

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

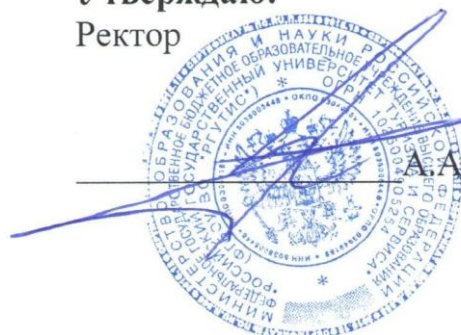
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
Протокол № 3 от «26» октября 2020 г.
с изм. Протокол № 4/1
от 27 ноября 2020 г

Утверждаю:

Ректор



А.А. Федулин

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования -
программа бакалавриата**

**по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничный дело
направленность (профиль): Гостиничный бизнес**

Квалификация:

Бакалавр

год начала подготовки: 2021

Директор ОПОП:

к.п.н., доцент Скабеева Л.И.

Представитель работодателей



Генеральный директор ООО «Лекко»

Шевченко А.Г.

Утверждено на заседании Совета Высшей школы туризма и гостеприимства
протокол № 3 от «23» октября 2020 г.

Директор Высшей школы туризма и
гостеприимства

Бушуева И.В.

Оглавление

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

1. Общая характеристика основной образовательной программы

1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

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

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

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

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

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам – бакалавр.

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

Язык образования: Русский.

1.2 Область и сферы, виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания);

Сфера прикладных исследований.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- технологический.

1.3. Направленность (профиль) образовательной программы

- В соответствии с направленностью (профилем) образовательной деятельности вуза профилем ОПОП ВО по направлению подготовки бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело является «Гостиничный бизнес». Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-профилированного углублённого образования, позволяющего ему успешно работать в сфере гостеприимства и общественного питания.

1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы:

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

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (УК):

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

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

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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.

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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

УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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

УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечению устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания;

УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;

УК-8.3. Готов выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

УК-9.2. Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления финансами, контролирует возможные экономические и финансовые риски.

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;

УК-10.2. Выявляет и дает оценку коррупционному поведению, содействует его пресечению;

УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (ОПК):

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

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

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

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

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

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

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

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)

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

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.

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

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;

ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их дос-

тижения.

ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении 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.

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и 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;

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

ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-8.1. Понимает основные принципы работы современных информационных технологий

ОПК-8.2. Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.

Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (ПКО):

Организационно-управленческая деятельность

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

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.

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.

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.

Проектная деятельность

ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

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.

Сервисная деятельность

ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса.

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.

Исследовательская деятельность

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

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

ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

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

Профессиональные компетенции ПКО-1 – ПКО-3, установленные программой бакалавриата, разработаны на основании профессиональных стандартов: 1) «Об утверждении профессионального стандарта “Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц”», утвержденный приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 282 н (зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 г. № 37395); 2) «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510). Профессиональные компетенции ПКО-4 – ПКО-6, установленные программой бакалавриата, определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями и их объединениями, в которой востребованы выпускники программы.

Компетенции вариативной части учебного плана - профессиональные компетенции, установленные вузом ПК УВ:

ПК УВ – 1. Способен проектировать новые гостиничные продукты.

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

ПК УВ – 1.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на ос-

нове современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;
ПК УВ – 1.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

ПКУВ – 2. Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.

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.

ПКУВ – 3. Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия.

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.

ПКУВ – 4. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.

ПКУВ – 4.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований;

ПКУВ – 4.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;

ПКУВ – 4.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

Профессиональные компетенции ПКУВ-1 – ПКУВ-4, установленные программой бакалавриата, определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями и их объединениями, в которой востребованы выпускники программы.

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

Реализация ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 50% от общего количества от общего количества научно-педагогических работников.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе степень, присваиваемую за рубежом), документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям

ставок) имеющих образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70%.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 10%.

1.6. Матрица компетенций

Требования к результатам освоения основной образовательной программы высшего образования

– программы бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): «Гостиничный бизнес».

Квалификация: бакалавр

Виды деятельности: организационно-управленческий, технологический

Шифр дисциплин	Наименование дисциплин (модулей) в со-	Универсальные компетенции (УК) Код компетенции
---------------------------	---	---

лины	ответствии с учебным планом	УК 1 Способен осуществлять поиск, крити- ческий анализ и синтез ин- формации, применять системный подход для решения по- ставленных задач	УК 2 Способен опре- делять круг за- дач в рамках поставленной цели и выби- рать оптималь- ные способы их решения, исхо- дя из дейст- вующих право- вых норм, имеющихся ресурсов и ог- раничений	УК 3 Способен осу- ществлять со- циальное взаи- модействие и реализовывать свою роль в команде	УК 4 Способен осуществлять деловую ком- муникацию в устной и пи- сьменной формах на государствен- ном языке Российской Федерации и иностран- ном(ых) языке (ах)	УК 5 Способен вос- принимать межкультурное разнообразие общества в со- циально- на историческом, этическом и философском контекстах	УК 6 Способен управлять своим време- нем, выстраи- вать и реали- зовывать тра- екторию са- моразвития на основе прин- ципов образо- вания в тече- ние всей жиз- ни	УК 7 Способен поддержи- вать долж- ный уро- вень физи- ческой подготов- ленности для обес- печения полноцен- ной соци- альной и профес- сиональ- ной дея- тельности	УК 8 Способен создавать и поддержи- вать в по- вседневной жизни и в професси- ональной дея- тельности условия жизнедея- тельности для сохране- ния природ- ной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникнове- нии чрезвы- чайных си- туаций и военных конфликтов	УК-9 Способен принимать обоснованные экономиче- ские решения в различных областях жиз- недеятельно- сти	УК-10 спосо- бен формиро- вать нетерпи- мое отноше- ние к корруп- ционному по- ведению
Блок 1 Б1.О Обязательная часть											
Б1.О.1	История (история Рос- сии, всеобщая исто- рия)	+ УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3				+ УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3					

Б1.О.2	Философия		+ УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3				+ УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3				
Б1.О.3	Иностранный язык				+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.О.4	Физическая культура и спорт							+ УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3			
Б1.О.5	Право									+ УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3	
Б1.О.6	Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания				+ УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3						
Б1.О.7	Безопасность жизнедеятельности								+ УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3		
Б1.О.9	Менеджмент						+ УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3				
Б1.О.11	Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле									+ УК-9.1 УК-9.2 УК-9.3	
Б1.О.17	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания		+ УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3								

Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности				+	+					
					УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3					
Б1.В.4	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности					+					
						УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3					
Б1.В.ДВ.1	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту							+			
								УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3			
Б1.В.ДВ.3.1	Разработка гостиничного продукта				+						
					УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3						
Б1.В.ДВ.3.2	Формирование гостиничного продукта				+						
					УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3						
Б1.В.ФТД.2	Проектная деятельность				+						
					УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3						
Блок 2 Практики											
Обязательная часть											
Б2.О.У.1	Ознакомительная практика					+					
						УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3					
Б2.О.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков					+		+			
						УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3		УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3			

Б2.О.П.2	Исследовательская практика	+									
		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
Б2.В.П.4	Проектно-технологическая практика		+	+							
			УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3							
Б2.В.П.5	Преддипломная практика	+									
		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3									
Блок 3 Государственная итоговая аттестация											
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	УК-5.1 УК-5.2 УК-5.3	УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3	УК-7.1 УК-7.2 УК-7.3	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3	УК-9.1 УК-9.2 УК-9.3	УК-10.1 УК-10.2 УК-10.3

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учеб-	Общепрофессиональные компетенции (ОПК)							
		Код компетенции							
		ОПК 1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК 2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК 3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК 4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК 5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК 6 Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с законодательством РФ и международным правом при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК 7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК 8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Блок 1									
Б1.0 Обязательная часть									
Б1.0.5	Право						+ ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3		
Б1.0.7	Безопасность жизнедеятельности							+ ОПК-7.1 ОПК-7.2	
Б1.0.8	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		+ ОПК-2.1	+ ОПК-3.1				+ ОПК-7.1 ОПК-7.2	
Б1.0.9	Менеджмент		+ ОПК-2.1 ОПК-2.2						
Б1.0.10	Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле			+ ОПК-3.1 ОПК-3.2					

Б1.О.11	Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле					+	ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.12	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	+	ОПК-3.1							+
Б1.О.14	Маркетинг					+	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3			
Б1.О.15	Социально-экономическая статистика и статистика туризма					+	ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.16	Инновации в профессиональной деятельности	+	ОПК-1.1 ОПК-1.2							
Б1.О.18	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле					+	ОПК-5.1 ОПК-5.2			
Б1.О.19	Правовое обеспечение профессиональной деятельности							+	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений										
Б1.В.ФТ Д.1	Введение в технологию обслуживания	+	ОПК-1.1							
Блок 2 Практики Обязательная часть										
Б2.О.У.1	Ознакомительная практика			+	ОПК-2.1					

Б2.О.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	+	+						
		ОПК-1.3	ОПК-2.1						
Блок 3 Государственная итоговая аттестация									
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	+	+	+	+	+	+	+	+
		ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	ОПК-2.1 ОПК-2.2	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учеб-	Профессиональные компетенции обязательные (ПКО)					
		Код компетенции					
		ПКО 1	ПКО 2	ПКО 3	ПКО 4	ПКО 5	ПКО 6
		Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических инноваций сфере в избранной профессиональной сфере	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса	Способен применять методы прикладных исследований в избранной профессиональной деятельности
Блок 1							
Б1.О Обязательная часть							
Б1.О.6	Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания						+ ПКО-6.1 ПКО-6.2 ПКО-6.3
Б1.О.9	Менеджмент	+ ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3					
Б1.О.13	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	+ ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	+ ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	+ ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3			
Б1.О.16	Инновации в профессиональной деятельности						+ ПКО-6.3

Б1.О.17	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания				+	ПКО-4.1 ПКО-4.2	
Б1.О.18	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанным деле				+	ПКО-4.1 ПКО-4.2	+
Блок 2 Практики Обязательная часть							
Б2.О.П.1	Организационно-управленческая практика	+	+	+		+	
		ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3		ПКО-5.1 ПКО-5.2 ПКО-5.3	
Б2.О.П.2	Исследовательская практика						+
							ПКО-6.1 ПКО-6.2 ПКО-6.3
Блок 3 Государственная итоговая аттестация							
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	+	+	+	+	+	+
		ПКО-1.1 ПКО-1.2 ПКО-1.3	ПКО-2.1 ПКО-2.2 ПКО-2.3	ПКО-3.1 ПКО-3.2 ПКО-3.3	ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3	ПКО-5.1 ПКО-5.2 ПКО-5.3	ПКО-6.1 ПКО-6.2 ПКО-6.3

Шифр дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учеб-	Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ)			
		Код компетенции			
		ПКУВ 1 Способность проектировать новые гостиничные продукты	ПКУВ 2 Способность организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	ПКУВ 3 Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	ПКУВ 4 Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия
Блок 1					
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений					
Б1.В.1	Ресурсосбережение в гостиничной деятельности	+ ПКУВ-1.2			
Б1.В.3	Технологии обслуживания в туризме	+ ПКУВ-1.1			
Б1.В.5	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности	+ ПКУВ-1.3			+ ПКУВ 4.3
Б1.В.6	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		+ ПКУВ-2.2	+ ПКУВ-3.1 ПКУВ-3.2 ППКУВ-3.3	
Б1.В.ДВ.2.1	Виды и тенденции развития туризма	+ ПКУВ-1.1			+ ПКУВ-4.1
Б1.В.ДВ.2.2	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом	+ ПКУВ-1.1			+ ПКУВ-1.1

Б1.В.ДВ.3.1	Разработка гостиничного продукта	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3			
Б1.В.ДВ.3.2	Формирование гостиничного продукта	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3			
Б1.В.ДВ.4.1	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3		+ ПКУВ-4.2
Б1.В.ДВ.4.2	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3		+ ПКУВ-4.2
Блок 2 Практики					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					
Б2.В.П.4	Проектно-технологическая практика	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3	+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3		
Б2.В.П.5	Преддипломная практика	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3	+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3	+ ПКУВ-3.1 ПКУВ-3.2 ПКУВ-3.3	+ ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3
Блок 3 Государственная итоговая аттестация					
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	+ ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3	+ ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3	+ ПКУВ-3.1 ПКУВ-3.2 ПКУВ-3.3	+ ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3

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

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

Блок Б1. Обязательная 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 в части:

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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

УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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, системный подход для решения поставленных задач в части:

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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

УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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 Общеввропейской 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) в части:

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и

иностранным языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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

ся 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.О.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 в части:

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в 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 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:

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению в

части:

УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;

УК-10.2. Выявляет и дает оценку коррупционному поведению, содействует его пресечению;

УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

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

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 в сфере гостеприимства и общественного питания»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам базовой части программы 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, 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) в части:

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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 общепромышленным 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 в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в части:

УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания;

УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;

УК-8.3 Готов выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.

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

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

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 (2 часа 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.8 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 Высшей школой туризма, индустрии гостеприимства и дизайна и Высшей школой сервиса.

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

- правовым основам осуществления деятельности в сфере гостиничного бизнеса, а именно: основные 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) в части:
 - Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей (УК-6.1);
 - Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения (УК-6.2);
 - Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста (УК-6.3).
- 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 подхо-

дом 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 трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Преподавание дисциплины ведётся 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.О.10 «Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле»

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.11 «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле»

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:

- УК-9 – Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в части:
 - УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;
 - УК-9.2. Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;
 - УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления финансами, контролирует возможные экономические и финансовые риски.
- 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.

ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности в части:

ОПК-8.1. Понимает основные принципы работы современных информационных технологий;

ОПК-8.2. Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины охватывает круг следующих вопросов: теоретико-методологические основы дисциплины; средства оргтехники, коммуникации и связи; глобальные компьютерные сети (в том числе технологий поиска данных в сети Интернет и использования мировых и отечественных информационных ресурсов в туризме и гостеприимстве, контент-анализа, парсинга); системы бронирования и резервирования CRS, GDS (Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan и др.), ADS/IDS (booking, trivago, tripadvisor и др.), OTA и др.; мультимедийные технологии; геоматика и геоинформационные технологии (ГИС); знакомство с работой в современных АСУ и программных комплексах предприятий туризма; освоение умений применять прикладные программы Microsoft Office в профессиональных целях; анализировать (в том числе с позиций конкуренции), разрабатывать и использовать сайты в туристской деятельности; основы разработки и использования мобильных приложений в сфере туризма и гостеприимства; обеспечение информационной безопасности; технологии «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 теоретических источников по теме занятий;
- Повторение изученных материалов.
- Подготовка к текущему контролю

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

Изучение дисциплины базируется на знании дисциплины «Сервисная деятельность 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 Высшей школой туризма, индустрии гостеприимства и дизайна и Высшей школой сервиса.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- 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)

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

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

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

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

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

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

-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-3.2)

-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 (ПКО-3.3)

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 се-

минара, 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 бакалавриата 43.03.03 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 В2С и В2В, 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 ведётся 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).
- Про-

граммой 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»
Б1.О.16 «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.

Аннотация рабочей программы дисциплины»
Дисциплина Б1.О.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 в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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»
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 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.

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 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

Дисциплина Б1.О.19 «Инновации в профессиональной деятельности»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина Б1.О.19 «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 ин-

формационных 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.

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 программы, формируемой участниками образовательных отношений части 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 отраслевом контенту.



Рис. 1. Основные ориентиры в изучении дисциплины

По окончании изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные и передовые технологии ресурсосбережения гостиничных предприятий, процедуры энергоаудита предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

- применять инновационные требования по ресурсосбережению при разработке новых гостиничных продуктов

Владеть:

- методами ресурсосбережения, навыками поиска и применения инновационных ресурсосберегающих технологий в сфере гостеприимства и общественного питания

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 к части, формируемая участниками образовательных отношений части 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 в части:

УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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 Высшей школой туризма, индустрии гостеприимства и дизайна.

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 обеспечением расчётов стоимости туристских продуктов;

- технологиями продвижения и реализации услуг туризма и гостеприимства;

- технологиями и организацией видов туризма: по направлению потоков, по мотивам путешествия в контексте развития гостиничного сектора;

- основными направлениями изучения потребителей услуг туризма и гостеприимства;

- сегментацией рынка услуг туризма и гостеприимства;

- мотивацией потребителей услуг туризма и гостеприимства;

- общими приёмами организации обслуживания потребителей услуг туризма и гостеприимства.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов. Преподавание дисциплины ведётся на 1-м курсе во 2-м семестре (на заочной форме обучения – на 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:

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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 рекламного-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, консульта-

ции – 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 - Способен проектировать новые гостиничные продукты в части:

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

ПКУВ-4 - Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия в части:

ПКУВ – 4.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, со-

гласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

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 зачетных 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 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (общая физическая подготовка, адаптивная физкультура, легкая атлетика, волейбол, аэробика)» 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 школьной программы по предмету: физическая культура и спорт.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в 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 (3 семестре 2 часа, 4 семестр 2 часа, 5 семестр 2 часа, 6 семестр 2 часа).

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

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

Основные положения модуля должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности; Технологии 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, формируемой участниками образовательных отношений.

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:

- способен проектировать новые гостиничные продукты (ПКУВ-1) в части:
- осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта (ПКУВ – 1.1);
- способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия (ПКУВ-4) в части:
- определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований (ПКУВ - 4.1).

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 ус-

луг 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 ведётся 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

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:

- способен проектировать новые гостиничные продукты (ПКУВ-1) в части:
- осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта (ПКУВ – 1.1);
- способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия (ПКУВ-4) в части:
- определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований (ПКУВ – 4.1).

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 ведётся 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 гостиничном и ресторанном деле», «Инновации в профессиональной деятельности», Стандартизация и управление качеством в гостиничной дея-

тельности, «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «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 в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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 предоставления 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 в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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 ком-

плексов 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 предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.

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

- формированием концепции туристско-гостиничного комплекса, а именно: состав и содержание проекта концепции гостиничного предприятия 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 проектных предложений, участие в обсуждении кейсов, подготовка группового проекта.

- самостоятельная работа обучающихся.

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.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

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 обществен-

ного 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

ПКУВ-4 Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия в части:

ПКУВ - 4.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

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

1. Организацией и технологией оказания гостинично-ресторанных услуг:

- современное состояние гостиничной индустрии;
- конкурентоспособность гостиничных услуг;
- франчайзинг в гостеприимстве;
- нормативные основы обеспечения качества гостинично-ресторанных услуг;
- организация и технологии гостиничной деятельности; инновационные технологии в гостиничной деятельности;
- корпоративная этика и культура гостинично-ресторанного комплекса;
- основные экологические принципы работы современного отеля, экологические стандарты;
- современные требования к гостинично-ресторанным комплексам по сертификации «Халаль-френдли», «Чайна –френдли»;

2. Основами производственно-технологической деятельности ГК:

- технологии проектирования организационной структуры гостиницы, функциональные процессы гостиничных комплексов в АСУ;
- **технологии службы управления номерным фондом гостиницы (Rooms division);**
- **технологии службы приема и размещения (Front office);**
- **использование АСУ ОПЕРА для ведения делопроизводства осуществления взаимодействия со службами;**
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
- технологии службы гостиничного хозяйства (*Housekeeping*);
- **использование АСУ ОПЕРА для ведения делопроизводства осуществления взаимодействия со службами;**
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов службы гостиничного хозяйства (*Housekeeping*);
- **определение форм и методов контроля бизнес-процессов службы управления номерным фондом. Разработка листов оценки и 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

ПКУВ-4 Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия в части:

ПКУВ - 4.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

В части освещения круга вопросов, связанных с организацией и технологией 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 «Халаль-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);**
- **использование АСУ ОПЕРА для ведения делопроизводства осуществления взаимодействия со службами;**
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
- технологии службы гостиничного хозяйства (*Housekeeping*);
- **использование АСУ ОПЕРА для ведения делопроизводства осуществления взаимодействия со службами;**
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов службы гостиничного хозяйства (*Housekeeping*);
- **определение форм и методов контроля бизнес-процессов службы управления номерным фондом. Разработка листов оценки и КРІ службы;**
- технологии управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;
- технологии обеспечения безопасности гостиничных услуг

3. Технологии продвижения и реализации гостинично-ресторанных услуг и продуктов оздоровительных и курортных ГК:

- ценообразование в индустрии гостеприимства и политики цен на гостиничные услуги;
- взаимодействие гостиниц с туристскими партнерами и корпоративными клиентами;

- технологии продвижения гостинично-ресторанных услуг с помощью 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 ивентов – мероприятий, и банкетное обслуживание.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 22 зачётные единицы, 792 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м и 7-м, 8-м семестрах продолжительностью 18 недель 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, обществознанию, русскому языку, 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 субъект-субъектных отношений, характерных для их будущей профессиональной деятельности в сфере обслуживания, непосредственно на предприятиях обслуживания, а также в квазипрофессиональ-

ных 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: Гостиничный бизнес

Дисциплина «Проектная деятельность» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» 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».

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 в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соот-

ветствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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

1.8 Аннотации рабочих программ практик

Аннотация рабочей программы практики Б2.О.У «Учебная практика»

Б2.О.У.1 Ознакомительная практика

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность: Гостиничный бизнес

- Вид практики: учебная.
- Тип практики: ознакомительная
- Способы проведения практики: стационарная/выездная.
- Форма проведения практики: дискретно.

Учебная практика является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Система практического обучения способствует интеллектуальному развитию будущих работников гостиничной индустрии, овладению предметными знаниями и умениями, развитию и повышению мотивации к профессиональной деятельности, осознанию себя как компетентно-

го специалиста. Кроме того, она позволяет студенту попробовать свои силы в выбранной профессии, научиться применять теоретические знания, полученные в ходе лекционных и практических занятий. Практика организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, закреплению и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

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

Основными задачами учебной практики (дискретной) являются:

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

Учебная практика включает выезды в отели Москвы и Московской области с целью ознакомления студентов с работой гостиничных департаментов.

Учебная практика (дискретная) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин как: Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания, Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности, Иностраный язык, Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела

Учебная практика направлена на формирование следующей компетенции:

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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

ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 2 зачётные единицы, 72 часа.

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

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

Аннотация рабочей программы практики Б2.О.У «Учебная практика» Б2.О.У.2 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело Направленность: Гостиничный бизнес

- Вид практики: учебная.
- Тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
- Способы проведения практики: стационарная/выездная.
- Форма проведения практики: дискретно.

Учебная практика является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

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

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

Основными задачами учебной практики (дискретной) являются:

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

Учебная практика включает выезды в отели Москвы и Московской области с целью ознакомления студентов с работой гостиничных департаментов.

Учебная практика (дискретная) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин как: Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания, Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности, Иностранный язык, Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела

Учебная практика направлена на формирование следующей компетенции:

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию само-

развития на основе принципов образования в течение всей жизни в части:

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

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

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

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 специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 2 зачётные единицы, 72 часа.

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

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

Аннотация рабочей программы практики
«Производственная практика»
Б2.О.П.1 Организационно-управленческая практика
Б2.О.П.2 Исследовательская практика
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Вид практики: производственная.

Типы практики:

- организационно-управленческая практика
- исследовательская практика,

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

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

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

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

Производственная практика проводится стационарным и выездным способом на базе

соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» - учебно-гостиничного предприятия, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами ВУЗа.

Производственная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

Организационно-управленческая практика:

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.

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.

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.

Исследовательская практика:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части:

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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.

ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

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

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с:

- ознакомлением с организацией работы гостиничного предприятия: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции;
- овладением приемами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнерами;
- овладением методами опроса гостей;
- выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
- организацией процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности; изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания,
- анализирует внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятиями гостиничной деятельности
- освоение профессией индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе поискового научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость производственной практики составляет:

4 зачётных единицы организационно-управленческая практика, 144 часа в 4 и 5 семестрах

3 зачётных единицы исследовательская практика, 108 часов в 8 семестре

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачёта в 4, 5, 8 семестрах, включающих защиту отчётов по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Разработка гостиничного продукта, Формирование гостиничного продукта, Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия, а также при подготовке ВКР.

Аннотация рабочей программы практики
Б2.В.П.4 Проектно- технологическая практика
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Вид практики: производственная.

Типы практики:

- проектно-технологическая практика,

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

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

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

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

Производственная практика проводится стационарным и выездным способом на базе соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» - учебного гостиничного предприятия, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами ВУЗа.

Производственная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Производственная практика 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 в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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

УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

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

ПК УВ – 1.1 Осуществляет 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

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

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с:

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

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе поискового научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 4 зачётных единиц, 144 часов.

Производственная практика реализуется на 6, 7 семестрах.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачёта в 6, 7 семестрах, включающих защиту отчётов по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Разработка гостиничного продукта, Формирование гостиничного продукта, а также при подготовке ВКР.

Аннотация рабочей программы практики
Б2.В.П.5 Преддипломная практика
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность: Гостиничный бизнес

Вид практики: производственная .

Тип практики – преддипломная практика

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

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

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

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

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства, в том числе зарубежных) или стационарным способом (научно-исследовательских лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС»).

Преддипломная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части:

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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

ПК УВ – 1.1 Осуществляет 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

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

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

ПКУВ - 3.1. Проводит оценку экономической эффективности деятельности 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.

ПКУВ – 4. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия в части:

ПКУВ - 4.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований

ПКУВ - 4.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям

ПКУВ – 4.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия

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

ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 15 зачётных единиц, 540 часов. Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель для очной формы обучения и на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 8 семестре для очной формы обучения и в 9 семестре для заочной формы обучения, включающая защиту отчёта по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.

Аннотация рабочей программы государственной итоговой аттестации **Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело** **Направленность: Гостиничный бизнес**

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

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

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:
- подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

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

Перечень компетенций, оценка освоения которых проводится *в процессе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы:*

Универсальные компетенции

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

УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

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.

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

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

УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

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

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

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

УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;

УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

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

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

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

УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;

УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечению устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания;

УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;

УК-8.3. Готов выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

УК-9.2. Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

УК-9.3. Использует финансовые инструменты для управления финансами, контролирует возможные экономические и финансовые риски.

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

УК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;

УК-10.2. Выявляет и дает оценку коррупционному поведению, содействует его пресечению;

УК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (ОПК):

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

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

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

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

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

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

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

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)

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

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.

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

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;

ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении 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.

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и 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;

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

ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-8.1. Понимает основные принципы работы современных информационных технологий

ОПК-8.2. Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.

Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (ПКО):

Организационно-управленческая деятельность

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

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.

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.

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.

Проектная деятельность

ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

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.

Сервисная деятельность

ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса.

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.

Исследовательская деятельность

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

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

ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

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

Компетенции вариативной части учебного плана - профессиональные компетенции, установленные вузом ПК УВ:

ПК УВ – 1. Способен проектировать новые гостиничные продукты.

ПК УВ – 1.1. Осуществляет 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;

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

ПКУВ – 2. Способен организовывать и контролировать производственно-

технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.

ПКУВ – 2.1. Организует 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.

ПКУВ – 3. Способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия.

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.

ПКУВ – 4. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.

ПКУВ – 4.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований;

ПКУВ – 4.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;

ПКУВ – 4.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

Аннотация рабочей программы воспитания обучающихся ФГБОУ ВО «РГУТИС»

Программа призвана способствовать разностороннему развитию личности обучающегося, как гражданина российского общества, обладающего профессиональными знаниями и навыками; культурного, социально активного, с уважением относящегося к духовным ценностям традициям, моральным устоям и нравственным ориентирам общества. Процесс воспитания носит комплексный и непрерывный характер, как во время учебных занятий, так и во внеучебное время, поскольку участие обучающихся во внеучебной деятельности создает оптимальные условия для раскрытия их творческих способностей, разностороннего развития и самореализации личности, приобретения организаторских и управленческих навыков.

Реализация Программы предполагает достижение следующих задач:

- формирование и развитие профессионально-ценностных ориентаций, интереса к будущей профессиональной деятельности, положительного отношения к выбранной специальности;
- формирование гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня;
- формирование исследовательского и критического мышления, мотивации к научно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование культуры ведения здорового образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья;
- развитие творческого потенциала личности;
- развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения.

Исполнители Программы – административный и преподавательский состав Высших

школ университета и колледжа; Департамент молодежной и социальной политики; органы самоуправления обучающихся; социальные партнеры.

Основными направлениями воспитательной деятельности являются:

1. Профессионально-трудовое воспитание. В процессе формирования конкурентоспособного выпускника университета, обладающего профессиональными навыками и компетенциями, важнейшую роль играет профессионально-трудовое воспитание, сущность которого заключается в приобщении обучающихся к профессиональной деятельности и связанными с ней социальным функциям в соответствии со специальностью и уровнем квалификации.
2. Гражданско-патриотическое и духовно-нравственное воспитание. Формирование таких качеств личности как гражданственность, патриотическое и национальное самосознание предполагает целенаправленное развитие у обучающихся социально-ценных качеств личности: любовь к Родине, высокая нравственность в семье и в обществе, уважение к старшему поколению и человеку труда; политическая культура и ответственность за будущее страны, доброта, коллективизм, упорство в достижении цели, готовность к сочувствию и сопереживанию, высокая нравственность, чувство собственного достоинства, справедливость.
3. Культурно-просветительское воспитание. Первостепенная задача культурно-просветительского воспитания обучающихся состоит в их приобщении к культурным ценностям, знакомство с материальными и нематериальными объектами человеческой культуры.
4. Вариативные направления воспитательной деятельности: научно-исследовательская и проектная деятельность, физическое воспитание, экологическое воспитание, добровольчество и культурно-творческая деятельность.

Планируемым результатом реализации Программы воспитательной работы является выпуск специалиста с высоким уровнем профессиональных компетенций, сформированным комплексом морально-нравственных социально-значимых качеств, активной гражданской позицией и ответственностью за принимаемые решения.