Филиал ФГБОУ ВО РГУТиС в г. Махачкале
Подписано цифровой подписью: Филиал ФГБОУ ВО РГУТиС в г. Махачкале
Дата: 2020.12.29 15:12:55 +03'00'

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 «Гостиничный бизнес» ниже приводятся аннотации всех дисциплин предусмотренных учебным планом.

Блок Б1. Базовая часть

Аннотация рабочей программы
Б1.О.1 «История»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «История (история России, всеобщая история)» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03. Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной 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:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, системный подход для решения поставленных задач;

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

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 подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.0.2 «Философия»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Философия» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной 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:

УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-5 - способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

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, решения организационных задач, решения ситуационных задач, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме презентации статей, обсуждения презентаций и дискуссий по итогам презентаций 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 занятия с демонстрацией видеоматериалов и презентацией (34 часа), практические занятия в форме презентации статей, практических занятий с элементами презентаций, решение ситуационных задач, выездные занятия (экскурсии) (18 часов), самостоятельная работа студента (88 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия с демонстрацией видеоматериалов и презентацией (6 часов), практические занятия в форме презентации статей, практических занятий с элементами презентаций, решение

ситуационных задач, выездные занятия (экскурсии) (4 часа), самостоятельная работа студента (130 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.3 «Иностранный язык»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина Б1.О.3 «Иностранный язык» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничный бизнес и относится к обязательной части программы.

Дисциплина реализуется на базе высшей школы международного сотрудничества в высшей школе туризма, индустрии гостеприимства и дизайна.

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 Общеевропейской системой уровней владения иностранным языком.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК - 4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

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 гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.

Отдельным модулем программы является модуль профессиональных терминов на английском языке.

Преподавание дисциплины ведется на 1, 2, 3 и 4 курсах в 1-7 семестрах. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 17 зачетных единиц, 612 часов: практические занятия – 346 часов, самостоятельная работа студента – 238 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (14 часов), аттестационные испытания промежуточной аттестации (14 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), 3 зачетные единицы.

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

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

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

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

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 17 зачетных единиц, 612 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1-4 курсах в 1-7 семестрах:

1 семестр: практические занятия – 14 часов, самостоятельная работа – 90 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 3 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.

4 семестр: практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 62 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы.

5 семестр: практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 62 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы.

6 семестр: практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 62 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы.

7 семестр: практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 62 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 2 зачетные единицы.

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

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, презентаций по темам, эссе, промежуточная

аттестация в форме зачета (1,2, 4, 6 семестры) и экзамена (3, 5, 7 семестры) для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин:

— Индустрия 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: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Физическая культура и спорт» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК- 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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 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;
— Виды и тенденции развития туризма

— Технология обслуживания в индустрии гостеприимства.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.5 «Право»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Право» является частью первого блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-6 - способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в избранной сфере профессиональной деятельности.

ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области

ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности

ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями

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 государства и права, принципов и источников права, а также круг вопросов, охватывающий основы таких отраслей права как: конституционное право, гражданское право, семейное право, трудовое право, административное право, экологическое право, уголовное право.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции, в том числе: классические лекции, проблемные лекции; практические занятия в форме семинара - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, семинара-диспута, тестирования, решения ситуационных задач, обсуждение рефератов/эссе, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, решения ситуационных задач, докладов рефератов/эссе, промежуточная аттестация в форме экзамена (1 семестр).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Экономика и предпринимательство гостиничной деятельности; Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле; Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле; Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.6 «Сервисная деятельность»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части программы 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес».

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:
УК-4 - способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах);
ПКО – 5 - Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса в части:
ПКО-5.1. - разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.
ПКО-5. 2. - обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы;
ПКО- 5.3. - организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

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

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;
- Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия
- Маркетинг
- Инновации в профессиональной деятельности

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.7 «Безопасность жизнедеятельности»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности в части:

ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

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 для студентов очной формы обучения ведется на 1 курсе на 2 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (16 часов), в том числе вводные и традиционные лекции, лекции-диалоги, практические занятия (18 часов) в форме - заслушиваний и обсуждений индивидуальных проектов с презентациями, разбор конкретных ситуаций, выполнение и защита лабораторного практикума, тестирования, выездные занятия на специализированные выставки (Охрана, безопасность и противопожарная защита, Комплексная безопасность), самостоятельная работа обучающихся (106 часов), групповые и индивидуальные консультации (2 часа), промежуточная аттестация. (2 часа)

Преподавание дисциплины для студентов заочной формы обучения ведется на 1 курсе 2 семестре и 2 курсе в 3 семестре предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (2часа во 2 семестре; 2 часа в 3 семестре), в том числе вводные и традиционные лекции, лекции-диалоги, практические занятия (2 часа в 3 семестре) в форме - заслушиваний и обсуждений индивидуальных проектов с презентациями, разбор конкретных ситуаций, выполнение и защита лабораторного практикума, тестирования, самостоятельная работа обучающихся (34 часа во 2 семестре, 100 часов в 3 семестре), групповые и индивидуальные консультации (2 часа в 3 семестре), промежуточная аттестация (2 часа в 3 семестре).

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 индивидуального проекта, защиты лабораторного практикума и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой (2 семестр для студентов очной формы обучения; 3 семестр для студентов заочной формы обучения).

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

— Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле

— Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.08 Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.01 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина реализуется филиалом ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале.

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2) в части:

- определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1)

- способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3) в части:

- оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (ОПК-3.1)

- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7) в части:

- обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-7.1)

- обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7.2).

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 элементам, 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 понятие 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;

- технологические и нормативные компоненты деятельности предприятий общественного питания, состояние и тенденции развития сферы питания в России, особенности организации сферы питания в развитых странах, особенности развития рынка услуг питания; организационная структура предприятия питания и службы питания в гостиничном предприятии; основы технологии производства продукции предприятий питания, основы организации деятельности предприятий общественного питания, основы технологии оказания услуг питания.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. 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 – 140 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, лекции-конференции, 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, работа в малых группах; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсе в 2 и 3 семестрах: лекции – 12 часов, практические занятия – 12 часов, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 220 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе академические лекции, проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, лекции-конференции, 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, работа в малых группах, отчетный семинар; 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, защиты группового проекта, 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 в гостиничном и ресторанном деле
- Менеджмент
- Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.9 «Менеджмент»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Менеджмент» относится к дисциплинам обязательной части программы 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на знании следующих дисциплин: «Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);

- Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2) в части:

- Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1);

- Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.2);

- Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1) в части:

- Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение (ПКО-1.1);

- Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале (ПКО-1.2);

- Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.3).

Компетенция ОПК-2 параллельно осваивается в следующих дисциплинах «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела».

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 4 зачётные единицы, 144 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 2 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе традиционной лекции, лекции-дискуссии, лекции-презентации – 16 часов; практические занятия в форме: интерактивного опроса, выступлений с эссе и докладами, решение ситуационных задач с групповыми дискуссиями, деловой, ролевой игры, индивидуального практикума, группового проекта – 36 часов; групповые и индивидуальные консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся – 88 часов.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1,2 семестрах: лекций (4 часа), практические занятия (6 часов), консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа) самостоятельная работа обучающихся (130 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, решения ситуационных задач и защиты проектов, промежуточная аттестация – в форме экзамена (2 семестр).

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

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства
- Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия
- Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
- Разработка гостиничного продукта
- Формирование гостиничного продукта
- Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле
- Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия
- Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия
- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.10 «Стандартизация и управление качеством» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании основных положений дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Право», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-3 - способностью обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и

общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

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 нормативные 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) для очной и заочной форм обучения и экзамена (3 семестр) для очной и заочной форм обучения.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (50 часов), занятия семинарского типа (36 часов), консультации (4 часа), проведение промежуточной аттестации (4 часа) и самостоятельная работа студента (158 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 профессиональной деятельности;
- Проектная деятельность.
- Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства
- Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.12 «Экономика и предпринимательство» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле» является частью первого блока программы бакалавриата и относится к обязательной части программы 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничный бизнес.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- ОПК-5 - способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности в части:

ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение

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 и ресторанного бизнеса в условиях рыночных отношений, рассмотрения механизма функционирования и организационно-правовых форм предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства, путей повышения качества гостиничного и ресторанного продукта, ценообразования, оплаты труда и управления финансами; содержания и методологии предпринимательской деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе. Знакомит обучающихся с основными показателями, характеризующими деятельность гостиничного предприятия, такими, как RevPAR, ADR и

пр., а также предприятий ресторанного бизнеса.

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, тестовые задания, case-study/ситуационные задачи, теоретические задачи, деловая игра, эссе, групповой проект);

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 на 2 семестре и выполнение индивидуальных заданий в 3 семестре, промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре и в 3 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.12 «Информационное обеспечение профессиональной деятельности» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Информационное обеспечение профессиональной деятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина реализуется в высшей школе туризма, индустрии гостеприимства и дизайна.

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-1 - Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-1.3 – Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

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.), ОТА 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 «BIG DATE» 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 курсе в 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 теоретический 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 в сфере гостеприимства и общественного питания».

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.О.13 «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина реализуется филиалом ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.

ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.

ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Технологическая деятельность

ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части:

ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам,

цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- 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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц 252 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2 курсе на 3 и 4 семестре продолжительностью 36 недель: лекции – 32 часов, практические занятия – 72 часа, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 140 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, 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 7 зачетных единиц 252 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 5 и 6 семестрах: лекции – 8 часов, практические занятия – 12 часов, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 224 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).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты презентаций, решения ситуационных задач, тестирования, отчетного семинара, промежуточная аттестация в форме зачёта в 3 семестре и в форме экзамена во 4 семестре (для заочной формы обучения – зачет в 5 семестре, экзамен в 6 семестре).

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.14 «Маркетинг»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Маркетинг» относится к дисциплинам обязательной части программы

бакалавриата43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности», «Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания», «Экономика и предпринимательство гостиничной деятельности».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов;

ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий;

ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

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 4 семестре продолжительностью 18 недель: лекции – 34 часа, практические занятия – 36 часа, консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 106 часов для очной формы обучения; для заочной формы обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3,4 семестрах: 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 4 семестре.

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

- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта;
- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства
- Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия
- Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.15 «Социально-экономическая статистика и статистика туризма»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Социально-экономическая статистика и статистика туризма» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности в части:

ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.

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», охватывающий международную и российскую систему статистических показателей, характеризующих туризм.

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 (4 часа) занятия, практические занятия (6 часов), самостоятельная работа студента (130 часов), 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 и 4 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 4 семестре для заочной формы обучения).

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

- Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле;
- Разработка гостиничного продукта;

- Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины»
Дисциплина Б1.0.16 «Инновации в профессиональной деятельности»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина Б1.О.16 «Инновации в профессиональной деятельности» относится к первому блоку обязательной части программы бакалавриата направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля) «Гостиничный бизнес».

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенции

ОПК-1 – способности применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части индикаторов достижения компетенции в части:

ОПК-1.1 (способности определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания)

ОПК-1.2 (способности осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания);

ПКО-6 - Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ПКО-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности

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 – 74 ч. (занятия лекционного типа – 34 ч., занятия семинарского типа – 36 ч., консультации – 2 ч., поточные аттестации – 2 ч.), самостоятельная работа обучающихся – 70 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 3 курсе, 5 семестре.

На заочной форме обучения общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётных единицы, 144 ч., в том числе: контактная работа с преподавателем – 16 ч. (занятия лекционного типа – 6 ч., занятия семинарского типа – 6 ч., консультации – 2 ч., поточные аттестации – 2 ч.), самостоятельная работа обучающихся – 128 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 3 курсе, 5 и 6 семестрах.

Программой дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм обучения: лекция с мультимедийным сопровождением и элементами научного диспута, лекция-визуализация, Case-box с презентацией результатов работы в малых группах, групповое обсуждение, панельная дискуссия, мозговой штурм, 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 (5 семестр по очной форме обучения, 6 семестр по заочной форме обучения).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем в исследовательской работе обучающихся и при подготовке к ГИА.

Аннотация рабочей программы дисциплины»
Дисциплина Б1.0.17 «Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания»» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03. ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах: Право, Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела, Проектная деятельность.

Дисциплина направлена на овладение выпускником следующих компетенций:

УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

ПКО-4. - способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части:

ПКО-4.1.- определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКО-4.2.- осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с целями, задачами и методами управления проектами в сервисе. Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с подходами к изучению и овладению теоретическими знаниями и практическими приемами управления проектами, программами и портфелями проектов, а также навыками и базовыми умениями применять методы управления проектами при организации работы исполнителей в ходе сервисной деятельности.

Данный курс позволит применять сформированные в результате теоретического и практического освоения навыки управления проектами в процессе сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 5 и 6 семестрах продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: занятий лекционного типа, в том числе обзорная лекция, лекция-информация, проблемная лекция, лекция-визуализация, лекция-конференция; практические занятия в форме учебно-ролевых игр, семинара-исследования, разбора кейсов (case-studies), структурированной и управляемой дискуссии, обсуждение эссе, выполнения аналитических упражнений и решения задач, обсуждение веб-квеста, учебно-деловая игра, заслушивания и обсуждения докладов с презентациями, разбора кейсов, деловых игр и т.д.; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации:

5 семестр – продолжительность 18 недель: лекции – 16 часов, практические занятия – 36 часов, консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 52 часа, 3 зачетные единицы;

6 семестр – продолжительность 18 недель: лекции – 16 часов, практические занятия – 36 часов, , консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 88 часов, 4 зачетные единицы.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 5 и 6 семестрах: лекций - 8 часов, практические занятия - 14 часов, самостоятельная работа обучающихся - 222 часа;

5 семестр: лекции – 4 часа, практические занятия – 8 часов, консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 92 часа, 3 зачетные единицы;

6 семестр: лекции – 4 часа, практические занятия – 6 часов, , консультация – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа– 130 часов, 4 зачетные единицы.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, решение задач, выполнения практических заданий, разбора кейсов, защиты групповых проектов и промежуточная аттестация в форме зачета (5 семестр) и экзамена (6 семестр).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при работе над выпускной квалификационной работой бакалавра.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.0.18 «Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Право», «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Социально-экономическая статистика и статистика туризма»

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;

ПКО-4 - Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части:

ПКО-4.1. - Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКО-4.2. - Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности;

ПКО-6 - Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ПКО-6.1 - Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.

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 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 6 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 6 семестре для очной и заочной форм обучения.

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

- Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.19 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Право», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле», «Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-6 - способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности в части:

ОПК-6.1. - осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;

ОПК-6.2. - соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;

ОПК-6.3. - обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными

требованиями.

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 4 курсе в 7,8 семестрах 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.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часа) занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (70 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 часов) занятия, практические занятия (8 часов), самостоятельная работа студента (126 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

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.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.1 «Ресурсосбережение в гостиничной деятельности» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Ресурсосбережение в гостиничной деятельности» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к дисциплинам направленности (профиля).

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- Способность проектировать новые гостиничные продукты (ПКУВ-1) в части:

- Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих (ПКУВ – 1.2.)

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 отраслевому 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:

- Управление ресурсами и подразделениями, предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
- Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности
- Разработка гостиничного продукта
- Формирование гостиничного продукта

Цель – формирование у обучающихся компетенций по разработке гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих

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, в том числе в области гостиничного бизнеса;
3. Изучение основных технологий и инноваций ресурсосбережения; в том числе в области гостиничного бизнеса;
4. Изучение основ ресурсосбережения природных ресурсов;
5. Изучение основ ресурсосбережения общественных ресурсов;
6. Изучение основ ресурсосбережения пространственных ресурсов;
7. Усвоение основ организации энергосбережения в гостиничной 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.

Дисциплина выступает сквозной составляющей большинства дисциплин программы по причине важной роли рационального, эффективного и экологичного ресурсопользования и ресурсосбережения в индустрии туризма и гостеприимства.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.2 «Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности» относится части, формируемая участниками образовательных отношений программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес».

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)

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. Саморегуляция в процессе общения;
15. Технологии делового имиджа;
16. Психология и технология кросскультурных коммуникаций в профессиональной сфере туризма и индустрии гостеприимства;
17. Психология карьеры в профессиональной сфере туризма и индустрии гостеприимства.

Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 1 и 2 семестрах 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.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, в том числе:

- для очной формы обучения - контактная работа преподавателя со студентом - 76 часов (32 часа - занятия лекционного типа, 36 часов – занятия семинарского типа, консультации - 4 часа, промежуточная аттестация- 4 часа), самостоятельная работа студента

- 68 часов;

- для заочной формы обучения - контактная работа преподавателя со студентом - 30 часов (8 часов - занятия лекционного типа, 14 часов – занятия семинарского типа, консультации- 4 часа, промежуточная аттестация - 8 часа), самостоятельная работа студента -114 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в форме: ситуационных задач, тренинга, тестирования, круглого стола – группового проекта;
- промежуточные аттестации в форме: зачета (1 семестр) и экзамена (2 семестр) для очной и заочной форм обучения.

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.В.3 «Технологии обслуживания в туризме» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Технологии обслуживания в туризме» относится части программы, формируемая участниками образовательных отношений части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес».

Дисциплина реализуется филиалом ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г.Махачкале.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

Способность проектировать новые гостиничные продукты (ПКУВ-1) в части:

Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта (ПК УВ – 1.1)

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 обеспечение 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 2 курсе в 4 семестре и 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:

- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом
- Виды и тенденции развития туризма
- Разработка гостиничного продукта
- Формирование гостиничного продукта

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.4 «Второй иностранный язык в профессиональной деятельности» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина Б1.В.4 «Второй иностранный язык в профессиональной деятельности» части программы, формируемая участниками образовательных отношений части программы 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника: способности осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах) (**УК-4).**

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 11 зачетных единиц, 396 часов: контактная работа 260 ч., самостоятельная работа студента 136 часов.

Преподавание дисциплины ведется на 2 - 4 курсах:

Для очной формы обучения:

4 семестр – продолжительность 18 недель – практические занятия - 70 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа,самостоятельная работа – 34 часа, 3 зачетные единицы;

5 семестр - продолжительность 18 недель – практические занятия - 70 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 34 часа, 3 зачетные единицы;

6 семестр - продолжительность 18 недель – практические занятия - 70 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 34

часа, 3 зачетные единицы;

7 семестр - продолжительность 18 недель – практические занятия - 34 часа, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 34 часа, 2 зачетные единицы .

Для заочной формы обучения:

4 семестр – практические занятия – 8 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа,самостоятельная работа – 96 часов, 3 зачетные единицы;

5 семестр – практические занятия - 8 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 96 часов, 3 зачетные единицы;

6 семестр – практические занятия - 14 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 90 часов, 3 зачетные единицы;

7 семестр – практические занятия - 12 часов, консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа – 56 часов, 2 зачетные единицы.

и предусматривает проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: коммуникативные тренинги, выполнение лексико-грамматических упражнений, семинар-обсуждение, аудирование, ролевые игры, деловые игры в форме конференции, а также самостоятельную работу обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: **текущий контроль** успеваемости в форме тестирования, презентаций по темам, деловой игры в форме конференции и тематической ролевой игры, **промежуточная аттестация** в форме зачета (4 и 6 семестры) и экзамена (5 и 7 семестры).

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.5 «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» относится части программы, формируемая участниками образовательных отношений части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «История (история России, всеобщая история)», «Философия», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Инновации в профессиональной деятельности», «Менеджмент», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Второй иностранный язык в профессиональной деятельности», «Технологии обслуживания в туризме», «Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле», «Введение в технологию обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПКУВ-1 - Способность проектировать новые гостиничные продукты в части:

ПКУВ – 1.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

- с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения, инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения;
- работы с нормативно-технической документацией проектирования; техническими регламентами, санитарными нормами и правилами по оснащению гостиничных комплексов материально-техническими ресурсами

- формирование спецификации материально-технического оснащения гостиничных комплексов;
- эффективного использования комплекса материально-технического обеспечения гостиничных предприятий и эксплуатации инженерно-технического оборудования гостиницы;
- работа инженерно-технических служб в гостинице;
- энергосберегающими технологиями в гостиничных комплексах

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 8 зачётные единицы, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2-м курсе в 3-м и 4-м семестрах продолжительностью 18 недель для очной формы обучения и на 2, 3 курсах в 4,5, семестрах для заочной формы обучения 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 3 (семестр); экзамен (4 семестр) – очная форма; зачета (4 семестр) экзаменов (5 семестр) – заочная форма

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

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.6 «Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия»» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия» относится к части программы, формируемая участниками образовательных отношений части программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на изучении учебных дисциплин обязательной части: Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности, Менеджмент, Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПКУВ-2 Способность организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания в части:

ПКУВ -2.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий.

ПКУВ - 3 Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия в части:

ПКУВ 3.1. - Проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия.

ПКУВ 3.2. - Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и

формирует ценовую политику.

ПКУВ 3.3. - Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

Содержание дисциплины включает два модуля. Первый – «Персонал-технологии» охватывает круг вопросов, связанных с применением современных персонал-технологий на гостиничных предприятиях. Второй модуль «Комплексный анализ развития гостиничных предприятий» включает вопросы, связанные с организационно-экономическими основами деятельности гостиничного предприятия, его ресурсами, ценообразованием в гостиничном бизнесе и экономическими показателями деятельности гостиничных предприятий.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 18 зачетных единиц, 648 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 5,6 семестрах и на 4 курсе в 7 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций (140 часов), в том числе в том числе традиционные лекции, лекции - визуализации, проблемные лекции, практические занятия (162 часа) в форме устного опроса, письменного опроса, групповых дискуссий, выступлений с эссе и докладами, решения ситуационных задач, ролевой игры, выступления с докладами в форме презентаций, деловой игры, решения тестовых заданий, просмотра видеоматериалов, Case-stady, самостоятельная работа обучающихся (334 часа), групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (6 часов), аттестационные испытания промежуточной аттестации (6 часов):

5 семестр – продолжительность 18 недель: лекции – 34 часа, практические занятия – 54 часа, самостоятельная работа – 124 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 6 зачетных единиц;

6 семестр – продолжительность 18 недель: лекции – 52 часа, практические занятия – 54 часа, самостоятельная работа – 106 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 6 зачетных единиц.

7 семестр – продолжительность 18 недель: лекции – 54 часа, практические занятия – 54 часа, самостоятельная работа – 104 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 6 зачетных единиц.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 18 зачетных единиц, 648 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 6 семестре и на 4 курсе в 7 и 8 семестрах: лекций (28 часов), практические занятия (28 часов) самостоятельная работа обучающихся (580 часов), групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (6 часов), аттестационные испытания промежуточной аттестации (6 часов).

6 семестр: лекции – 6 часов, практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа – 200 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа)6 зачетны единиц;

7 семестр: лекции – 10 часов, практические занятия – 10 часов, самостоятельная работа– 192 часа, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 6 зачетных единиц;

8 семестр: лекции – 12 часов, практические занятия – 12 часов, самостоятельная работа– 188 часов, групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (2 часа), 6 зачетных единиц;

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие виды работ:

- повторение и закрепление знаний по теме лекции с использованием

дополнительных источников литературы

- подготовка к практическому занятию
- подготовка к текущей аттестации

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов, проектов, эссе и промежуточная аттестация в форме зачета (5,6 семестры) и экзамена (7 семестр) для очной формы обучения; в форме зачета (6,7 семестры) и экзамена (8 семестр) для заочной формы обучения.

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

-Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства;

- Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия;

- Проектно-технологическая практика;

- Преддипломная практика;

- Защита выпускной квалификационной работы.

Элективные дисциплины (модули)

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.1.1 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка» относится часть, формируемая участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничный бизнес и относится к элективным дисциплина программы.

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности 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 следующих 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 (в 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 2часа) 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 деловых коммуникаций в профессиональной деятельности

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.1.4 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Аэробика» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Аэробика» относится часть, формируемая участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничный бизнес и относится к элективным дисциплина программы.

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности 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 следующих 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 (в 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 2часа) 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 деловых коммуникаций в профессиональной деятельности

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.1.5 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Адаптивная физкультура» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Адаптивная физкультура» относится часть, формируемая участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничный бизнес и относится к элективным дисциплина программы.

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности 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 следующих 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 (в 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 2часа) 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 деловых коммуникаций в профессиональной деятельности

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.2.1 «Виды и тенденции развития туризма» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Виды и тенденции развития туризма» » является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к элективным дисциплинам части программы, формируемая участниками образовательных отношений части.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин: ««История (история России, всеобщая история), «Философия», «Иностранный язык», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Менеджмент», «Технологии обслуживания в туризме».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способность проектировать новые гостиничные продукты (ПКУВ-1) в части:

- осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта (ПКУВ – 1.1);

Содержание дисциплины охватывает изучение видов и тенденций развития 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 8 зачётных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2-м курсе в 3-м и 4-м семестрах продолжительностью 18 недель для очной 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 (3-й семестр) и экзаменов (4-й семестр) для очной и заочной

форм обучения.

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

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства
- Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия
- Разработка гостиничного продукта
- Формирование гостиничного продукта

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.2.2 «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом» » является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к элективным дисциплинам части программы, формируемая участниками образовательных отношений части

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин: ««История (история России, всеобщая история), «Философия», «Иностранный язык», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Менеджмент», «Технологии обслуживания в туризме».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способность проектировать новые гостиничные продукты (ПКУВ-1) в части:
- осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта (ПКУВ – 1.1);

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 8 зачётных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2-м курсе в 3-м и 4-м семестрах продолжительностью 18 недель для очной 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 (3-й семестр) и экзаменов (4-й семестр) для очной и заочной форм обучения.

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

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства
- Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия
- Разработка гостиничного продукта
- Формирование гостиничного продукта

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.3.1. «Разработка гостиничного продукта» Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Разработка гостиничного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к элективным дисциплинам части программы, формируемая участниками образовательных отношений части

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Маркетинг», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Социально-экономическая статистика и статистика туризма», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Инновации в профессиональной деятельности», Стандартизация и управление качеством в гостиничной деятельности, «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство гостиничной деятельности», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ПК УВ – 1 - Способность проектировать новые гостиничные продукты в части:

ПК УВ – 1.1 Осуществлять исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта

ПК УВ - 1.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих

ПКУВ – 1.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям

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 предоставление основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.

- современными технологиями и методами проектирования гостиничного продукта: проектирование функциональных процессов гостиничного 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 гостиничного 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 гостиничных комплексов, функциональные основы проектирования гостиничного предприятия, требования к проектированию общественной и жилой частей гостиничных комплексов, конструктивные элементы зданий гостиниц, объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиничных комплексов

- 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 гостиничного продукта.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 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 государственной итоговой аттестации.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.3.2 «Формирование гостиничного продукта»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Формирование гостиничного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к элективным дисциплинам части

программы, формируемая участниками образовательных отношений части

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Маркетинг», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Социально-экономическая статистика и статистика туризма», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Инновации в профессиональной деятельности», Стандартизация и управление качеством в гостиничной деятельности, «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство гостиничной деятельности», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ПК УВ – 1 - Способность проектировать новые гостиничные продукты в части:

ПК УВ – 1.1. Осуществлять исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта

ПК УВ - 1.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих

ПКУВ – 1.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами формирования гостиничного продукта, технологии создания гостиничного продукта, технологиями предоставление 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 решении; 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 ориентированного на туристские группы , 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 13 зачетных единиц, 468 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. 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.ДВ.4.1. «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства»
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к элективным дисциплинам части программы, формируемая участниками образовательных отношений части

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «История», «Философия», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Инновации в профессиональной деятельности», «Менеджмент», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Второй иностранный язык в профессиональной деятельности», «Виды и тенденции развития туризма», «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Технологии обслуживания в туризме», «Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле», «Введение в технологию обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПКУВ - 2 Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства в части:

ПКУВ - 2.1. Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям

ПКУВ -2.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий

ПКУВ -2.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам

В части освещения круга вопросов, связанных с организацией и технологий 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 «Халяль- 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 (Rooms division);
- технологии службы приема и размещения (Front office);
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
- технологии службы гостиничного хозяйства *(Housekeeping);*
- 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 KPI 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 продвижение гостинично-ресторанных услуг с помощью OTA, 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 ивент – 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 для очной формы обучения и на 3, 4 и 5 курсах в 6,7,8,9 семестрах для заочной формы обучения 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 (6,8 семестра) экзаменов (7-ой, 9-ой семестры) – заочная форма

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

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.4.2. «Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к элективным дисциплинам части программы, формируемая участниками образовательных отношений части

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «История», «Философия», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Инновации в профессиональной деятельности», «Менеджмент», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Второй иностранный язык в профессиональной деятельности», «Виды и тенденции развития туризма», «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Технологии обслуживания в туризме», «Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле», «Введение в технологию обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПКУВ - 2 Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства в части:

ПКУВ - 2.1. Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям

ПКУВ -2.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий

ПКУВ -2.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам

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

1.Организацией и технологией оказания гостинично-ресторанных услуг оздоровительных и курортных ГК:

- современное состояние гостиничной индустрии;
- конкурентоспособность гостиничных услуг;
- франчайзинг в гостеприимстве;
- нормативные основы обеспечения качества гостинично-ресторанных услуг оздоровительных и курортных ГК;
- 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 «Халяль- френдли», «Чайна -френдли»;

2. Основами производственно-технологической деятельности оздоровительных и курортных ГК:

- технологии проектирования организационной структуры гостиницы, функциональные процессы гостиничных комплексов в АСУ;
- технологии службы управления номерным фондом гостиницы (Rooms division);
- технологии службы приема и размещения (Front office);
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;

- технологии службы гостиничного хозяйства *(Housekeeping);*

- 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 KPI 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 оздоровительных и курортных ГК:

- ценообразование в индустрии гостеприимства и политики цен на гостиничные услуги;
- взаимодействие гостиниц с туристскими партнерами и корпоративными клиентами;
- технологии продвижение гостинично-ресторанных услуг с помощью OTA, 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 ивент – 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 для очной формы обучения и на 3, 4 и 5 курсах в 6,7,8,9 семестрах для заочной формы обучения 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 (6,8 семестра) экзаменов (7-ой, 9-ой семестры) – заочная форма

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

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

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

Дисциплина «Введение в технологию обслуживания» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к факультативам вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по

гуманитарным и общественным предметам: истории, обществознании, русском языке, литературе.
Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части:
ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

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 квази-профессионального 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 деловых коммуникаций в профессиональной деятельности» 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 вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Право».

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

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 продуктов;

- 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 18 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.
- Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания