализации дисциплин:

- Разработка гостиничного продукта;

- Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (общая физическая подготовка, адаптивная физкультура, аэробика)» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничная деятельность и относится к вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по предмету: физическая культура.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК-8 - способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины расширение круга вопросов, связанных с укреплением здоровья; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств; умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Общая трудоемкость составляет 328 часов.

Преподавание дисциплины ведется для студентов очной формы обучения 1 курс 1 семестр 54 часа, 1 курс 2 семестр 54 часа, 2 курс 3 семестр 72 часа, 2 курс 4 семестр 72 часа, 3 курс 5 семестр 36 часов, 3 курс 6 семестр 40 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1,2,3 курсе продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следу-

ющих видов: практические занятия в форме учебно-тренировочных занятий (1 семестр 54 часа, 2 семестр 54 часа, 3 семестр 68 часов, 4 семестр 68 часов, 5 семестр 32 часа, 6 семестр 36 часов); групповые и индивидуальные консультации (3 семестре 2 часа, 4 семестр 2 часа, 5 семестр 2 часа, 6 семестр 2 часа).

Преподавание дисциплины ведется для студентов заочной формы обучения на 1 курсе в 1 семестре - самостоятельная работа обучающихся 54 часа; 1 курс 2 семестр - самостоятельная работа обучающихся 54 часа, 2 курс 3 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 2 курс 4 семестр - самостоятельная работа обучающихся 72 часа, 3 курс 5 семестр - самостоятельная работа обучающихся 36 часов; 3 курс 6 семестр - контактная работа обучающихся с преподавателем 6 часов, самостоятельная работа обучающихся 34 часа. Преподавание дисциплины предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: практические занятия (в 6 семестре 2 часа) в форме учебно-тренировочных занятий; групповые и индивидуальные консультации (в 6 семестре 2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: для студентов очной формы обучения: текущий контроль успеваемости в форме сдачи нормативов (1,2,3,4,5,6 семестры) и промежуточная аттестация в форме зачета (3,4,5,6 семестры); для студентов заочной формы обучения в форме разработки и представления комплекса упражнений (6 семестр).

Основные положения модуля должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности; Технологии делового общения.

1.8 Аннотации программ практик

Аннотация программы практики Б2.У «Учебная практика»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничная деятельность

- Видпрактики: учебная.
- Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.
- Способы проведения практики: стационарная/выездная.
- Формапроведенияпрактики: дискретно.

Учебная практика является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к вариативной части программы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Система практического обучения способствует интеллектуальному развитию будущих работников гостиничной индустрии, овладению предметными знаниями и умениями, развитию и повышению мотивации к профессиональной деятельности, осознанию себя как компетентного специалиста. Кроме того, она позволяет студенту попробовать свои силы в выбранной профессии, научиться применять теоретические знания, полученные в ходе лекционных и практических занятий. Практика организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, закреплению и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами. Данный вид практики направлен на ознакомление и изучение организации деятельности служб гостиничного предприятия. Этот вид занятий позволяет заложить основы формирования (начать формирование) у студентов навыков практической деятельности.

Основными задачами учебной практики (дискретной) являются:

- формирование у студентов понимание особенностей функционирования служб гостиничного предприятия;
- получение обучающимися информации о будущей профессиональной деятельности;
- выработка первоначальных профессиональных умений, навыков; получение навыков работы при работе с клиентами и процессами внутри гостиницы;
- повышение мотивации к профессиональной деятельности;
- формирование у студентов платформы для последующего усвоения совокупности сложных знаний по отраслевым и специальным дисциплинам, изучаемым на старших курсах и их эффективного применения в будущем на практике;
- овладение искусством общения с людьми.

Учебная практика (дискретная) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин как: Сервисная деятельность, Технологии делового общения, Иностранный язык, Основы гостиничного дела.

Учебная практика направлена на формирование следующей компетенции:

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учётом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

ПК-5 - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 3 зачётные единицы, 108 часов.

Учебная практика проводится на 1 курсе во 2 семестре продолжительностью 18 недель и на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения и на 1 курсе во 2 семестре для заочной формы обучения. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта с оценкой.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики и изучении отраслевых дисциплин.

Аннотация программы практики **Б2.П «Производственная практика»** **Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело** **Направленность: Гостиничная деятельность**

Вид практики: производственная.

Типы практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- технологическая практика,

Способы проведения практики: стационарная/ выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения гостиничной деятельности, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и относится к вариативной части программы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов де-

тельности.

Цель прохождения производственной практики – овладение профессиональными умениями и навыками производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности, а также профессиями индустрии гостеприимства.

Производственная практика проводится стационарным и выездным способом на базе гостиничных предприятий.

Производственная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);
- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);
- владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с:

- ознакомлением с организацией работы гостиничного предприятия: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции;
- овладением приёмами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнёрами;
- овладением методами опроса гостей;
- овладением приёмами первичной обработки и интерпретации информации при решении конкретных профессиональных задач, при осуществлении деятельности гостиничного предприятия по продвижению и реализации услуг;
- организацией процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности; изучения запросов потребителей гостиничного продукта; и процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности, освоение профессией индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе поискового научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 18 зачётных единиц, 648 часов (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Технологическая практика).

Производственная практика реализуется на 4, 5, 6, 7 и 8 семестрах.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачёта в 4, 5, 6, 7, 8 семестрах, включающих защиту отчётов по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом, Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом, Правовое обеспечение туризма и гостеприимства, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Разработка

гостиничного продукта, Формирование гостиничного продукта, а также при подготовке ВКР и к госаттестации.

Аннотация программы практики
Б2.П «Преддипломная практика»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничная деятельность

Вид практики: производственная .

Тип практики – преддипломная практика

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная/ выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело и относится к вариативной части программы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цель прохождения практики – овладение и закрепление профессиональных умениями и навыками производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в гостеприимстве, освоение профессией индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность».

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства, в том числе зарубежных) или стационарным способом.

Преддипломная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);
- владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм гостиничных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов гостиничного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства. В

ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 9 зачётных единиц, 324 часа. Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель. Программой преддипломной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 8 семестре, включающая защиту отчёта по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.

Аннотация рабочей программы государственной итоговой аттестации

Направленность: Гостиничная деятельность

Программа государственной итоговой аттестации (далее – «Программа») определяет порядок проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе прикладного бакалавриата по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность».

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», утвержденным Ученым советом РГУТиС (протокол №17 от 31.08.2017 г.).

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:

- государственного экзамена;
- подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Перечень компетенций, оценка освоения которых проводится *в процессе сдачи государственного экзамена:*

- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);
- владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК – 3);
- способность к организации коммуникационного процесса с потребителем услуг (ДОПК-1);
- готовность к энергосбережению в профессиональной и бытовой деятельности (ДОПК-2);
- готовность к инновациям в профессиональной сфере (ДОПК-3);
- владение технологиями продаж (ДОПК-4).

Перечень компетенций, оценка освоения которых проводится *в процессе ВКР*:

- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);
- владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
- способность организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК – 3);
- способность к организации коммуникационного процесса с потребителем услуг (ДОПК-1);
- готовность к энергосбережению в профессиональной и бытовой деятельности (ДОПК-2);
- готовность к инновациям в профессиональной сфере (ДОПК-3);

- владение технологиями продаж (ДОПК-4).