

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет»

Ректор \_\_\_\_\_ Стапов  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

Решение ученого совета от 29.06.2015г. № 12



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

**43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки

**Санаторно-курортная деятельность**

Тип образовательной программы - академическая

Форма обучения - очная

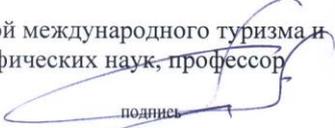
Квалификация - бакалавр

Краснодар 2015

Основная образовательная программа (ООП) составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО), по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата) утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 1432 от 4 октября 2015 г.

**Разработчики ООП:**

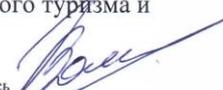
1. Беликов Михаил Юрьевич, заведующий кафедрой международного туризма и менеджмента ФГБОУ ВО «КубГУ», доктор географических наук, профессор

подпись 

2. Миненкова Вера Владимировна, зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «КубГУ», канд. геогр. наук, доцент

подпись 

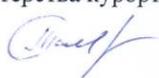
3. Волкова Татьяна Александровна, доцент кафедры международного туризма и менеджмента ФГБОУ ВО «КубГУ», канд. геогр. наук, доцент

подпись 

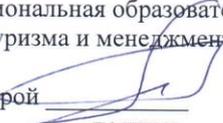
4. Максименко Анна Григорьевна, доцент кафедры международного туризма и менеджмента ФГБОУ ВО «КубГУ», канд. геогр. наук, доцент

подпись 

5. Салеева Татьяна Васильевна начальник отдела экономики Министерства курортов, туризма и олимпийского наследия Краснодарского края

подпись 

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента 08.05 2015 г. протокол № 11

Заведующий кафедрой 

подпись

Беликов М.Ю.

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии факультета

13.05 2015 г., протокол № 05-15

Председатель УМК факультета 

подпись

Погорелов А.В.

Эксперты (рецензенты):

1. Горецкая Е.О., заместитель директора по научной работе ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» (Краснодарский филиал), г. Краснодар, доктор экономических наук, профессор
2. Скрипниченко Иван Андреевич, генеральный менеджер «Hilton Garden INN Krasnodar»

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	6
1.1 Основная образовательная программа высшего образования (ООП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «КубГУ» по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность.....	6
1.2 Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность.....	6
1.3 Общая характеристика программы бакалавриата .....	7
1.3.1 Цель (миссия) программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность.....	7
1.3.2 Срок освоения ООП по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность .....	9
1.3.3 Трудоемкость ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность .....	9
1.3.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность .....	9
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 – ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ) САНАТОРНО-КУРОРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ .....	9
2.1 Область профессиональной деятельности выпускников.....	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	10
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников .....	10
2.3.1 Тип программы бакалавриата .....	10
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускников .....	11
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА.....	12
3.1.Результат освоения программы бакалавриата .....	12
4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И	

ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 – ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ) САНАТОРНО-КУРОРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ .....	14
4.1 Учебный план .....	14
4.2. Календарный учебный график.....	15
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	15
4.4. Рабочие программы практик, в том числе, научно-исследовательской работы (НИР).....	15
4.5 Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	18
5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 – ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ) САНАТОРНО-КУРОРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ .....	22
5.1 Кадровые условия реализации программы бакалавриата.....	22
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность .....	23
5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в вузе при реализации программы бакалавриата.....	25
5.4 Финансовые условия реализации программы бакалавриата.....	29
6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	29
7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 – ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ) САНАТОРНО-КУРОРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ .....	42
7.1 Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей ООП. ....	42
7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. ....	42
7.3 Государственная итоговая аттестация выпускников программы бакалавриата .....	43

7.3.1 Требования к выпускной квалификационной работе по направлению подготовки по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность .....	44
8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	46
Приложение 1 Учебный план и календарный учебный график .....	48
Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) .....	60
Приложение 3 Рабочие программы практик .....	305
Б2.В.01.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.....	305
Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.....	332
Б2.В.02.02(П) Технологическая практика .....	356
Б2.В.02.03(Н) Научно-исследовательская работа.....	379
Б2.В.02.04(Пд) Преддипломная практика .....	404
Приложение 4 Рабочая программа ГИА .....	427
Б3.Б.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.....	427
Приложение 5 Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП .....	462
Приложение 6 Экспертные заключения на ООП.....	469

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Основная образовательная программа высшего образования (ООП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «КубГУ» по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность.**

Основная образовательная программа высшего образования (ООП ВО) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «КубГУ» по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

Основная образовательная программа высшего образования (ООП ВО), в соответствии с п.9.ст 2.гл 1 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Основная образовательная программа высшего образования (уровень бакалавриат) по направлению *43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность* включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей), программы практик и научно-исследовательской работы (НИР), программу государственной итоговой аттестации (ГИА) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

### **1.2 Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность.**

Нормативно-правовую базу разработки ООП ВО бакалавриата составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 31 декабря 2014 г. № 500 – ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело (бакалавриат), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря 2015 г. №1432.
- Приказ Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России от 20 июля 2016 г. № 884 «О значениях базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг в сфере образования и науки, молодежной политики, опеки и попечительства несовершеннолетних граждан и значений отраслевых корректирующих коэффициентов к ним».
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО «КубГУ»;
- Нормативные документы по организации учебного процесса в КубГУ (<https://www.kubsu.ru/ru/node/24>).

### **1.3 Общая характеристика программы бакалавриата**

#### **1.3.1 Цель (миссия) программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность**

Образовательная программа, реализуемая ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «КубГУ» с учетом требований рынка и региональной специфики отрасли на основе ФГОС ВО 43.03.03 – Гостиничное дело.

В данной образовательной программе определены:

планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом; планируемые результаты обучения.

Профили подготовки – направленность (профиль) «Санаторно-курортная деятельность».

Присваиваемая квалификация – бакалавр.

Форма обучения – очная.

Целью ООП по направлению 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность является методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

ООП направлена на обеспечение качественной фундаментальной и профессиональной подготовки высококвалифицированных специалистов в области гостиничного дела и услуг гостеприимства, предоставляемых сервисными предприятиями, способных использовать теоретические знания на практике, конкурентоспособных на рынке труда, успешно решающих профессиональные задачи в научно-исследовательской, проектно-производственной, организационно-управленческой и других сферах деятельности.

Бакалавры, успешно окончившие программу по направлению 43.03.03 – Гостиничное дело, будут востребованы на предприятиях города и Краснодарского края, в гостиницах и иных средствах размещения, объектах санаторно-курортной деятельности и рекреации, объектах питания, досуга и отдыха, а также других объектах, связанных с

формированием, продвижением и реализацией гостиничного продукта, в том числе в организациях социальной сферы, социально-культурных, культурно-оздоровительных, развлекательных и досуговых центрах, туристских комплексах и рекреационных комплексах, на предприятиях сферы жилищно-коммунального хозяйства, предприятиях бытовых услуг, муниципальных организациях, курирующих отрасль гостеприимства.

Целью бакалавриата по направлению 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность является формирование профессиональных компетенций, таких как понимание сущности и значимости профессии, основных перспектив и проблем, определяющих конкретную область деятельности; владение основами теории организации гостиничных услуг в санаторно-курортной сфере. Бакалавр в условиях развития науки и техники должен быть готов к критической переоценке накопленного опыта и творческому анализу своих возможностей, способен использовать навыки работы с информацией из различных источников для решения профессиональных и социальных задач; понимать основные возможности приобретения новых знаний с использованием современных научных методов и владение ими на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций.

Исходя из вышесказанного, становится очевидным, что назрела необходимость в целенаправленной подготовке специалистов, способных к анализу возникающих в современном обществе разнообразных потребностей, владеющих технологией производства релевантных услуг и компетентных в оперативном и качественном обслуживании потребителя.

Стратегическими целями воспитательной деятельности являются:

- формирование способности к осуществлению ответственного выбора собственной индивидуальной профессиональной деятельности;
- развитие у студентов таких личностных качеств, как ответственность, толерантность, стремление к саморазвитию и раскрытию своего творческого потенциала, владение культурой мышления, стремление к воплощению в жизнь гуманистических идеалов, осознание социальной значимости профессии географа;
- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений студентов, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских качеств, ответственности за принятие решений.

В области обучения общими целями образовательной программы бакалавриата являются:

- подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;
- обучение методам комплексных исследований;
- подготовка выпускника к продолжению образования в магистратуре и аспирантуре.

Профиль программы бакалавриата определяет ориентацию программы на:

- подготовку специалистов для работы в санаторно-курортных комплексах;
- подготовку специалистов, владеющих навыками организации обслуживания в санаторно-курортных комплексах;
- подготовку специалистов, готовых к поиску и получению новой информации, необходимой для принятия управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и их подразделений.

В реализации программы задействованы преподаватели кафедры «Международного туризма и менеджмента» КубГУ, а также специалисты, имеющие солидный стаж практической работы в сфере сервиса в г.Краснодаре и Краснодарском крае. Обучение по данной ООП ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах рынка труда Краснодарского края и Российской Федерации в целом.

### **1.3.2 Срок освоения ООП по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность**

Срок получения образования по программе бакалавриата в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года.

### **1.3.3 Трудоемкость ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность**

Трудоемкость освоения обучающимися ООП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения (в том числе ускоренное обучение), применяемых образовательных технологий и включает все виды контактной и самостоятельной работы обучающегося, практики, НИР и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП ВО.

### **1.3.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность**

1. Абитуриент должен иметь документ установленного государством образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании

2. Успешно пройти вступительные испытания.

Зачисление осуществляется на основе конкурсного отбора в соответствии с Правилами поступления в КубГУ.

## **2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 – ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ) САНАТОРНО-КУРОРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускников**

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

## **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- потребители гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя;
- организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;
- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- техника и оборудование, обеспечивающее технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;
- нормативная документация и производственно-технические регламенты гостиничной деятельности;
- результаты интеллектуальной деятельности;
- первичные трудовые коллективы.

## **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников**

Бакалавр, окончивший программу по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность, подготовлен к успешной практической деятельности на предприятиях гостиничного сервиса с учётом современных требований, предъявляемых меняющейся экономической ситуацией, что возможно на базе комплексной теоретической и практической подготовки.

Виды профессиональной деятельности бакалавра:

- а) производственно-технологическая деятельность
- б) организационно-управленческая деятельность;
- в) сервисная;
- г) научно-исследовательская деятельность;
- д) проектная.

Виды профессиональной деятельности определяются совместно с заинтересованными работодателями исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов ФГБОУ ВО «КубГУ».

### **2.3.1 Тип программы бакалавриата**

Программа бакалавриата формируется организацией в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

- ориентированная на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной (далее – программа академического бакалавриата)

## 2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

*а) в производственно-технологической деятельности:*

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

*б) в организационно управленческой деятельности:*

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

*в) в сервисной деятельности:*

- обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;
- выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей;
- соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений;

*г) в научно-исследовательской деятельности:*

- сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;
- мониторинг гостиниц и других средств размещения;
- адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения;

*д) проектная деятельность:*

- постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;
- проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
- проектирование инновационного гостиничного продукта.

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Результаты освоения ООП ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

#### 3.1. Результат освоения программы бакалавриата

Выпускник, освоивший программу бакалавриата должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции
<b>Общекультурные компетенции (ОК):</b>	
<b>ОК-1</b>	Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
<b>ОК-2</b>	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
<b>ОК-3</b>	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
<b>ОК-4</b>	Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
<b>ОК-5</b>	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
<b>ОК-6</b>	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<b>ОК-7</b>	Способностью к самоорганизации и самообразованию
<b>ОК-8</b>	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<b>ОК-9</b>	Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b>	
<b>ОПК-1</b>	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта
<b>ОПК-2</b>	Способностью организовывать работу исполнителей

<b>ОПК-3</b>	Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b>	
<i>Производственно-технологическая деятельность</i>	
<b>ПК-1</b>	Готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
<b>ПК-2</b>	Готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий
<i>Организационно-управленческая деятельность:</i>	
<b>ПК-3</b>	Владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения
<b>ПК-4</b>	Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
<b>ПК-5</b>	Способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
<i>Сервисная деятельность:</i>	
<b>ПК-6</b>	Готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развития клиентурных отношений
<b>ПК-7</b>	Готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
<b>ПК-8</b>	Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
<i>Научно-исследовательская деятельность</i>	
<b>ПК-9</b>	Способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг
<b>ПК-10</b>	Готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
<b>ПК-11</b>	Готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей
<i>Проектная деятельность</i>	
<b>ПК-12</b>	Готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования
<b>ПК-13</b>	Готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
<b>ПК-14</b>	Готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной

## **4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 – ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ) САНАТОРНО-КУРОРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

В соответствии с п.9 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 и ФГОС ВО содержание и организация образовательного процесса при реализации ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), программами практик, включая программу НИР и программу преддипломной, другими материалами, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению методического совета ФГБОУ ВО «КубГУ», обеспечивающих качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

### **4.1 Учебный план.**

Рабочий учебный план разработан с учетом требований к структуре ООП и условиям реализации основных образовательных программ, сформулированными в разделах VI, VII ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, внутренними требованиями Университета.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов ОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации. В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной

(образовательных) программы (программ).

Дисциплины (модули) по философии, иностранному языку, истории, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;

элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов.

Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата и практики, определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. В вариативной части Блока 1 представлены перечень и последовательность дисциплин (модулей). После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

Учебный план с календарным учебным графиком представлен в макете УП (ИМЦА г. Шахты). Копия учебного плана с календарным учебным графиком представлена в Приложении 1.

## **4.2. Календарный учебный график.**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ООП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Учебный план с календарным учебным графиком представлен в макете УП (ИМЦА г. Шахты). Копия учебного плана с календарным учебным графиком представлена в Приложении 1.

## **4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).**

В виду значительного объема материалов, в ООП приводятся аннотации рабочих программ всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Аннотации рабочих программ приведены в Приложении 2.

## **4.4. Рабочие программы практик, в том числе, научно-исследовательской работы (НИР).**

Блок 2 «Практики» в полном объеме относится к вариативной части программы. В соответствии с ФГОС ВО (п.6.7) по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, в Блок 2 «Практик» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики. При разработке программ бакалавриата организация выбирает типы практик в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата. Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в

структурных подразделениях организации. Способы проведения практик: выездная; стационарная.

При реализации ООП ВО предусматриваются следующие виды практик:

*Учебная практика. Тип учебной практики:*

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. *Способ проведения учебной практики: выездная; стационарная.* Объем «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» составляет 6 з.е. Продолжительность составляет 4 недели. Время проведения практики: 2 семестр (1 курс), практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.  
4 семестр (2 курс). Практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.

*Производственная практика. Типы производственной практики:*

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. *Способ проведения: выездная; стационарная.* Объем «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составляет 3 з.е. Продолжительность составляет 2 недели. Время проведения практики: 6 семестр (3 курс), практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.
- технологическая практика. *Способ проведения: выездная; стационарная.* Объем «Технологической практики» составляет 3 з.е. Продолжительность «Технологической практики» составляет 2 недели. Время проведения практики: 8 семестр (4 курс), практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.
- научно-исследовательская работа. *Способ проведения: выездная; стационарная.* Объем «Научно-исследовательской работы» составляет 3 з.е. Продолжительность «Научно-исследовательской работы» составляет 2 недели. Время проведения практики: 8 семестр (4 курс), практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.
- преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Объем практики составляет 3 зачетные единицы. Продолжительность преддипломной практики – 2 недели. Время проведения практики – 8 семестр.

Данный блок представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практики проводятся в профильных организациях и предприятиях, а также на базе ФГБОУ ВО «КубГУ», на кафедрах Института географии, геологии, туризма и сервиса, которые обладают высоким кадровым и научно-техническим потенциалом (кафедра экономической, социальной и политической географии, кафедра физической географии, кафедра экологии и природопользования, кафедра международного туризма и менеджмента, кафедр геоинформатики). Руководители практик имеют большой опыт научно-исследовательской, учебно-методической и педагогической деятельности.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Для проведения практик (в особенности производственной практики, в том числе преддипломной) привлекаются также сторонние профильные организации, обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. В соответствии с требованием Статьи 13, п. 7 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с рядом профильных организаций имеются заключенные соответствующие договоры.

Перечень основных предприятий, учреждений и организаций, с которыми имеются заключенные договоры

ГУП КК «Гостиничный комплекс»  
ООО база отдыха «Торнадо»  
ООО фирма «Валерия» (гостиница «Галактика»)  
ООО «компания Русский отель»  
ЗАО «Базовый санаторий им. М.В.Ломоносова»  
ФГБУ «Санаторий Южный» УДП РФ  
ПАО «Пансионат Приморье»  
ООО «Морской Сервис»  
ООО «Грос»  
ООО «Вилла Касталия»  
ООО «Троя»  
ООО «Отель»  
ООО «Панорама»  
ООО «Бутик-отель «Бристоль»  
ООО «Римар»  
ООО «Анастасия»  
ПАО «РКК «Энергия» (пансионат санаторного типа «Восток»)  
ООО «Вертикаль»

Практика в профильных организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики. Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. В этом случае от университета в соответствующую организацию направляется письмо-ходатайство. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия). При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если выполняемая работа соответствует требованиям программы практики.

В процессе реализации основной образовательной программы перечень учреждений и организаций может быть изменен и дополнен.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся.

Консультации с руководителями практик проходят на кафедре международного туризма и менеджмента (ауд. и206). Аттестация по итогам практики производится в виде защиты обучающимися выполненного индивидуального или группового задания и представления отчета, оформленного в соответствии с правилами и требованиями, установленными ФГБОУ ВО «КубГУ».

В приложении 3 представлены рабочие программы практик.

Целью научно-исследовательской работы (НИР) - научно-исследовательская работа, закрепление полученных студентами теоретических знаний и профессиональных навыков по дисциплинам образовательной программы 43.03.03 – «Гостиничное дело», сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности. Основной учебной задачей практики является научно-исследовательская работа, в соответствии установленным графиком выполнения практик.

*Способ проведения* научно-исследовательской работы: стационарная, выездная.

*Форма проведения* научно-исследовательской работы: дискретная

«Научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» относится к вариативной части Блок 2. Практики.

«Научно-исследовательская работа» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 4 курсе (8 семестр) – на материалах курсов «Язык делового общения», «Экскурсоведение», «Бальнеология», «Финансово-экономическая деятельность гостиничных предприятий», «Оздоровительные технологии в санаторно-курортном деле», «Этика и этикет в гостиничном деле», «Реклама в гостиничном деле», «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах», «Управление персоналом в санаторно-курортных комплексах», «Технологии продаж в гостиничном деле», «Транспортное обслуживание», «Документационное обеспечение управления гостиничными предприятиями», «Бухгалтерский учет в гостиничном деле».

Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе производственной практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания отчета по практике.

Рабочая программа НИР представлена в Приложении 3.

#### **4.5 Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организация образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется в соответствии с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса» (утверждены Минобрнауки 26.12.2013г. № 06-2412 вн), «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» (Утверждены Минобрнауки 08.04.2014 №АК-44/05 вн) и Положением «Об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья». В федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет» ведется постоянная работа по обеспечению доступности образовательной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями. В настоящее время все объекты частично или полностью доступны для лиц с ограниченными возможностями, в т.ч. физкультурно-оздоровительный комплекс с плавательным бассейном. В главном учебном корпусе КубГУ оборудовано 3 санитарных узла для инвалидов-колясочников, пандусы на путях движения и перепадах высот, имеется гусеничный лестничный подъемник (ступенькоход) для перемещения инвалидов-колясочников по этажам, на путях следования установлены таблички для слабовидящих, 2 лифта, позволяющие попасть на все пять этажей и в цокольный этаж, на входе смонтирован пандус, в здании уложена тактильная плитка к лифтам, туалетам и к кабинетам приемной комиссии, сделаны поручни для спуска в цокольный этаж. Общежития №№ 3 и 4 оборудованы пандусами. Помимо этого, в общежитии № 4 оборудованы 2 комнаты для проживания инвалидов-колясочников, а также санитарный узел и душевая комната. Кроме того, на территории основного кампуса выделены стоянки для автомобилей инвалидов. От них и от входа на территорию выполнена тактильная плитка до столовой, стадиона, учебного корпуса, приемной комиссии, студенческого общежития, буфета. На входах имеются кнопки вызова персонала, информационные табло. Для объектов, в которых не в полном объеме выполнены

показатели доступности для инвалидов, разработан план мероприятий («дорожная карта») по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг на 2016-2030 годы, который предусматривает перечень показателей доступности для инвалидов объектов и услуг, а также мероприятия, с указанием исполнителей и сроков исполнения, реализуемые для достижения запланированных значений показателей. При выполнении работ по капитальному ремонту постоянно учитываются требования и мероприятия для создания доступности ММГН.

### **Научная библиотека КубГУ - в помощь лицам с ограниченными возможностями здоровья**

С целью обеспечения доступа к информационным ресурсам лиц с ограниченными возможностями здоровья в Зале мультимедиа Научной библиотеки КубГУ (к.А.218) оборудованы автоматизированные рабочие места для пользователей с возможностями аудиовосприятия текста. Компьютеры оснащены накладками на клавиатуру со шрифтом Брайля, колонками и наушниками. На всех компьютерах размещено программное обеспечение для чтения вслух текстовых файлов. Для воспроизведения звуков человеческого голоса используются речевые синтезаторы, установленные на компьютере. Поддерживаются форматы файлов: AZW, AZW3, CHM, DjVu, DOC, DOCX, EML, EPUB, FB2, HTML, LIT, MOBI, ODS, ODT, PDB, PDF, PRC, RTF, TCR, WPD, XLS, XLSX. Текст может быть сохранен в виде аудиофайла (поддерживаются форматы WAV, MP3, MP4, OGG и WMA). Программа также может сохранять текст, читаемый компьютерным голосом, в файлах формата LRC или в тегах ID3 внутри звуковых файлов формата MP3. При воспроизведении такого звукового файла в медиаплеере текст отображается синхронно. В каждом компьютере предусмотрена возможность масштабирования.

Для создания наиболее благоприятных условий использования образовательных ресурсов лицами с ограниченными возможностями здоровья, в электронно-библиотечных системах (ЭБС), доступ к которым организует библиотека, предусмотрены следующие сервисы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

Многоуровневая система навигации ЭБС позволяет оперативно осуществлять поиск нужного раздела. Личный кабинет индивидуализирован, то есть каждый пользователь имеет личное пространство с возможностью быстрого доступа к основным смысловым узлам.

При чтении масштаб страницы можно увеличить, можно использовать полноэкранный режим отображения книги или включить озвучивание текста непосредственно с сайта при помощи программ экранного доступа, например, Jaws, «Balabolka».

Скачиваемые фрагменты в формате pdf, содержащие подтекстовый слой, достаточно высокого качества и могут использоваться тифлопрограммами для голосового озвучивания текстов, быть загружены в тифлоплееры (устройств для прослушивания книг), а также скопированы на любое устройство для комфортного чтения.

В ЭБС представлена медиатека, которая включает в себя около 3000 тематических аудиокниг различных издательств. В 2017 году контент ЭБС начал пополняться книгами и учебниками в международном стандартизированном формате Daisy для незрячих, основу которого составляют гибкая навигация и защищенность контента. Количество таких книг и учебников в ЭБС увеличивается ежемесячно.

ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com>

Реализована возможность использования читателями мобильного приложения, позволяющего работать в режиме оффлайн для операционных систем iOS и Android. Приложение адаптировано для использования незрячими пользователями: чтение документов в формате PDF и ePUB, поиск по тексту документа, оффлайн-доступ к скачанным документам. Функция «Синтезатор» позволяет работать со специально

подготовленными файлами в интерактивном режиме: быстро переключаться между приложениями, абзацами и главами, менять скорость воспроизведения текста синтезатором, а также максимально удобно работать с таблицами в интерактивном режиме.

ЭБС «Юрайт» <https://biblio-online.ru>,

ЭБС «ZNANIUM.COM» <http://znanium.com>,

ЭБС «Book.ru» <https://www.book.ru>

В ЭБС имеются специальные версии сайтов для использования лицами с ограничениями здоровья по зрению. При чтении книг и навигации по сайтам применяются функции масштабирования и контрастности текста.

На сайте КубГУ также имеется специальная версия для слабовидящих, позволяющая лицам с ограничениями здоровья по зрению просматривать страницы и документы с увеличенным шрифтом и контрастностью, что делает навигацию по страницам сайта, том числе и Научной библиотеки, более удобным.

Особенности организации процесса обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты. Для освоения дисциплин инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах «Лань» и «Юрайт». Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: Для лиц с нарушениями зрения: – в печатной форме увеличенным шрифтом; – в форме электронного документа. Для лиц с нарушениями слуха: – в печатной форме; – в форме электронного документа. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: – в печатной форме; – в форме электронного документа. Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся. Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. – при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене; – при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями; – при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

#### **Порядок проведения ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и

оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии); пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений). По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи: продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут; продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут. В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания: а) для слепых: задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются обучающимися на бумаге или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту; при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых; б) для слабовидящих: задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся; в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме; г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме. Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей. В соответствии с требованиями Министерства образования и науки Российской Федерации об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» разработана Инструкция для работников ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» по обеспечению доступа лиц с инвалидностью к услугам и объектам, на которых они предоставляются. В Инструкции изложены общие правила этикета, особенности сопровождения лиц с инвалидностью в университете, в том числе при оказании им образовательных услуг и иные важные аспекты. С Инструкцией ознакомлены сотрудники всех структурных подразделений вуза.

## **5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 – ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ) САНАТОРНО-КУРОРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

(характеристика условий реализации программы бакалавриата)

Фактическое ресурсное обеспечение данной ООП ВО формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело.

### **5.1 Кадровые условия реализации программы бакалавриата**

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками ФГБОУ ВО «КубГУ», а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников ФГБОУ ВО «КубГУ», участвующих в реализации ООП соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей, специалистов высшего профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011г. №1н (зарегистрированным Минюстом Российской Федерации 23 марта 2011г. регистрационный номер №20237) и профессиональным стандартом «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным Приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 608н и зарегистрированным в Минюсте России 24.09.2015 № 38993), что подтверждается документами об обучении НПП основам охраны труда, о повышении квалификации НПП по программам дополнительного профессионального образования по профилю педагогической деятельности один раз в три года и др.)

Кадровое обеспечение образовательной программы сформировано на основе требований к условиям реализации образовательных программ по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, с учетом рекомендаций образовательной программы в соответствии с действующей нормативно-правовой базой:

Требования ФГОС ВО к кадровым условиям реализации ООП	Показатель и ФГОС ВО
Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок)	Не менее 50%
Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и/или ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих образовательную программу	Не менее 70%

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно педагогических работников, реализующих образовательную программу	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 образовательную программу	Не менее 10%

В соответствии с профилем данной ООП ВО выпускающей кафедрой является кафедра *международного туризма и менеджмента*.

## **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность**

В соответствии с п. 7.1.2. ФГОС ВО каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

№	Наименование электронного ресурса	Ссылка на электронный адрес
1.	Электронный каталог Научной библиотеки КубГУ	<a href="https://www.kubsu.ru/">https://www.kubsu.ru/</a>
2.	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE»	<a href="http://www.biblioclub.ru">www.biblioclub.ru</a>
3.	Электронная библиотечная система издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
4.	Электронная библиотечная система «Юрайт»	<a href="http://www.biblio-online.ru">http://www.biblio-online.ru</a>
5.	Электронная библиотечная система «BOOK.ru»	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>
6.	Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://www.znanium.com">https://www.znanium.com</a>

Электронно-библиотечные системы содержат издания по всем изучаемым дисциплинам, и сформированной по согласованию с правообладателем учебной и учебно-методической литературой. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет как на территории ФГБОУ ВО «КубГУ», так и вне ее. При этом, одновременно имеют индивидуальный доступ к таким системам 25% обучающихся.

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных и поисковых систем ежегодно обновляется. Его состав определяется в рабочих программах дисциплин

(модулей), программ практик:

№	Наименование электронного ресурса	Ссылка на электронный адрес
1.	Консультант Плюс - справочная правовая система	<a href="http://consultant.ru">http://consultant.ru</a>
2.	Web of Science (WoS)	<a href="http://apps.webofknowledge.com">http://apps.webofknowledge.com</a>
3.	Scopus	<a href="http://www.scopus.com/">http://www.scopus.com/</a>
4.	Научная электронная библиотека (НЭБ)	<a href="http://www.elibrary.ru">http://www.elibrary.ru</a>
5.	Электронная Библиотека Диссертаций	<a href="https://dvs.rsl.ru">https://dvs.rsl.ru</a>
6.	КиберЛенинка	<a href="http://cyberleninka.ru">http://cyberleninka.ru</a>
7.	Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
8.	Базы данных компании «Ист Вью»	<a href="http://dlib.eastview.com">http://dlib.eastview.com</a>
9.	Электронная библиотечная система «BOOK.ru» Доступен Режим для слабовидящих	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «КубГУ» <https://infoneeds.kubsu.ru> обеспечивает доступ к учебно-методической документации: учебный план, рабочие программы дисциплин (модулей), практик, комплекс основных учебников, учебно-методических пособий, электронным библиотекам и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах всех учебных дисциплин (модулей), практик, НИР и др.

Перечисленные компоненты ООП ВО представлены на сайте ФГБОУ ВО «КубГУ» <https://www.kubsu.ru/> в разделе «Образование», вкладка «Образовательные программы» и локальной сети.

В электронном портфолио обучающегося, являющегося компонентом электронной информационно-образовательной среды в соответствии с ФГОС ВО фиксируется ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата каждого обучающегося.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает формирование и хранение электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ, обучающихся (курсовых, дипломных, проектных...), рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает взаимодействие между участниками образовательного процесса с использованием информационно-телекоммуникационных технологий и сервисов с учетом методов, и форм организации учебного процесса.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды, соответствующей законодательству Российской Федерации, обеспечивается средствами информационно-коммуникационных технологий, а именно аппаратными (компьютеры, видео и аудиотехника, интерактивные доски и пр.); программными продукты (электронные учебники, информационные сайты, поисковые системы и пр.); квалифицированными специалистами, прошедшими дополнительное профессиональное образование и/или специалистами, имеющими специальное образование, поддерживающих ЭИОС и научно-педагогическими работниками, использующим ЭИОС в организации образовательного процесса.

Единая информационно-образовательная среда Кубанского государственного

университета реализована на базе университетского портала <http://www.kubsu.ru>, объединяющего основные автоматизированные информационные системы, обеспечивающие образовательную и научно-исследовательскую деятельность вуза:

1. Автоматизированная информационная система «Управления персоналом»;
2. «База информационных потребностей» (<http://infoneeds.kubsu.ru>), содержащая всю информацию об учебных планах и рабочих программах по всем направлениям подготовки, данные о публикациях и научных достижениях преподавателей.
3. Автоматизированная информационная система «Приемная кампания», обеспечивающая обработку данных абитуриентов.
4. Базы данных научных исследований и интеллектуальной собственности.
5. Интегрированная автоматизированная информационная система «Управление учебным процессом».
6. Два раздела среды динамического модульного обучения (<http://moodle.kubsu.ru> и <http://moodlews.kubsu.ru>), используемые для создания электронных учебных курсов и их применения в учебном процессе.
7. Электронное хранилище документов (<http://docspace.kubsu.ru>), предназначенное для размещения документов диссертационных советов и электронных учебников.
8. Электронная среда для совместной работы по созданию информационных ресурсов (<http://wiki.kubsu.ru>).

Система проведения вебинаров на базе программного продукта Cisco Webex позволяет использовать дистанционные технологии в учебном процессе.

Студенты и преподаватели имеют персональные пароли доступа к университетской сети, использование которых позволяет получить доступ к университетской сети Wi-Fi и личным кабинетам, работать в компьютерных классах, используя лицензионное прикладное программное обеспечение, получать доступ из дома к университетским информационным Система личных кабинетов позволяет автоматически сформировать общедоступное личное портфолио, реализовать доступ к информационным ресурсам вуза, автоматизировать передачу информации различным группам пользователей. Реализовано управление информационными потоками, обеспечивающее информационное взаимодействие между различными службами вуза.

По данным мирового вебометрического рейтинга вузов по данным за июль 2017 г. (см. <http://www.webometrics.info/>) вебсайт КубГУ занимает 34 место среди российских вузов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по всем дисциплинам (модулям), практикам, ГИА, указанных в учебном плане ООП ВО по направлению 05.03.02 География.

Обеспеченность дисциплин основной литературой в целом по ООП ВО составляет 50 и более экземпляров каждого из изданий, перечисленных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы включает официальные справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Обеспеченность дисциплин (модулей), практик дополнительной литературой составляет 25 и более экземпляров на 100 обучающихся.

### **5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в вузе при реализации программы бакалавриата**

ФГБОУ ВО «КубГУ» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической

и научно-исследовательских работ обучающихся, предусмотренных учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность.

Материально-техническое обеспечение реализации ООП ВО включает:

<b>№</b>	<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Номера аудиторий / кабинетов</b>
1	Лекционные аудитории, специально оборудованные мультимедийными демонстрационными комплексами	И201, И207, И211, И218, И219
2	Аудитории для проведения занятий семинарского типа	И200, И201, И205, И208
3	Аудитории для проведения курсовых работ (проектов)	И202, И206, И213, И214
4	Аудитории для выполнения научно-исследовательских работ	И204, И203, И209, И213
5	Компьютерные классы с выходом в Интернет на 15 посадочных мест	И204
6	Аудитории для выполнения научно-исследовательских работ	И203, И206, И210, И214, И217
7	Аудитории для выполнения лабораторных работ	И210
8	Аудитории для выполнения камеральных работ	И204, И210
9	Аудитории для проведения индивидуальных и групповых консультаций	И203, И206, И213, И214, И215, И217
10	Аудиторий для самостоятельной работы, с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду организации для каждого обучающегося, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин	И209, И212
11	Учебные специализированные лаборатории и кабинеты, оснащенные лабораторным оборудованием: Методический кабинет по географии (ауд. 207): – геологический музей (ауд. 210).	И207, И210
12	Специализированная библиотека им. д-р. геогр. наук, профессора Г.С. Гужина (более 300 изданий)	И212
	Помещение для проведения текущей и промежуточной аттестации	И200, И201, И205, И207, И208, И211, И218, И 219
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного процесса	И202, И212, И216, И216а

ФГБОУ ВО «КубГУ» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения состав которого определен в рабочих программах дисциплин (модулей), программ практик.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

п/п	№ договора	Перечень лицензионного программного обеспечения
1.	Дог. №77-АЭФ/223-ФЗ/2017 от 03.11.2017	Подписка на 2017-2018 учебный год на программное обеспечение в рамках программы компании Microsoft "Enrollment for Education Solutions" для компьютеров и серверов Кубанского государственного университета и его филиалов:
2.		DsktpEdu ALNG LicSAPk MVL
3.		VisioPro ALNG LicSAPk MVL
4.		ExchgSvrEnt ALNG LicSAPk MVL
5.		SfBSvr ALNG LicSAPk MVL
6.		SQLSvrEntCore ALNG LicSAPk MVL 2Lic CoreLic
7.		SQLSvrStdCore ALNG LicSAPk MVL 2Lic CoreLic
8.		SysCtrDatactrCore ALNG LicSAPk MVL 2Lic CoreLic
9.		WinSvrDCCore ALNG LicSAPk MVL 2Lic CoreLic
10.		WinSvrSTDCore ALNG LicSAPk MVL 2Lic CoreLic
11.		SysCtrOpsMgrCltML ALNG LicSAPk MVL PerOSE
12.		WinRmtDsktpSrvcCAL ALNG LicSAPk MVL DvcCAL
13.		VDIStew/MDOP ALNG SubsVL MVL PerDvc
14.		«Модуль интеграции сервера бизнес-коммуникаций и службы поддержки пользователей» PIT SD TM Srv Std RUS LicSAPk OLVS 1Y
15.		Клиентские лицензии PIT UsrCAL Suite Std RUS OLVS 1Y
16.	Контр. №51-АЭФ/223-2017 от 17.07.2017	Предоставление бессрочных прав пользования прикладным программным обеспечением COMSOL Multiphysics ClassKit License
17.		Предоставление бессрочных прав пользования программным обеспечением LiveLink for MATLAB для использования с COMSOL Multiphysics ClassKit License
18.	Дог. №385/29-еп/223-ФЗ от 26.06.2017	Предоставление неэксклюзивных имущественных прав на использование программного обеспечения «Антиплагиат» на один год
19.	Контракт №74-АЭФ/44-ФЗ/2017 от 05.12.2017	Бессрочная лицензия на 25 пользователей: StatSoft Statistica Ultimate Academic for Windows 10 Russian/13 English Сетевая версия (Concurrent User)
20.	Контракт №79-АЭФ/44-ФЗ/2017 от 16.11.2017	Продление на один год технической поддержки и предоставление прав пользования прикладным программным обеспечением
21.		WolframResearch Mathematica Educational Network Premier Service
22.		dotConnect for Oracle Professional Subscription single license
23.		dotConnect for MySQL Professional Subscription single license

24.		dotConnect for PostgreSQL Professional Subscription single license
25.		Navicat Premium v12 (Windows) Non-Commercial ESD 1-4 User License
26.		Design Science MathType Single User English Academic (Windows)
27.		Creative Cloud for teams All Apps ALL Multiple Platforms Multi European Languages Team Licensing Subscription New
28.		Statistica Ultimate Academic Bundle for Windows 10 Ru/13 En сетевая версия на 3 пользователей без ограничения срока использования
29.	Контракт №69-АЭФ/223-ФЗ от 11.09.2017	Комплект антивирусного программного обеспечения (продление прав пользования):
30.		Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Educational Renewal License
31.		Антивирусная защита виртуальных серверов: Kaspersky Security для виртуальных сред, Server Russian Edition. 25- 49 VirtualServer 1 year Educational Renewal License
32.		Защита почтового сервера от спама: Kaspersky Anti-Spam для Linux Russian Edition. 5000+ MailBox 1 year Educational Renewal License
33.		Антивирусная защита виртуальных рабочих станций (VDI): Kaspersky Security для виртуальных сред, Desktop Russian Edition. 150-249 VirtualWorkstation 1 year Educational Renewal License

## **5.4 Финансовые условия реализации программы бакалавриата**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

## **6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **1. Характеристики среды, важные для воспитания личности и позволяющие формировать общекультурные компетенции**

В вузе и в Институте географии, геологии, туризма и сервиса КубГУ сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, разностороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению основной образовательной программы соответствующего направления подготовки.

Концепцию формирования социокультурной среды ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет», обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся, определяют следующие нормативные документы:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273;
- Устав ФГБОУ ВО «КубГУ»;
- Кодекс корпоративной культуры Кубанского государственного университета
- Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 29 ноября 2014 г. № 2403-р
- Правила внутреннего распорядка обучающихся Кубанского государственного университета;
- Положение О Совете обучающихся ФГБОУ ВО «КубГУ».

В университете сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, разностороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению основной образовательной программы соответствующего направления подготовки.

Социокультурная среда представляет собой пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей, сотрудников университета и ориентирована как на получение знаний, так и на формирование личности выпускника,

способной принимать эффективные решения, нести ответственность. Социокультурная среда университета представляет собой совокупность факторов, влияющих на личностное и профессиональное становление студентов, их духовно-нравственное развитие, развитие творческих способностей, которые формируются через включение студентов в различные сферы жизнедеятельности университета.

Структурными элементами социокультурной среды вуза являются учебно-воспитательная, научно-исследовательская, досуговая сферы.

## **2. Цель и задачи воспитательной деятельности, решаемые в ООП**

Стратегической целью социальной и воспитательной работы является формирование обучающегося КубГУ как самостоятельного, здорового (здорового) человека, стремящегося к духовному, нравственному, умственному и физическому совершенству, принимающего судьбу Отечества как свою личную, осознающего ответственность за настоящее и будущее своей страны.

Для достижения поставленной цели используются модернизация университета как среды социального развития, создание условий для становления профессионально и культурно ориентированной личности посредством гражданско-патриотического, профессионального, трудового, социального, экономического, психологического, бытового, правового, эстетического, физического и экологического направлений деятельности. Реализуются проектные технологии развивающего, творческого и социального характера.

Данные виды деятельности направлены на формирование личности обучающегося на основе сформировавшейся системы традиционных ценностей, лежащей в основе развития российского общества, способствующей личностному, творческому и профессиональному развитию, самовыражению в различных сферах жизнедеятельности, что способствует обеспечению адаптации в социокультурной среде российского и международного сообщества, повышению гражданского самосознания и социальной ответственности.

Достижение поставленной цели обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- создание системы перспективного и текущего планирования воспитательной деятельности и организации социальной работы;
- дальнейшее развитие инфраструктуры социальной защиты и выработка конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- организация системы взаимодействия и координации деятельности государственных органов, структурных подразделений университета, общественных и профсоюзных организаций и участников образовательного процесса по созданию благоприятной социокультурной среды и осуществлению социальной защиты и поддержки обучающихся;
- развитие системы социального партнёрства;
- обеспечение органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- подготовка, организация и проведение различных мероприятий по всем направлениям воспитательной деятельности: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, социально-психологическому и др.;
- расширение спектра мероприятий по социальной защите участников образовательного процесса;
- организация и ведение работы по выполнению социальных программ и проектов;
- активизация работы института кураторов, совершенствование системы студенческого самоуправления, формирование основ корпоративной культуры,

- развитие инфраструктуры студенческих объединений;
- реализация воспитательного потенциала учебно-научной работы;
- вовлечение в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства, политики и права, работников других сфер общественной жизни;
- мониторинг состояния социальной и воспитательной работы университета;
- участие в формировании и поддержании имиджа университета. Позиционирование КубГУ как центра культуры и просвещения, выполняющего широкие социальные функции.

Цели и задачи воспитательной деятельности, решаемые в ООП сопоставимы с ежегодным планом воспитательной работы университета и строятся с учетом специфики общего воспитательного процесса КубГУ, традиций, интересов, ценностей университета.

### **3. Основные направления деятельности студентов**

Учебная, научно-исследовательская, патриотическая, культурно-досуговая, волонтерская, спортивно-массовая, оздоровительная, общественная, информационно-просветительская, организационная деятельность.

### **4. Основные студенческие сообщества/объединения/центры университета Объединенный совет обучающихся (ОСО): ОК-5, ОК-6, ОК-7**

В процессе работы в Объединенном совете обучающихся, который представляет собой крупнейший студенческий представительный орган университета обучающиеся получают уникальную возможность приобрести важнейшие социокультурные компетенции, коммуникативные навыки, навыки, позволяющие преодолевать сложные ситуации, возникающие в процессе взаимодействия при организации и проведении студенческих молодежных мероприятий. Обучающиеся формируют навыки управления, администрирования, планирования и т.д.

Объединенный совет обучающихся КубГУ создан в целях решения вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в университете создан. В состав совета входят представители всех студенческих объединений КубГУ, а также представители студенческих советов факультетов (институтов). Все студенческие объединения КубГУ взаимодействуют между собой, выполняя общие функции и задачи по развитию студенческого самоуправления и вовлечению студентов в актуальные процессы развития общества и страны, участвуя в организации и проведении совместных мероприятий и акций. ОСО взаимодействует со структурными подразделениями КубГУ, в компетенцию которых входят вопросы работы со студентами: деканатами факультетов, кафедрами, управлением по воспитательной работе, научно-образовательными центрами, волонтерским центром, департаментом по международным связям, центром содействия трудоустройству и занятости выпускников, управлением безопасности. ОСО и структурные подразделения объединяют свои усилия в интересах студентов университета во имя достижения общих целей (интеграция студентов КубГУ в процессы научно-инновационного развития страны, модернизации высшего профессионального образования, становления гражданского общества, а также повышение эффективности воспитательной работы, научной деятельности, достижение высоких спортивных результатов, развитие здорового образа жизни и т.д.), приумножения ценностей и традиций КубГУ.

**Первичная профсоюзная организация студентов (ППОС) Кубанского государственного университета : ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Профком КубГУ проводит учебу председателей профбюро и профгруппоргов в выездных Школах, принимает участие в межрегиональных школах студенческого

профсоюзного актива, участвует во Всероссийском конкурсе «Студенческий лидер». Студенческая профсоюзная организация – автор многих общественно-полезных инициатив и новых форм воспитательной работы в студенческой среде. При содействии ППОС, студенты КубГУ принимают участие в многочисленных фестивалях, конкурсах, благотворительных акциях и иных мероприятиях. Первичная профсоюзная организация студентов Кубанского государственного университета – самая многочисленная организация студентов Краснодарского края. Она объединяет профорганизации всех факультетов вуза. В её составе более 13 тысяч студентов, что составляет 98,2% от общей численности обучающихся.

#### **Волонтерский центр КубГУ; ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Развитию волонтерского движения способствует эффективная система подготовки и обучения волонтеров, приобретение ими навыков и умений волонтерской деятельности. Деятельность КубГУ направлена на обеспечение участия волонтеров в мероприятиях регионального, федерального и международного уровней (универсиады, форумы, слеты) с целью приобретения ими волонтерского опыта по конкретным направлениям деятельности, умений и навыков работать в команде, воспитания личностных качеств. Повышение эффективности подготовки и обучения волонтеров, а также развитие системы самоуправления достигается путем информационной поддержки волонтерского движения и модернизации материально-технической базы процесса подготовки волонтеров.

#### **Молодежный культурно-досуговый центр: ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8**

Молодежный культурно-досуговый центр КубГУ (МКДЦ) создан в 1994 году. За годы работы он достиг значимых результатов в содействии развитию творческого потенциала студенческой молодёжи и организации культурно-массовых и культурно-просветительских мероприятий. МКДЦ координирует деятельность Клуба творческой молодёжи и Клуба национальных культур КубГУ. Ежегодно в 30 студиях занимаются до 800 обучающихся. Свыше 27 тысяч зрителей в год посещают мероприятия Клуба творческой молодёжи Молодёжного культурно-досугового центра КубГУ. Участники творческих студий составляют основу творческой программы тематического проекта КубГУ «Шелковый путь» на Краевом фестивале «Легенды Тамани». Студенты принимают участие в Краевом Фестивале игры «Что? Где? Когда?» среди студентов; Фестивале молодежных творческих инициатив «ЭТАЖИ» и т.д. С 2013 года Фестиваль «ЭТАЖИ» приобрёл международный характер, в связи с интеграцией в него нового авторского проекта МКДЦ «Great Discovery» (Великое Открытие). Творческие коллективы МКДЦ принимают результативное участие в крупнейшем студенческом фестивале на территории России – «Российская студенческая весна»

#### **Клуб патриотического воспитания КубГУ; ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Создан 15.02.2012 г. На первом заседании Клуба был избран Совет клуба, почетным президентом стал Герой Российской Федерации, полковник Шендрик Е.Д., утверждено положение Клуба и план работы. Основными задачами Клуба является воспитание гражданственности, патриотизма и любви к Родине; развитие социально-гуманитарных технологий конструктивного вовлечения молодёжи в управленческий процесс и историко-аналитическую деятельность; информационная поддержка и пропаганда идей толерантности и социального доверия в среде студенческой молодёжи; приобщение молодежи к активному участию в работе по оказанию помощи ветеранам Великой Отечественной Войны и ветеранам Труда и многое другое.

С 2014 года Клуб работает по пяти направлениям: - информационно-аналитическое; - историческое; - мобилизационное; - стрелковое; - поисковое.

#### **Политический клуб КубГУ «Клуб Парламентских дебатов Кубанского государственного университета»: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Политический клуб создан в 2010 году по инициативе студентов, обучавшихся по направлению подготовки «Политология» в целях повышения политической активности

молодёжи и формирования гражданских качеств личности, развития навыков критического мышления и исследовательской деятельности молодёжи, вовлечения молодого поколения в обсуждение общественно-значимых проблем. За период деятельности Клуба было организовано 14 крупных проектов с общим количеством участников порядка 500 человек.

#### **Студенческий совет общежитий КубГУ: ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7**

В каждом общежитии КубГУ имеется студенческий совет, члены которого участвуют в организации и проведении различных мероприятий. Работа в общежитиях строится на основе взаимодействия студенческих советов и факультетов, структурных подразделений, отвечающих за воспитательную работу со студентами, а также общественными профсоюзными организациями. Главное значение в работе уделяется развитию студенческого самоуправления, для чего проводится следующий комплекс мероприятий: организация встреч с активом каждого общежития, выявление основных проблем, определение главных направлений развития, формирование органов студенческого самоуправления общежитий (совет старост общежитий, совет культургов и спорторгов общежитий), учеба актива. Для обучения актива проводятся семинары актива общежитий по программе студенческого самоуправления.

#### **Студенческий оперативный отряд охраны правопорядка КубГУ: ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9**

Основными задачами оперотряда являются активное участие в профилактике, предупреждении и пресечении правонарушений, охрана общественного порядка, контроль за соблюдением установленных правил внутреннего распорядка на территории студенческого городка, в студенческих общежитиях и на иных объектах КубГУ. На протяжении всего периода деятельности сотрудники отряда осуществляют ежедневное патрулирование территории студенческого городка, охраняют общественный порядок на всех культурно-массовых мероприятиях, проводимых в КубГУ. Оперативный отряд охраны правопорядка активно взаимодействует с администрацией Карасунского внутригородского округа г. Краснодара в реализации закона Краснодарского края «О мерах по профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в Краснодарском крае». С отделом полиции Карасунского внутригородского округа г. Краснодара сотрудники отряда участвуют в ряде специально-оперативных мероприятиях, таких как «Патрульный участок», «Правопорядок» и др.

#### **Студенческий спортивный клуб КубГУ: ОК-7, ОК-8, ОК-9**

Студенческий спортивный клуб КубГУ был создан в 2009 году. За это время клубом была организована учебная, физкультурно-массовая, спортивно-воспитательная работа со студентами, аспирантами, магистрантами университета. В настоящее время в КубГУ открыто 34 спортивные секции.

Кубанский государственный университет за последние годы стал одним из лидеров в области развития студенческого футбола.

Пропаганда здорового образа жизни, развитие физической культуры и спорта является в КубГУ одним из стратегических направлений развития личности студентов.

#### **Студенческое научное общество (СНО): ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Целью СНО является развитие и поддержка научно-исследовательской работы (НИР) студентов, повышение качества подготовки квалифицированных кадров, выражение и реализация научных интересов молодых специалистов ИГТТС.

Направления деятельности:

- привлечение студентов в науку на разных этапах обучения и закрепления их в этой сфере.
- организация форм научной деятельности студентов: создание научных кружков, секций.
- проведение научных мероприятий: конференций, олимпиад, круглых столов, семинаров, симпозиумов, смотров, конкурсов, выставок-ярмарок.

- пропаганда научных знаний, содействие в повышении уровня и качества научной и профессиональной подготовки студентов.
- оказание помощи студентам и аспирантам в реализации результатов научно-исследовательской и творческой работы: помощь студентам в самостоятельном научном поиске и организационное обеспечение их научной работы.
- своевременное информирование студентов о запланированных научных мероприятиях и о возможности участия в них; информирование о различных научных сборниках.
- освещение и информационная поддержка деятельности СНО в средствах массовой информации и в сети Интернет.
- развитие и укрепление межфакультетских и межвузовских связей: обмен научно-исследовательской информацией, установление и развитие сотрудничества с аналогичными организациями студентов других вузов.

*Основные студенческие сообщества/объединения/центры в Институте географии, геологии, туризма и сервиса:*

#### **Студенческий совет ИГГТС: ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Студенческий совет ИГГТС – орган студенческого самоуправления, который включает следующие направления деятельности: волонтерское, культурно-массовое, информационное, спортивно-патриотическое, научное.

#### **Старостат: ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Старостат – орган демократического управления, объединяющий старост учебных групп с целью привлечения студентов к организации учебно-воспитательного процесса и улучшения взаимодействия педагогического и студенческого коллективов.

Функции Старостата:

- координация работы старост учебных групп и организацию обмена информацией;
- обсуждение на заседаниях Старостата состояния учебной дисциплины студентов факультета и результативности их учебной деятельности по итогам текущей и промежуточной аттестации;
- обсуждение предложений старост учебных групп об улучшении удовлетворенности студентов условиями протекания образовательного процесса и качеством получаемых образовательных услуг и принятие общих решений, направленных на улучшение образовательного процесса.

#### **Студенческий профсоюз: ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Цель – объединение студентов факультета для защиты своих социально-экономических прав и интересов, приумножения нравственных, культурных и научных ценностей общества, совместного решения студенческих проблем. Направления деятельности: социально-правовая защита; организация отдыха и досуга; жилищно-бытовая деятельность; обеспечение вторичной занятости; организация охраны правопорядка; спортивно-оздоровительная работа; информационно-методическая работа; организация психологической помощи; организация обучения студентов по профсоюзной линии и др.

#### **Волонтерский отряд «Олимпийский»: ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Волонтерский отряд был образован на географическом факультете в октябре 2010 года. К 2014 г. в волонтерском отряде состояло 120 человек. Пять волонтеров участвовали в Церемониях открытия и закрытия Олимпийских Игр Сочи-2014.

Целью Волонтерского отряда является предоставление возможности студентам проявить себя, реализовать творческий потенциал и получить заслуженное признание посредством их вовлечения в социальную практику.

Задачи Волонтерского отряда:

- обучить студентов навыкам работы со взрослой и детской аудиторией;

- стимулировать профессиональную ориентацию волонтера;
- получить навыки самореализации и самоорганизации для решения социальных задач;
- распространить идеи и принципы социального служения среди населения.

Волонтерский отряд призван воспитывать у студентов гуманные отношения к людям, защищать их жизнь и здоровье, культуру отношения к собственному здоровью, обеспечивать уважение к человеческой личности, способствовать воспитанию патриотизма и активной жизненной позиции, позитивного отношения к жизни, себе, обществу.

Основные направления деятельности Волонтерского отряда:

- пропаганда олимпийского движения в Краснодарском крае;
- пропаганда здорового образа жизни;
- поддержка различных социальных категорий населения;
- участие в работе форумов, конференций, выставок;
- экологическое воспитание и т.д.

#### **Молодежный клуб Русского географического общества: ОК-5, ОК-6, ОК-7**

Молодежный клуб Русского географического общества создан для всех молодых талантливых, заинтересованных и энергичных людей, равнодушных к географии, истории, экологии родного края, страны и нашей планеты. Он создан чтобы объединить современную молодёжь вокруг идей и ценностей Русского географического общества, помочь лучше узнать географию, традиции и культуру России.

Цель молодежного клуба РГО – изучение молодежью географии своей страны, исторического и культурного наследия как предмета национальной гордости.

Задачи молодежного клуба РГО:

- реализация творческого потенциала молодежи в области географии и смежных отраслей знаний, привлечение молодежи к научному творчеству и исследовательской деятельности;
- развитие добровольчества и вовлечение молодежи в волонтерскую деятельность;
- формирование у молодежи этики ответственного и бережного отношения к природе;
- сохранение, использование и популяризация географических знаний в молодежной среде;
- распространение среди молодежи традиций РГО.

Основные направления деятельности – организация и проведение научно-практических и научно-просветительских мероприятий (семинары, конференции, выставки, встречи, экскурсии и т.п.).

#### **5. Используемые в воспитательной деятельности формы и технологии**

Технология социальной поддержки: Социальная поддержка студентов осуществляется в течение всего учебного года и заключается в подготовке документов для назначения социальных стипендий, размещения малоимущих студентов и студентов из неполных семей в общежитиях, оздоровлении в санатории-профилактории «Юность», а также в период летнего оздоровления.

Технология проектов позволяет вовлекать каждого студента в активный познавательный процесс, создавать адекватную учебно-воспитательную среду, которая обеспечивала бы возможность свободного доступа к различным источникам, возможность работать в сотрудничестве при решении разнообразных проблем.

Для решения определенных воспитательных задач используются коммуникативные технологии. Они обеспечивают, организованный на базе социальных коммуникаций системный процесс управления социальным пространством и социальным временем студентов.

## 6. Проекты воспитательной деятельности по направлениям

Большое внимание администрацией университета уделяется проблеме адресной социальной помощи студентам. Для этого создан фонд социальной защиты студентов. Решением правления фонда, в состав которого входят представители администрации и студенчества назначаются стипендии, выделяется материальная помощь, поощряются студенты, принимающие активное участие в научной, общественной жизни вуза. Около десяти тысяч студентов за весь период деятельности Фонда получили адресную социальную поддержку.

Вопрос о трудоустройстве выпускников является сегодня одним из актуальных, он включен в характеристики оценки деятельности высших учебных заведений.

С 2003 года в структуре КубГУ создан и успешно функционирует отдел содействия трудоустройству и занятости студентов (ОСТЗ), который координирует работу по содействию трудоустройству и адаптации к рынку труда выпускников и взаимодействует со всеми структурными подразделениями университета по организационным и методическим вопросам, касающимся трудоустройства и занятости. Сегодня КубГУ постоянно ищет новые формы сотрудничества с работодателями. Около 700 заключенных договоров о практике, стажировке, взаимном сотрудничестве помогают выпускникам найти свое место в жизни.

Работа ОСТЗ направлена на объединение усилий всех подразделений университета, взаимодействие с местными органами власти, предприятиями и организациями для достижения эффективного содействия трудоустройству студентов и выпускников. На сайте КубГУ имеются вакансии для студентов (лаборант, менеджер и др.). Также регулярно проводятся конкурсные отборы выпускников (сети магазинов "Магнит" и пр.).

Направления воспитательной деятельности	Проекты воспитательной деятельности по направлениям	Формируемые общекультурные компетенции
Общественная деятельность	С 2010 года волонтеры ИГГТС участвуют в различных социальных мероприятиях. Но основной вектор в социальной работе отряда волонтеры решили направить на помощь детям с инвалидностью, воспитанникам детских домов и детям из неблагополучных семей. Волонтерские акции проводились и проводятся совместно с благотворительным фондом помощи детям «Край добра», который продолжает традиции благотворительной программы «Цветик-Семицветик». Волонтеры ежегодно участвуют в акциях: «Новый год придет в больницу» и «Елочка желаний», которые помогают детям, находящимся в трудной жизненной ситуации получить подарки на Новый Год.	<b>ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
культурно-досуговая	День факультета, который отмечается ежегодно в первую субботу декабря. В ходе подготовки, организации и проведения мероприятия студенты снимают кинофильмы, готовят презентации, концертные программы, что позволяет им актуализировать компетенции проектной деятельности, самоорганизации и командной работы, стимулирует познавательную и творческую активность у студентов.	<b>ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8</b>

научно-исследовательская	День науки (8 февраля ежегодно), Неделя науки (ежегодно в апреле), в рамках которых проходят школы молодых ученых, открытые лекции известных ученых, молодежная научно-практическая конференция «Наука, творчество и инновации молодых ученых в XXI веке».	<b>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
--------------------------	--	---

### **7. Студенческое самоуправление**

В Институте географии, геологии, туризма и сервиса созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления системно-деятельностного характера. В соответствии с этим активно работает студенческое самоуправление, старостат факультета, студенческий профсоюз, решающие самостоятельно многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения, вопросы трудоустройства, межвузовского обмена, быта студентов.

### **8. Проекты изменения социокультурной среды**

Большое внимание администрацией университета уделяется проблеме адресной социальной помощи студентам. Для этого создан фонд социальной защиты студентов. Решением правления фонда, в состав которого входят представители администрации и студенчества назначаются стипендии, выделяется материальная помощь, поощряются студенты, принимающие активное участие в научной, общественной жизни вуза. Около десяти тысяч студентов за весь период деятельности Фонда получили адресную социальную поддержку.

Вопрос о трудоустройстве выпускников является сегодня одним из актуальных, он включен в характеристики оценки деятельности высших учебных заведений.

С 2003 года в структуре КубГУ создан и успешно функционирует отдел содействия трудоустройству и занятости студентов (ОСТЗ), который координирует работу по содействию трудоустройству и адаптации к рынку труда выпускников и взаимодействует со всеми структурными подразделениями университета по организационным и методическим вопросам, касающимся трудоустройства и занятости. Сегодня КубГУ постоянно ищет новые формы сотрудничества с работодателями. Около 700 заключенных договоров о практике, стажировке, взаимном сотрудничестве помогают выпускникам найти свое место в жизни.

Работа ОСТЗ направлена на объединение усилий всех подразделений университета, взаимодействие с местными органами власти, предприятиями и организациями для достижения эффективного содействия трудоустройству студентов и выпускников.

На сайте КубГУ имеются вакансии для студентов (лаборант, менеджер и др.). Также регулярно проводятся конкурсные отборы выпускников (сети магазинов «Магнит» и пр.).

### **9. Студенческое самоуправление**

В Институте географии, геологии, туризма и сервиса созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления системно-деятельностного характера. В соответствии с этим активно работает студенческое самоуправление, старостат факультета, студенческий профсоюз, решающие самостоятельно многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения, вопросы трудоустройства, межвузовского обмена, быта студентов.

### **10. Организация учета и поощрения социальной активности;**

*Формы организации учета социальной активности:* персональные портфолио

студентов, в которых отражены результаты учебной, научно-исследовательской и общественной деятельности. Портфолио создается для участия в различных конкурсных и стипендиальных программах и структурируется в соответствии с требованиями конкурсной документации.

*Формы поощрения студентов:*

1. Материальные: перевод на вакантное бюджетное место, материальная поддержка, повышенная академическая стипендия, подарок.

2. Персональные и групповые: грамоты, дипломы, благодарственные письма, благодарности, сертификаты участников мероприятий, проектов.

3. Публичные: вынесение на доску почета, объявление благодарности, вручение грамоты, диплома, размещение информации в новостной ленте на сайте университета, ИГГТС и т.д.

### **Годовой круг событий и творческих дел, участие в конкурсах**

Годовой круг событий и творческих дел	Формируемые общекультурные компетенции
«День знаний – 1 звонок для студентов 1 курса»	<b>ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
«День первокурсника»	<b>ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
«Экологический субботник»	<b>ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
«День ИГГТС»	<b>ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
Работа в детских домах, Домах ветеранов, детских садах	<b>ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
Работа по профилактике и борьбе со СПИДом и инфекционными заболеваниями (информационное просвещение, участие в шествиях, автопробегах, профилактических беседах, акциях, создание социальной рекламы).	<b>ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
Участие в качестве слушателей на лекциях в рамках школ молодых ученых	<b>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
Участие в Международной образовательной акции Географический диктант	<b>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
Ежегодное краевое мероприятие «Елочка желаний»	<b>ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
Участие в городских спортивных мероприятиях, в межвузовских соревнованиях по баскетболу, волейболу и футболу	<b>ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
Концертные мероприятия, посвященные 23 февраля, 8 марта	<b>ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
Мероприятия, посвященные празднованию «Дню Победы», освобождению г. Краснодара	<b>ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
Участие в кинолекториях воспитательно-патриотического характера	<b>ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5,</b>

	ОК-6, ОК-7
<b>Участие в конкурсах</b>	
Конкурс на Стипендию Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
Конкурс на Стипендию Правительства Российской Федерации	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
Конкурс на Стипендию Администрации Краснодарского края	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
Конкурс на стипендиальную программу Оксфордского фонда	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
Ежегодные внутривузовские олимпиады по направлениям	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7

**Формы представления студентами достижений и способы оценки освоения компетенций во внеаудиторной работе**

<b>Формы представления студентами достижений</b>	<b>Способы оценки</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
Участие в различных форматах и направлениях ежегодной молодежной научно-практической конференции «Наука, творчество и инновации молодых ученых в XXI веке»	Публичная оценка презентации результатов научно-исследовательской работы и социального проектирования участников конференции в виде дипломов лауреатов и сертификатов участников. Публикация материалов конференции в Вестнике научного общества географического ф-та.	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7
<i>Стипендиальные программы:</i> 1. Конкурсы на Стипендию Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации проводятся более 20-ти лет и регламентируются Положением о стипендиях Президента Российской Федерации, утвержденным распоряжением Президента Российской Федерации от 6 сентября 1993 года №613-рп, Положением о стипендиях Российской Федерации для аспирантов	Представление портфолио студента, содержащие сведения, подтверждающие достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной деятельности, для	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7

<p>и студентов государственных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 6 апреля 1995 года № 309. В конкурсе могут принимать участие студенты очной формы обучения. Конкурс проводится на основе оценки достижений студентов в учебе и научной деятельности.</p> <p>2. Конкурс на Стипендию Администрации Краснодарского края проводится в Краснодарском крае уже более 15-ти лет. Конкурс проводится в соответствии с постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 19.07.2010 N 571 «О стипендиях Краснодарского края для талантливой молодёжи, получающей профессиональное образование». В конкурсе могут принимать участие студенты очной формы обучения, обучающиеся на бюджетной основе. Конкурс проводится на основе оценки достижений студентов в учебе и научной деятельности. Целью конкурса является поддержка талантливой молодежи, получающей высшее образование.</p> <p>3. Стипендиальная программа Оксфордского российского фонда для поддержки бакалавров и магистрантов, обучающихся на гуманитарных и социально-экономических направлениях подготовки (действует с 2005 года, Кубанский государственный университет один из 20 вузов в стране и единственный в Краснодарском крае участник программы). Стипендиальные программы не только направлены на материальные формы поддержки талантливых студентов, но и представляет возможность участвовать стипендиатам в мастер-классах, обучающих школах и семинарах на площадках ведущих вузов России.</p> <p>5. Стипендиальная программа «Альфа-Шанс» (действует с 2013 года, КубГУ единственный участник в Южном федеральном округе) направлена на поддержку талантливых студентов-первокурсников (победители и призеры заключительного этапа Всероссийских олимпиад школьников и победители межрегиональных многопрофильных олимпиад)</p>	<p>участия в стипендиальных программах в соответствии с конкурсной документацией.</p>	
--	---	--

## 11. Используемая инфраструктура университета

Для обеспечения проживания студентов и аспирантов очной формы обучения в КубГУ имеется студенческий городок, в котором находятся 4 общежития. Всего в студенческих общежитиях КубГУ проживает более 2000 студентов и аспирантов, в том

числе семейные студенты.

В работе в общежитиях администрация опирается на правила внутреннего распорядка в общежитиях КубГУ. Вселение студентов в общежития КубГУ производится по их личному заявлению при наличии справок о составе семьи, доходах родителей, справок из деканатов. Первоочередное право заселения в соответствии с действующим законодательством, Положением о студгородке КубГУ предоставляется студентам-сиротам, инвалидам, чернобыльцам, лицам, принимавшим участие в боевых действиях на территории России и других государств, студентам старших курсов, малоимущим студентам, не имеющим возможности снимать жилье в частном секторе.

Для обеспечения питанием КубГУ обладает комбинатом студенческого питания площадью 3030 кв. м на 1143 посадочных места. За последние годы КубГУ значительно обновил оборудование комбината, произведен сложный капитальный ремонт. Создано студенческое кафе на 100 мест, есть летняя площадка.

Для организации спортивно-массовой и оздоровительной работы в КубГУ имеются спортивные здания и сооружения: стадион, спортивные залы общей площадью 1687,6 кв.м. Кроме обязательной физической подготовки студентов в университете проводится большая работа по повышению привлекательности занятий спортом, как фактора, способствующего сохранению здоровья, и фактора формирующего мотивации к здоровому образу жизни. Этому вполне соответствует достигнутый ныне современный уровень спортивной базы. Сегодня в спортивный комплекс КубГУ входят: плавательный бассейн, стадион и стадион для мини футбола, два спортивных зала, тренажерный зал, стрелковый тир.

Важным участком решения социальных проблем, связанных с оздоровлением и профилактикой различных заболеваний стал санаторий-профилакторий «Юность» КубГУ, общей площадью около 1 тыс. кв. метров. Постепенно санаторий-профилакторий становится в КубГУ центром оздоровительной работы, пропагандистским центром здорового образа жизни. Значительно укреплена материальная база санатория-профилактория.

Ежегодно через санаторий-профилакторий «Юность» проходят оздоровление более 1000 студентов. Регулярно проводятся различные мероприятия по профилактике туберкулеза, борьбе с курением, наркомании, организации ЗОЖ. Студенты имеют возможность отдохнуть и поправить свое здоровье в санаториях п. Дивноморск и г. Сочи.

В целях борьбы со злоупотреблением и распространением наркотических средств в общежитии создан наркологический кабинет, где работают профессиональные врачи, оказывая помощь студенчеству. Проводятся ежегодные профилактические осмотры (около 3000 студентов в год), индивидуальные беседы, анонимные консультации. На базе наркологического кабинета зародилось студенческое волонтерское движение по борьбе с курением. В соответствии с действующим в РФ законодательством курение на территории вузов полностью запрещено.

## **12. Используемая социокультурная среда города**

Важным аспектом воспитательной работы является взаимодействие кураторов-преподавателей со своими группами студентов в рамках участия в культурных мероприятиях вуза и Института географии, геологии, туризма и сервиса, совместном посещении театров, кинотеатров и спортивных соревнований, решении проблем внутригруппового взаимодействия студентов

## **7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 – ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, НАПРАВЛЕННОСТИ (ПРОФИЛЮ) САНАТОРНО-КУРОРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

В соответствии с ФГОС бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

К методическому обеспечению текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся по ООП ВО бакалавриата относятся:

- фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;
- программа государственной итоговой аттестации;
- фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.

### **7.1 Матрица соответствия требуемых компетенций, формирующих их составных частей ООП.**

Матрица компетенций представлена в Приложении 6.

### **7.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.**

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП ВО осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ и Приказами Министерства образования и науки Российской Федерации.

Текущая и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра или на

завершающем этапе практики.

Промежуточная аттестация может завершать как изучение всего объема учебного предмета, курса, отдельной дисциплины (модуля) ООП, так и их частей.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации определяются учебным планом и локальным актом «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КубГУ».

К формам текущего контроля относятся: *собеседование, коллоквиум, тест, проверка контрольных работ, рефератов, эссе и иные творческих работ, опрос студентов на учебных занятиях, отчеты студентов по лабораторным работам, проверка расчетно-графических работ и др.*

К формам промежуточной аттестации относятся: *зачет, экзамен по дисциплине (модулю), защита курсового проекта (работы), отчета (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.) и др.*

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП ВО кафедрами ФГБОУ ВО «КубГУ» разработаны фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) и практике.

Структура фонда оценочных средств включает:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные средства включают: *контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий; лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, эссе и рефератов.* Указанные формы оценочных средств позволяют оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации представлены в ФОС приводятся в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик и других учебно-методических материалах.

### **7.3 Государственная итоговая аттестация выпускников программы бакалавриата**

Государственная итоговая аттестация выпускников высшего учебного заведения по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ООП требованиям ФГОС ВО.

К проведению государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам привлекаются представители работодателя и их объединений.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» учебного плана ООП ВО программы бакалавриата входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты. Государственная итоговая аттестация обучающихся организаций проводится в форме: защиты выпускной квалификационной работы (далее - государственные аттестационные испытания).

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы обучающийся должен продемонстрировать способность и умение самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации выпускников ООП ВО бакалавриата включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

### **7.3.1 Требования к выпускной квалификационной работе по направлению подготовки по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность**

ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, направленности (профилю) Санаторно-курортная деятельность предусмотрено выполнение Выпускной квалификационной работы (дипломной работы), что позволяет оценить не только овладение выпускником высшего учебного заведения теоретическими знаниями, но и умение применить эти знания на практике.

ВКР является самостоятельным квалификационным научным исследованием одного из актуальных вопросов (проблем) теории и практики в области профессиональной деятельности выпускников, является заключительным этапом проведения государственных аттестационных испытаний и имеет своей целью систематизацию, обобщение и закрепление теоретических знаний, практических умений. Защита ВКР проводится с целью выявления готовности выпускников к осуществлению основного вида деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному общеобразовательному стандарту по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

ВКР должна иметь актуальность и практическую значимость и может выполняться по предложениям образовательных учреждений, организаций, предприятий.

Целью защиты ВКР является оценка качества комплексной системы теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных студентом в процессе формирования у него общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих решать поставленные задачи на профессиональном уровне. Задачами ВКР являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений, полученных студентом в процессе освоения дисциплин ОП ВО,

предусмотренных ФГОС ВО;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования и проведения эксперимента при решении конкретных практических, научных, технических, экономических и производственных задач;
- выявление уровня развития у выпускника профессиональных компетенций;
- определение уровня подготовки выпускника к профессиональной деятельности;
- приобретение опыта систематизации полученных результатов исследования, формулировки новых выводов и положений как результатов выполненной работы и их публичной защиты.

ВКР выполняется на основе глубокого изучения научной, учебной литературы по соответствующей тематике и статистической информации.

При выполнении ВКР обучающийся должен продемонстрировать

- способности и умения, опираясь на полученные знания;
- сформированные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции;
- умение самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности;
- навыки самостоятельного научного и прикладного исследования в конкретной области;
- умение работать с научной литературой и другими источниками информации;
- владение методами сбора эмпирического материала и его анализа;
- владение современными методами математико-статистической обработки информации и компьютерными технологиями;
- владение профессиональной терминологией и языком научного исследования;
- умение профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Выполнение выпускником ВКР предполагает:

- обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы;
- изучение нормативной документации, справочной и научной литературы по изучаемой проблеме;
- сбор необходимого эмпирического (статистического) или экспериментального материала для ее выполнения;
- анализ собранных данных, с использованием соответствующих методов статистической обработки и анализа информации;
- оформление ВКР в соответствии с нормативными требованиями.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются Кубанским государственным университетом на основании Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений, утвержденного Минобразованием России, государственного образовательного стандарта по специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» и методических рекомендаций УМО по образованию в области сервиса.

Тематика дипломных работ разрабатывается выпускающей кафедрой на основе Федерального государственного образовательного стандарта и в соответствии с квалификационными требованиями направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Основные направления в содержании тематики дипломных работ определяются индивидуально научным руководителем. Примеры направлений исследований представлены в рабочей программе ГИА (приложение 4).

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее написания.

При выборе темы студент должен руководствоваться примерной тематикой выпускных квалификационных работ, подготовленной выпускающей кафедрой, своим интересом к той или иной проблеме, рекомендациями профессорско-преподавательского

состава, возможностью получения исходных, в частности статистических, данных, наличием специальной литературы, потребностями организации в совершенствовании процессов управления.

Выбранная тема может быть логическим развитием выполненных ранее курсовых работ и предполагает использование информации, полученной во время учебных практик или в процессе трудовой деятельности.

Тематика дипломных работ и состав научных руководителей утверждаются на заседании кафедры международного туризма и менеджмента: для студентов дневной формы обучения до начала последнего этапа производственной практики; для студентов заочной формы обучения в период последней сессии.

Основанием к разработке требований ВКР являются нормативные документы по организации учебного процесса в КубГУ (<https://www.kubsu.ru/ru/node/24>).

Более подробно информация о содержании государственной итоговой аттестации представлена в приложении 4.

## **8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Локальные акты ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»:

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в Кубанском государственном университете и его филиалах;

– Порядок организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению, студентов, осваивающих в ФГБОУ ВПО «КубГУ» основные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета, магистратуры;

– Положение о рабочих программах в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» и филиалах;

– Положение о фонде оценочных средств для текущей, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации студентов в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры;

– Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в ФГБОУ ВО Кубанский государственный университет;

– Положение о научно-исследовательской работе студентов;

– Положение о самостоятельной работе студентов;

– Положение о подготовке и защите выпускных квалификационных работ;

– Положение об академической мобильности студентов, аспирантов, преподавателей, исследователей и административного персонала КубГУ;

– Порядок разработки и реализации факультативных дисциплин;

– Положение о дисциплинах по выбору при освоении образовательных программ высшего образования;

– Порядок обеспечения самостоятельности выполнения выпускных квалификационных работ на основе системы «Антиплагиат»;

- Положение о расписании учебных занятий в ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» и его филиалах
- Положение о порядке и основаниях предоставления академического отпуска обучающимся
- Другие.

Особенностями системы оценки качества реализации ООП являются сочетание внешней и внутренней оценки как механизма обеспечения качества образования. Одним из направлений в области внутренней оценки качества образования является самообследование качества деятельности по реализации ООП. Самообследование представляет собой сбор и анализ информации по реализации образовательной программы, которая проводится ежегодно согласно принятым вузом показателям и критериям.

Система внешней оценки качества реализации ООП предполагает учет и анализ мнений работодателей, наличие отзывов работодателей о выпускниках вуза, наличие отзывов выпускников.

# Приложение 1 Учебный план и календарный учебный график

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кубанский государственный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 12 от 29.05.2015

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор



Иванов М.Б.

43.03.03

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
Направленность (профиль) "Санаторно-курортная деятельность"

Кафедра: Международного туризма и менеджмента  
Факультет: географический

Квалификация: <u>Бакалавр</u>
Программа подготовки: <u>академический бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок обучения: <u>4г</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015  
Учебный год 2017-2018  
Образовательный стандарт № 1432 от 04.12.2015

+	Основной	Виды деятельности
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	производственно-технологическая;
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	организационно-управленческая;
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	сервисная;
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	научно-исследовательская;
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	проектная.

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе, качеству  
образования - первый проректор

/ Иванов А.Г./

Начальник УМУ

/ Каралетян Ж.О./

Декан

/ Беликов М.Ю./

Зав. кафедрой

/ Беликов М.Ю./







План Учебный план бакалавриата "43.03.03\_Гостиничное дело, Санаторно-курортная деятельность (АБ, ОФО, 2015 г.) рк", код направления 43.03.03, год начала подготовки 2015

Компетенции
ОК-5
ОК-2
ОК-5
ОК-1
ОК-7
ОПК-1
ОК-7
ОК-9
ОПК-3
ОК-6
ОК-5
ОК-8
ОК-6
ОК-5
ОК-2; ОК-4
ОК-1
ОК-7
ОК-6
ОК-3
ОПК-1
ОК-7
ОК-3
ОК-6; ОК-2
ОК-4; ОК-2
ПК-2
ПК-3; ПК-4
ПК-14
ОК-3; ПК-3
ПК-9
ПК-12
ПК-6
ПК-8
ПК-1
ОК-7; ПК-7
ОК-1; ОК-6; ПК-6
ПК-1
ПК-6
ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-7
ОПК-3; ПК-1; ПК-12
ПК-1; ПК-12
ОК-3; ПК-3
ОПК-2; ПК-7
ОК-4; ПК-1
ОПК-3; ПК-5
<b>ПК-9; ПК-13</b>
ПК-9; ПК-13
ПК-9; ПК-13
<b>ПК-1; ПК-4</b>
ПК-1; ПК-4
ПК-1; ПК-4
<b>ОПК-2; ПК-5</b>
ОПК-2; ПК-5
ОПК-2; ПК-5



План Учебный план бакалавриата «43.03.03\_Гостиничное дело, Санаторно-курортная деятельность (АБ, ОбО, 2015 г.)», код направления 43.03.03, год начала подготовки 2015

Сем. 3		Курс 2								Курс 3								Курс 4																												
		Сем. 4				Сем. 5				Сем. 6				Сем. 7				Сем. 8																												
з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ИКР	СР	Конт роль															
								4	18	36	5	0.3	49	35.7									4	18	36	5	0.3	49	35.7																	
								4	18	36	5	0.3	49	35.7									4	18	36	5	0.3	49	35.7																	
								4	18	36	5	0.3	49	35.7									2	18	18	4	0.2	31.8																		
								4	18	36	5	0.3	49	35.7									2	18	18	4	0.2	31.8																		
																2	18	18	4	0.2	31.8																									
																2	16	16	4	0.2	35.8																									
																2	16	16	4	0.2	35.8																									
																2	16	16	4	0.2	35.8																									
																								3	18	18	7	0.2	64.8																	
																3	18	18	7	0.2	64.8																									
																3	18	18	7	0.2	64.8																									
																								3	16	32	6	0.2	53.8																	
																3	16	32	6	0.2	53.8																									
																3	16	32	6	0.2	53.8																									
																3	16	32	6	0.2	53.8																									
																3	16	32	6	0.2	53.8																									
																2	18	18	4	0.2	31.8																									
																2	18	18	4	0.2	31.8																									
																2	18	18	4	0.2	31.8																									
																2	16	16	4	0.2	35.8																									
																2	16	16	4	0.2	35.8																									
																2	16	16	4	0.2	35.8																									
								3	16	16		0.2	75.8																																	
								3	16	16		0.2	75.8																																	
								3	16	16		0.2	75.8																																	
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
	54						48							72																																
20	108	216	44	1.6	261.6	142.8	11	80	16	112	8	0.8	146.8	80.4	12	72	180	18	1	161.6	71.4	27	112	212	46	1.8	330.4	142.8	27	180	234	41	2	372.2	142.8	8	48	80	12	0.7	111.6	35.7				
30	126	144	234	48	2.3	401.2	178.5	27	128	144	192	27	2	366.2	160.8	30	126	108	270	31	2.3	436.2	178.5	27	128	32	228	53	2.3	402.2	178.5	30	198	252	48	2.2	437	142.8	12	64	32	96	20	1.1	183.2	35.7





Приложение 1 Рабочий учебный план

План Учебный план бакалавриата '43.03.03\_Гостиничное дело\_Санаторно-курортная деятельность (АБ, ОФО, 2015 г.)plx', код направления 43.03.03, год начала подготовки 2015

Сем. 3		Курс 2										Курс 3										Курс 4																																	
з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ИКР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ИКР	СР	Конт роль																
								3						48	60									3						24	84									9								48	275						
																3														24	84																							24	84
																																																						1	107
								3						48	60	3														24	84	9								48	275														
								3						48	60	3														24	84	9								48	275														
																																9								20.5	303.5														
																																9								20.5	303.5														
																																9								20.5	303.5														
1	18					2	0.2	15.8																																															
1	18					2	0.2	15.8																																															
1	18					2	0.2	15.8																																															

План Учебный план бакалавриата '43.03.03\_Гостиничное дело, Санаторно-курортная деятельность (АБ, ОФО, 2015 г.) рк', код направления 43.03.03, год начала подготовки 2015

Компетенции
ОПК-1; ОПК-3; Ж-9
ПК-9; ПК-10; ЖК-11; ПК-14; ПК-13
ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-6; ПК-8
ПК-1; ПК-2
ПК-10; ПК-11; ПК-9; ПК-14; ПК-13; ПК-12
ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-10; ПК-9; ПК-14; ПК-13; ПК-12
ОК-9; ОК-8; ОК-7; ОПК-3; ОПК-2; ОПК-1; ОК-3; ОК-2; ОК-1; ОК-6; ОК-5; ОК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-4; ПК-3; ПК-8; ПК-7; ПК-6; ПК-11; ПК-10; ПК-9; ПК-14; ПК-13; ПК-12
ОК-7; ПК-9
ОК-7; ПК-9

Приложение 1 Рабочий учебный план

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '43.03.03\_Гостиничное дело, Санаторно-курортная деятельность (АБ, ОФО, 2015 г.).plx', код направления 43.03.03, год начала подготовки 2015

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого (с факультативами)				236	256	242	60	30	30	61	31	30	61	30	31	60	30	30
Итого го ОП (без факультативов)				234	246	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	30	30
Дисциплины (модули)	46%	54%	34.7%	213	216	213	57	30	27	57	30	27	57	30	27	42	30	12
Базовая часть				90	111	98	42	23	19	26	10	16	23	18	5	7	3	4
Вариативная часть				105	123	115	15	7	8	31	20	11	34	12	22	35	27	8
Практики	0%	100%	0%	15	21	18	3		3	3		3	3		3	9		9
Вариативная часть				15	21	18	3		3	3		3	3		3	9		9
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				2	10	2				1	1		1		1			
Вариативная часть				2	10	2				1	1		1		1			
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных			33.52%														
	в интерактивной форме			23.5%														
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54.8			-	53.1	52.6	-	55.1	53.7	-	56.2	58.2	-	54.1	56.7
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)			46.5			-	44.7	44.7	-	44.7	40.2	-	53.6	46.6	-	53.6	53.6
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			26.7			-	24.6	23.2	-	27.8	27.9	-	26.9	25.8	-	28.9	30.5
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			24.1			-	21.9	21.2	-	25	26	-	25	22.2	-	26	27.5
Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)			2.7			-	3	3	-	3	3	-	4.2	3.5	-			
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						10	5	5	9	5	4	10	5	5	5	4	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						6	3	3	8	4	4	8	4	4	9	5	4
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									1	1		1		1			

## Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

### Аннотация по дисциплине Б1.Б.01 Иностранный язык

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
Профиль: Санаторно-курортная деятельность  
Курс 1 Семестр 1-2 Количество з.е. 6  
Курс 2 Семестр 3-4 Количество з.е. 7

#### 1.1 Целями освоения дисциплины Иностранный язык являются:

- развитие иноязычной коммуникативной компетенции для реализации и решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на бытовом, социальном, профессиональном уровнях;
- овладение системой иностранного языка как средством межъязыковой коммуникации за счет знаний особенностей функционирования фонетических, лексико-грамматических, стилистических и социокультурных норм родного и иностранного языков в разных сферах речевой коммуникации;
- развитие умений анализировать, обобщать и осуществлять отбор информации на языковом и культурном уровнях с целью обеспечения успешности процесса восприятия, выражения и воздействия в межкультурном и социальном дискурсах общения.

#### 1.2 Задачи дисциплины заключаются в:

- формирование и развитие языковых навыков и умений в области фонетики, лексики, грамматики изучаемого иностранного языка для реализации задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- развитие умений иноязычного общения в устной и письменной формах (говорение, письмо) в ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия на изучаемом иностранном языке;
- активизации основных форм высказывания: повествование, рассуждение, монолог, диалог;
- расширении лексического материала в области гостиничного дела;
- обретении студентами эффективных навыков работы со словарями, справочниками и другими источниками информации по избранной теме.

#### 1.3 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык» относится к базовой части Блока 1 учебного плана. К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Иностранный язык», относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения иностранного языка в средней общеобразовательной школе.

Курс логически связан с рядом дисциплин базовой и вариативной частей («Русский язык и культура речи», «Иностранный язык (второй)», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты» и др.), закладывает основы знаний для освоения этих дисциплин и является основой для профессионально-ориентированных предметов («Язык делового общения» и др.). Учебная программа по дисциплине «Иностранный язык» предназначена для студентов 1-2 курса ИГТТиС.

#### Результаты обучения (знания, умения, опыт, компетенции):

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-5	Способностью к коммуникации	- основные грамматические,	- использовать знание	- основными коммуникативн

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
		устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	лексические и стилистические нормы изучаемого языка; лексический минимум в объёме около 1000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера для реализации профессиональной деятельности; культурно-исторические реалии, нормы речевого этикета страны изучаемого языка;	иностранного языка в устной и письменной коммуникации, а также профессиональной деятельности; составить глоссарий по темам занятий; поддерживать диалог, вести дискуссию, обмениваться мнениями; понимать аутентичную речь в нормальном темпе при живом общении и содержание аудиозаписей;	ыми грамматическим и структурами, наиболее употребительными в письменной и устной речи; навыками перевода информации профессионального характера с иностранного языка на русский, перевода информации профессионального характера с русского языка на иностранный.

Содержание и структура дисциплины (модуля)  
1-2 семестры

Вид учебной работы	Трудоемкость, часов		
	1 семестр	2 семестр	Всего
<b>Контактная работа, в том числе:</b>			
Аудиторные занятия (всего)	72	64	136
Лабораторные занятия	72	64	136
<b>Иная контактная работа:</b>			
Контроль самостоятельной работы (КСР)	-	-	-
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	0,2	0,4
<b>Самостоятельная работа, в том числе:</b>	36	44	80
Проработка учебного материала	16	14	30
Выполнение индивидуальных заданий (подготовка сообщений, презентаций)	10	20	30
Подготовка к текущему контролю	10	10	20
<b>Контроль:</b>			
Подготовка к экзамену	-	-	-
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>216</b>
час.			
в том числе контактная работа	72,2	64,2	136,4
зач. ед.	3	3	6

№ раз-дела	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
					СРС

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

№ раз-дела	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	2		4	5	6	7
1	Unit 1 All in a day's work	21	-	-	14	7
2	Unit 2 Fly-drive holidays	21	-	-	14	7
3	Unit 3 Table for two	21	-	-	14	7
4	Unit 4 City tours	21	-	-	14	7
5	Unit 5 Water cities	24	-	-	16	8
6	Unit 6 Cruise ships	20	-	-	12	8
7	Unit 7 Service and safety	20	-	-	12	8
8	Unit 8 East meets West	20	-	-	12	8
9	Unit 9 Window seat or aisle?	24	-	-	14	10
10	Unit 10 Business or pleasure?	24	-	-	14	10
	Итого:	216	-	-	136	80

*3-4 семестры*

Вид учебной работы		Трудоемкость, часов		
		3 семестр	4 семестр	Всего
<b>Контактная работа, в том числе:</b>				
Аудиторные занятия (всего)		72	64	136
Лабораторные занятия		72	64	136
<b>Иная контактная работа:</b>				
Контроль самостоятельной работы (КСР)		-	-	-
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2	0,3	0,5
<b>Самостоятельная работа, в том числе:</b>		36	44	80
Проработка учебного материала		16	14	30
Выполнение индивидуальных заданий (подготовка сообщений, презентаций)		10	20	30
Подготовка к текущему контролю		10	10	20
<b>Контроль:</b>				
Подготовка к экзамену		-	36	36
Общая трудоемкость	час.	108	144	252
	в том числе контактная работа	72,2	64,3	136,5
	зач. ед.	3	4	7

№ раз-дела	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	2		4	5	6	7
1	Unit 1 Careers in tourism	21	-	-	14	7
2	Unit 2 Destinations	21	-	-	14	7
3	Unit 3 Hotel facilities	21	-	-	14	7
4	Unit 4 Tour operators	21	-	-	14	7
5	Unit 5 Dealing with guests	24			16	8
	Unit 6 Travel agencies	20			12	8
	Unit 7 Hotel reservations	20	-	-	12	8

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

№ раз-дела	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
	Unit 8 Seeing the sights	20	-	-	12	8
	Unit 9 Getting around	24	-	-	14	10
	Unit 10 Eating out	24	-	-	14	10
	Итого:по дисциплине:	216			136	80
	Экзамен	36	-	-	-	-
	Всего:	252			136	80

**Курсовые проекты или работы:** *не предусмотрены*

**Интерактивные образовательные технологии,** используемые в аудиторных занятиях: деловые и ролевые игры, «мозговой штурм», разбор и обсуждение конкретных ситуаций, беседа на заданную тему, активизация ключевых понятий (грамматических и тематических), презентации.

**Вид аттестации:** 1 сем. – зачёт; 2 сем. - зачёт 3 сем. – зачёт; 4 сем. - экзамен

**Основная литература:**

*Iwonna Dubicka, Margaret O’Keeffe. English for International Tourism Pre-Intermediate Course book. Longman, 2007.*

*Iwonna Dubicka, Margaret O’Keeffe. English for International Tourism Pre-Intermediate Course book. New Edition Pearson, 2013.*

*Strutt Peter. English for International Tourism Intermediate Course book. Longman, 2007.*

*Strutt Peter. English for International Tourism New Edition. Intermediate Course book. Longman, 2013.*

**АННОТАЦИЯ**

дисциплины «История»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы (108 часов, из них – 32 ч. аудиторной нагрузки: лекционных 16 ч., практических 16 ч.; 36 часов СРС; 0,3 часа ИКР; 4 часа КСР.)

**Цель освоения дисциплины.**

Выработать у студентов способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

**Задачи дисциплины.**

Обладать способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Отечественная история» относится к части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций ОК-2

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-2	«Способность» анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Важнейшие методологические концепции мирового исторического процесса, научную и мировоззренческую основу. Методы исторического анализа. Взаимосвязь и особенности истории мира, национальной и региональной, конфессиональной, истории.	Проводить комплексный поиск информации в источниках разного типа, различать в исторической информации факты и мнения, суждения и интерпретации. Систематизировать разнообразную историческую информацию на основе представлений об общих принципах и логике всемирно-исторического процесса. давать характеристику отдельным периодам истории России.	Навыками анализа социально-политических, экономических и культурных явлений развития мировой истории, оценки потенциала России в современной геополитике.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре (для студентов ОФО)

№ раздела	Наименование разделов	Аудиторная работа			СРС	Внеуд работа
		Л	ПЗ	ЛР		
1	2	4	5	6		7
1.	Введение в изучение Истории.	1	1		4	
2.	От Древней Руси – к единому Российскому государству (IX-XV вв.)	2	2		2	
3.	Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству	1	1		4	

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

4.	Российская империя в XVIII веке:	2	2		2	
5.	Российская империя в XIX веке	1	1		4	
6.	Россия в годы революций. Первой Мировой и Гражданской войн	2	2		2	
7.	Советский союз в 1920-1930 е годы	1	1		4	
8.	СССР накануне и в период Великой Отечественной война (1939-1945 гг.).	2	2		4	
9.	Советский союз в 1945-1991 гг.	2	2		4	
10.	Российская Федерация в 1991-2016 гг.	2	2		4	
	Итого по дисциплине	16	16		36	

**Курсовые работы:** *не предусмотрены*

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** *экзамен*

**Основная литература:**

1. История России [Электронный ресурс]: учебник / А. С. Орлов, В. А. Георгиев, Н. Г. Георгиева, Т. А. Сивохина; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова, Ист. фак. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Проспект, 2017. - 528 с. - ISBN 978-5-392-23104-1. Шифры: Т3(2)я7 - И907. <https://biblio-online.ru/book/6E085002-7AA9-4F69-9A5E-E9C68D4CC6C9>.
2. История России в схемах, таблицах, картах и заданиях: [учебное пособие] / В. В. Касьянов, С. Н. Шаповалов, Я. А. Шаповалова, А. Р. Манучарян ; под ред. В. В. Касьянова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. - 377 с.

## АННОТАЦИЯ

дисциплины

### Б.1.Б.03 «Русский язык и культура речи»

**Объем трудоемкости:** 2 зачетные единицы (72 часа, из них – 36 часов аудиторной работы: лекционных 16ч., практических 16 ч.; 4 часа КСР; 36 часов самостоятельной работы, 0,3 часа ИКР)

#### Цель дисциплины:

Внедрение в студенческой аудитории норм и правил из основополагающих разделов классического русского языка и обучение культуре речевого общения как в устной, так и в письменной его форме; повышение уровня гуманитарного образования и гуманитарного мышления студентов, что в первую очередь предполагает умение пользоваться всем богатством русского литературного языка при общении во всех сферах человеческой деятельности.

#### Задачи дисциплины:

- повышение общей культуры речи;
- изложение теоретических основ культуры речи, ознакомление с ее основными понятиями и категориями, а также нормативными свойствами фонетических, лексико-фразеологических и морфолого-синтаксических средств языка, принципами речевой организации стилей, закономерностями функционирования языковых средств в речи;
- формирование системного представления о нормах современного русского литературного языка;
- создание навыков и умений правильного употребления языковых средств в речи в соответствии с конкретным содержанием высказывания, целями, которые ставит перед собой говорящий (пишущий), ситуацией и сферой общения; развитие умения использовать законы, правила и приемы эффективного общения.

#### Место дисциплины в структуре ООП ВПО

«Русский язык и культура речи» относится к базовой части географического и естественно научного цикла. Для успешного изучения дисциплины необходимы знания школьного курса русского языка и основ речевой культуры. «Русский язык и культура речи» рассматривается как составная часть общей подготовки наряду с другими общеобразовательными модулями.

#### Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: (ОК-5)

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

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного	теоретические основы культуры речи; функциональные стили и лексико-грамматические характеристики и новые	объяснять варианты; выбирать языковые средства разных ситуаций общения;	выбор грамотной и письменной речи; навыком стилистического анализа языковых единиц в различных коммуникативных ситуациях;

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

межкультурного взаимодействия. языковых норм; составлять коммуникативные разные типы применения характеристики обиходно-этикетных формул речи; деловых в процессе коммуникативные документов; речевого реализовать речевого коммуникативны е качества речи в процессе создания высказывания.

**Основные разделы дисциплины:**

Разделы дисциплины, изучаемые во 2 семестре (для студентов ОФО)

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Предмет и задачи курса "Русский язык и культура речи"	2	2			2
2	Речевой этикет.	4	2			2
3	Национальный язык. Его формы и варианты	4	2			2
4	Орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Акцентологические нормы современного русского литературного языка.	4	2			2
5	Лексические нормы современного русского литературного языка	4	2			2
6	Морфологические нормы современного русского литературного языка	4	2			2
7	Синтаксические нормы современного русского литературного языка	4	2			2
8	Стилистические нормы современного русского литературного языка	4	2			2
9	Современная русская орфография. Гласные в корне слова	4		2		2
10	Гласные буквы в русском языке.	4		2		2
11	Согласные буквы в русском языке.	4		2		2
12	Двойные согласные в современном русском языке	4		2		2

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

13	Разделительные «Ъ» и «Ь»	4		2		2
14	Приставки в современном русском языке.	4		2		2
15	Простое предложение, особенности его грамматической структуры	4		2		2
16	Знаки препинания в сложном предложении	4		2		2
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>36</b>

**Курсовые работы:** *не предусмотрены*

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** *экзамен*

**Основная литература:**

1. Введенская Л.А., Павлова Л.Г., Кашаева Е.Ю.. Русский язык и культура речи. Ростов н/Д, 2013.
2. Жаров В.А. Русский язык и культура речи: учебное пособие. М.: Директ-Медиа, 2016.  
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442848>
3. Русский язык и культура речи: учебное пособие. Составители М.В. Невежина, Е.В. Шарохина, Е.Б. Михайлова. М.: Юнити-Дана, 2015.  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=117759](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=117759)

**Аннотация к дисциплине  
Б1.Б.03 ФИЛОСОФИЯ**

**Курс 2 семестр 4.**

**Объем трудоемкости:** 3 зачетных единиц (108 часа, из них – 38,3 часа контактные часы: лекционных 16 ч., практических 32 ч., иной контактной работы: ИКР 0,3 ч, КСР 2 ч.; 7 часов самостоятельной работы, контроль 26,7 ч.).

Целью дисциплины “Философия” является необходимость помощи бакалаврам в формировании собственной мировоззренческой позиции, и в осознании своего места и роли в обществе, в выборе форм и направлений своей деятельности в условиях современного развития общества, в выработке целостного видения различных проблем и феноменов в едином историко-культурном контексте, а также вызвать озабоченность будущих специалистов и граждан глобальными перспективами развития мировой цивилизации

В соответствии с поставленными целями в процессе изучения дисциплины “Философия” решаются следующие задачи:

- научить бакалавров самостоятельно и творчески работать над философскими текстами, достижениями передовой общественной мысли;
- предложить обучаемым методологию анализа актуальных проблем социальной практики, решения конкретных научных и практических задач работы по профессиональному предназначению;
- воспитание человека высокогуманного и нравственного, с развитым чувством гражданского долга и любви к Отечеству.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина “Философия” введена в учебные планы подготовки бакалавра (направление подготовки 43.03.03 “Гостиничное дело”) блок 3, базовая часть, индекс дисциплины — Б1.Б.03, читается в четвертом семестре.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	природу философского знания, функции философии, методологию философского познания, основные категории философии и этапы ее становления	использовать в профессиональной деятельности различные методы научного и философского исследования	знанием специфики историко-философского процесса, методами и приемами логического анализа, работать с научными текстами и содержащимися

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
					в них смысловыми конструкциями

### Содержание и структура дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.  
Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре (очная форма)

№	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Философия как наука. Ее место в системе наук.	11	4	6		1
2.	Раздел 2. Особенности развития классической философии (от античности до 19 в.)	11	4	6		1
3.	Раздел 3. Тенденции развития современной системы философского знания.	11	4	6		1
4.	Раздел 4. Основные проблемы развития систематической философии.	10	2	6		2
5.	Раздел 5. Философия экономики. Теория информационного общества.	12	2	8		2
	<i>Итого по дисциплине:</i>	55	16	32		7

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента

**Курсовые проекты или работы не предусмотрены.**

**Вид аттестации:** экзамен

**Основная литература:**

1. Спиркин А.Г. Философия: учебник для бакалавров. - М., «Юрайт», 2014. – 736с.
2. Толпыкин В.Е. Основы философии: учебное пособие для студентов вузов. – М.: Эксмо, 2015.
3. Ивин, А. А. Философия : учебник для академического бакалавриата / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 478 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-4016-9. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/EDA36C20-BFA3-4ECD-A67D-781737E3C317](http://www.biblio-online.ru/book/EDA36C20-BFA3-4ECD-A67D-781737E3C317)

**АННОТАЦИЯ**  
дисциплины  
**МАТЕМАТИКА**

Дисциплина предназначена для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Санаторно-курортная деятельность», программа подготовки – академический бакалавриат.

**Трудоёмкость дисциплины:** 6 зачётных единиц (216 часов, из них: занятия лекционного типа – 18 часов, практические занятия – 36 часов, самостоятельная работа – 113 часов, контроль самостоятельной работы – 13 часов, контактная работа – 67,3 часа).

**Цель дисциплины:** освоение студентами основных научных понятий, методов и результатов анализа общих количественных закономерностей, характерных для области профессиональной деятельности выпускника.

**Задачи дисциплины:**

- достижение понимания студентами роли и места математики в современном мире;
- теоретическое освоение студентами основных математических понятий, методов и результатов;
- формирование у студентов навыков математического исследования закономерностей, процессов и систем в сфере гостиничного дела;
- выработка умения самостоятельно разбираться в математическом аппарате, используемом в литературе, связанной со направлением подготовки студента;
- создание теоретических основ для успешного изучения последующих дисциплин, использующих количественные методы;
- развитие у студентов творческого и логического мышления;
- подготовка к применению полученных теоретических знаний в практической деятельности в сфере гостиничного дела.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО:**

Дисциплина «Математика» относится к базовой части блока 1 «Дисциплины (модули)».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции ОК-7.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- основные математические понятия, определения, методы и результаты;
- основы математического анализа и линейной алгебры, необходимые для решения задач из области профессиональной деятельности;

**уметь:**

- применять методы математического анализа и линейной алгебры для решения расчётных задач в сфере гостиничного дела;
- самостоятельно изучать учебную и научную литературу, содержащую математические понятия, методы и результаты;

**владеть:**

- навыками проведения математических рассуждений;
- приёмами наглядного графического представления формальных количественных результатов расчётов.

**Основные разделы дисциплины:**

1. Математический анализ.
2. Аналитическая геометрия и линейная алгебра.

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме экзамена.

**Основная литература:**

1. Туганбаев, А.А. Основы высшей математики [Электронный ресурс] : учеб. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2011. – 496 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/2036>.
2. Беклемишев, Д.В. Курс аналитической геометрии и линейной алгебры: Учебник [Электронный ресурс] : учеб. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 448 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98235>.

Аннотация  
дисциплины «Информатика»  
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

**Объем трудоемкости:** 6 зачетных единиц (216 часов, из них – 76,3 часов контактной работы: лабораторных работ 64 ч., КСР 12 ч., 104 часа самостоятельной работы, ИКР – 0,3 часа, контроль – 34,7 часов)

**Цель дисциплины:**

Формирование системы понятий, знаний и умений в области современного курса информатики, ее приложениях в географии, достижений в области технических и программных средств, содействие становлению профессиональной компетентности студентов через использование современных методов и средств обработки информации при решении задач, связанных с изучением профессиональной предметной области студентов.

**Задачи дисциплины:**

- раскрыть обучающимся теоретические и практические основы знаний в области информатики и ее приложений;
- показать студентам возможности современных технических и программных средств для профессионального решения задач;
- сформировать у студентов практические навыки работы с информацией при обработке ее на персональном компьютере в наиболее распространенных программных средах;
- развить навыки информационной культуры будущего бакалавра, необходимые для дальнейшего самообучения в условиях непрерывного развития и совершенствования информационных технологий.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Информатика» по направлению «Гостиничное дело» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных по стандарту среднего полного общего образования, и является основой для изучения дисциплин профессионального цикла, в основе которых лежит применение современных информационных технологий.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОПК-1	Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостинич-	задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований ин-	оценивать различные варианты решений задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	-методами разработки решений стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
		ного продукта	формационной безопасности		требований информационной безопасности

Структура и содержание дисциплины

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		2
<b>Контактная работа, в том числе:</b>	<b>76,3</b>	<b>76,3</b>
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
Занятия лекционного типа		
Лабораторные занятия	64	64
Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)		
<b>Иная контактная работа:</b>		
Контроль самостоятельной работы (КСР)	12	12
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3	0,3
<b>Самостоятельная работа, в том числе:</b>	<b>104</b>	<b>104</b>
Подготовка к текущему контролю	104	104
<b>Контроль:</b>	<b>35,7</b>	<b>35,7</b>
Подготовка к экзамену	35,7	35,7
Общая трудоемкость	час	<b>216</b>

Разделы дисциплины, изучаемые во 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	<i>Информация и информационные процессы</i>	21			8	13
2.	<i>Аппаратные и программные средства ЭВМ</i>	21			8	13
3.	<i>Компьютерные сети</i>	21			8	13
4.	<i>Технология подготовки текстовых документов</i>	21			8	13
5.	<i>Решение задач в среде табличного процессора</i>	21			8	13
6.	<i>Технология работы с базами данных</i>	21			8	13
7.	<i>Технология подготовки электронных презентаций</i>	21			8	13
8.	<i>Технология информационной безопасности</i>	21			8	13

№	Наименование разделов	Количество часов			
	<b>Итого по дисциплине:</b>	168		64	104

**Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен**

**Основная литература:**

1. Андреева, Н.М. Практикум по информатике [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.М. Андреева, Н.Н. Василюк, Н.И. Пак, Е.К. Хеннер. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 248 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104883>. — Загл. с экрана.
2. Информатика : учебно-методическое пособие / авт.-сост. В.И. Лебедев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 116 с. : ил. - Библиогр.: с.87.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459051> (29.09.2018).
3. Информатика: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2015. - 159 с. : ил. - Библи. в кн. - ISBN 978-5-8265-1490-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445045> (29.09.2018).
4. Информатика. Базовый курс [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / под ред. С. В. Симоновича. - 3-е изд. - Санкт-Петербург [и др.] : Питер, 2018. - 637 с. : ил. - (Учебник для вузов) (Для бакалавров и специалистов) (Стандарт третьего поколения). - ISBN 978-5-4461-0842-8.
5. Кудинов, Ю.И. Основы современной информатики [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.И. Кудинов, Ф.Ф. Пашенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 256 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107061>. — Загл. с экрана.
6. Новожилов О. П. Информатика [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата / О. П. Новожилов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.:Издательство Юрайт, 2017. - 619 с. - Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/FEE705BC-11CB-46EB-810E-2634A4DE5E46](http://www.biblio-online.ru/book/FEE705BC-11CB-46EB-810E-2634A4DE5E46).

### **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

#### **Б.1.Б.07 «ЭКОЛОГИЯ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 5 зачетных единиц (180 часов, контактные часы – 63,3, из них – 54 часа аудиторной нагрузки: лекционных 18 часов, практических 36 часов, ИКР – 0,3 часа, КСР – 9 часов; 81 часов самостоятельной работы).

**Целью освоения дисциплины** является формирование экоцентрического мировоззрения, в основе которого лежит представление о взаимоопределяющей эволюции человека и природы, а также представлений о профессиональной ответственности в области охраны окружающей среды, знакомство с основными экологическими правилами и законами, разделами экологии. Преподавание экологии ставит своей целью формирование у студентов ответственного, экологически грамотного поведения в природе и обществе как социально и лично значимого компонента образованности человека, осознания неразрывной связи человека с природой и воспитания способности оценки своей профессиональной деятельности с точки зрения охраны биосферы.

#### **Задачи дисциплины:**

- определение места экологии в системе наук и ее межотраслевых связей;
- формирование понятий об экосистемах и их основных компонентах;
- формирование основных представлений о механизме функционирования природных и социо-природных экосистем и законах их развития;
- рассмотрение основных закономерностей функционирования биосферы, ее структуры;
- определение места человека и человеческой цивилизации в современной биосфере;
- изучение условий и факторов окружающей среды, их взаимодействия с живыми организмами и изменения под влиянием антропогенной деятельности;
- формирование представлений о качестве окружающей среды, влиянии экологической обстановки на качество жизни человека, экологии и здоровье человека;
- изучение глобальных экологических проблем окружающей среды, формирования и тенденций их развития и путей их решения;
- ознакомление с экологическими принципами рационального использования природных ресурсов и охраны природы и основами экономики природопользования;
- формирование представлений об экологической безопасности и экозащитных технике и технологиях;
- изучение основ экологического права, профессиональной ответственности;
- ознакомление с теорией и практикой международного сотрудничества в области охраны окружающей среды.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Учебная дисциплина «Экология» относится к базовой части федерального компонента математического и естественнонаучного цикла дисциплин учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело». Экология занимает важное место в системе подготовки бакалавров гостиничного дела в связи с современной концепцией экологизации общества и повышения экологической грамотности. Курс «Экология» базируется на довузовской подготовке в области географии, биологии, экологии, обществознания и других дисциплин и служит связующим звеном между школой и вузом. Учебная дисциплина «Экология» использует понятия и методологию многих естественных и общественных наук и тесно взаимодействует с ними, позволяет на ранней стадии актуализировать изучение как математических и естественнонаучных, так и

гуманитарных, социальных и экономических дисциплин, но также создает целостное представление о взаимодействии природы и общества.

Дисциплина «Экология» является предшествующей для дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «География», «Демография», «Человек и его потребности», «Туристское страноведение» и др.

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции: способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Экология»**

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
	ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	<p>знать разнообразие экологических факторов и закономерности их действия на живые организмы; особенности адаптации живых организмов к среде обитания; структуру и функционирование популяций, биоценозов, экосистем;</p> <p>- знать общие принципы и законы развития и функционирования экосистем;</p> <p>- иметь представления о структуре биосферы, экосистемы;</p>	<p>уметь оценивать экологическое состояние окружающей среды и ее отдельных компонентов; объяснять принципы обратных связей в природе, механизмы регуляции и устойчивости в экосистемах; применять полученные знания в целях пропаганды идеи охраны природы среди населения</p>	<p>владеть навыками проведения экологического анализа его результатов (уметь четко представлять цель исследования, адекватность метода выбранной цели, научиться различными формами иллюстрированного выражения результатов анализа, освоить метод статистической обработки материалов исследования)</p>

**1.2 Структура дисциплины**

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

**Таблица 3 – Разделы дисциплины «Экология», изучаемые в 1-м семестре (ОФО)**

№	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Условия существования жизни на Земле	30	4	6	20
2	Экологические последствия роста численности человечества и потребления природных ресурсов	34	6	10	18
3	Экологические последствия увеличения разнообразия и количества отходов (загрязнения окружающей среды)	37	4	12	21
4	Организационные, правовые и экономические средства предотвращения экологического кризиса	20	4	6	10
5	Принципы устойчивого развития человечества	14	2	2	12
6	ИКР	0,3			
7	Подготовка к экзамену	35,7			
	<i>Итого по дисциплине:</i>	<b>180</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>81</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Вид аттестации:** экзамен

**Основная литература:**

1. Валова В.Д. Экология [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / В.Д. Валова, О.М. Зверев – М.: Дашков и К, 2017. – 376 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=936129>.
2. Гордиенко В.А. Экология. Базовый курс для студентов небиологических специальностей [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.А. Гордиенко, К.В. Показеев, М.В. Старкова. – СПб: Лань, 2014. – 640 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/42195>.
3. Разумов В.А. Экология [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Разумов. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557074>.
4. Потапов А.Д. Экология [Электронный ресурс]: учебник / А.Д. Потапов. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 528 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=556728>.
5. Пушкарь В.С. Экология [Электронный ресурс]: учебник / В.С. Пушкарь, Л.В. Якименко. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 397 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.dx.doi.org/10.12737/16540](http://www.dx.doi.org/10.12737/16540).
6. Шилов И.А. Экология [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / И.А. Шилов. – М.: Юрайт, 2017. – 511 с. – Режим доступа: [bibli-online.ru/book/D0C92E22-F7DD-416D-8427-82D71F78B4EB](http://bibli-online.ru/book/D0C92E22-F7DD-416D-8427-82D71F78B4EB).
7. Экология и охрана окружающей среды [Электронный ресурс]: практикум: учебное пособие / В.В. Денисов. – СПб: Лань, 2017. – 440 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91305>.

**Аннотация**  
**Дисциплины Б1. Б.08 «Безопасность жизнедеятельности»**  
**Для направления 43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»**

Курс 3 Семестр 5

**Объем трудоемкости:**

2 зачетные единицы (72 часа, из них – 36 часов аудиторной нагрузки: лекционных 18 ч., практических работ 18ч., 32,8 часа самостоятельной работы; 3 часа КСР)

**Цель дисциплины:**

Формирование качеств личности безопасного типа, мировоззренческих установок, базовых знаний, навыков и умений специалиста с профессиональным образованием в области обеспечения всесторонней защиты человека, общества, окружающей среды в чрезвычайных ситуациях (ЧС). Изучением дисциплины достигается формирование у специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.

**Задачи дисциплины:**

1. осуществление подготовки студентов по вопросам безопасности жизнедеятельности, защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях и вопросам гражданской обороны (ГО) в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ;
2. - создание комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
3. -обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
4. -принятие решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
5. ознакомление обучающихся с источниками, закономерностями, характером и масштабами чрезвычайных ситуаций природного, техногенного, социального и экологического характера;
6. изучение и освоение методов, приёмов и способов защиты, позволяющих предотвращать (минимизировать) ущерб жизненно важным интересам личности и общества в возможных опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;

7. изучение основ медицинских знаний и правил оказания первой медицинской и специальной помощи в опасных и чрезвычайных ситуациях.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО:**

Изучение объектов как источников опасности осуществляется в составе систем «человек-техносфера», «техносфера-природа», «человек-природа». Изучение характеристик объектов осуществляется в сочетании «объект, как источник опасности – объект защиты». Объектами защиты являются человек, компоненты природы и техносферы. Дисциплина направленностью ориентирована на повышение гуманистической составляющей при подготовке специалистов и базируется на знаниях, полученных при изучении социально-экономических, естественнонаучных и общеобразовательных дисциплин.

**Требования к уровню освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК- 9.

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	Способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

знать	<p>принципы обеспечения безопасного взаимодействия человека со средой обитания и рациональные условия деятельности, системы безопасности;</p> <p>-анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации;</p> <p>-способы и методы повышения устойчивости функционирования объектов экономики, социальных систем в ЧС мирного и военного времени;</p> <p>-цели, задачи, структуру, режимы функционирования, силы и средства Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС) и системы ГО;</p> <p>-мероприятия по защите населения и территорий в ЧС и ликвидации последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий;</p> <p>-правовые, нормативно-технические и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности;</p> <p>-современные террористические угрозы, поражающие факторы ядерного, радиационного, биологического, химического и взрывного терроризма и защита от них;</p> <p>индивидуальные и коллективные средства защиты.</p>
уметь	идентифицировать негативные воздействия среды обитания

	<p>естественного, техногенного и антропогенного происхождения;</p> <p>-принимать эффективные управленческие, административные, организационные и технические решения по защите персонала, населения в ЧС, обусловленных авариями, катастрофами, стихийными бедствиями, применением современных средств поражения, террористическими актами;</p> <p>-использовать коллективные и индивидуальные средства защиты;</p> <p>-пользоваться приборами радиационной и химической разведки и дозиметрического контроля;</p> <p>организовывать работы по ликвидации последствий ЧС</p>
владеть	<p>-законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>-способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>-понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности;</p> <p>-навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.</p> <p>владеть приёмами оказания первой медицинской само- и взаимопомощи.</p>

### Структура дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Введение. Предмет и цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».	8	2	2	-	4
2.	Человек и техносфера	8	2	2	-	4
3.	Факторы, определяющие комфортные условия труда. Психологические и эргономические основы безопасности.	8	2	2	-	4

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
4.	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов. Безопасность технических систем.	8	2	2	-	4
5	Влияние урбанизации и НТР на здоровье человека, болезни цивилизации. Факторы, определяющие здоровье человека	9	2	2	-	5
6.	Защита населения и территорий от опасностей в чрезвычайных ситуациях Обеспечение безопасности жизнедеятельности в ЧС	9	2	2	-	5
7.	Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера и методы защиты в условиях их реализации.	7	2	2	-	3
8.	Управление безопасностью жизнедеятельности Общие принципы оказания неотложной медицинской помощи пострадавшим в опасных и чрезвычайных ситуациях.	11,8	4	4	-	3,8

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа	
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
	<i>Итого по дисциплине:</i>		18	18	-	32,8

**Курсовые проекты или работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

**Основная литература:**

1. Айзман Р.И., Шуленина Н.С., Ширшова В.М. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие / Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010.
2. Арустамов Э.А., Волощенко А.Е., Гуськов Г.В., Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015.
3. Хван, Т.А. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие / Т.А. Хван, П.А. Хван. – Изд. 10-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
4. Учебно-методическое пособие: Грушко Г.В., Линченко С.Н., «Ситуационные задачи и тесты по приобретению практических навыков обеспечения безопасности и оказанию медицинской помощи пострадавшим в условиях чрезвычайных ситуаций, при несчастных случаях и угрожающих жизни состояниях»: учеб. - метод. пособие. - Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2016. - 84 с. – 500 экз.
5. Учебно-методическое пособие: Грушко Г.В., Линченко С.Н., «Контрольно-измерительные материалы по приобретению знаний, умений и практических навыков по дисциплинам «Безопасность жизнедеятельности», «Основы медицинских знаний»»: учеб.-метод. пособие. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2017. – 80с. -100 экз.
6. Цепелев, В.С. Безопасность жизнедеятельности в техносфере : в 2 ч. / В.С. Цепелев, Г.В. Тягунов, И.Н. Фетисов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. - Изд. 3-е, испр. - Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2014. - Ч. 1. Основные сведения о БЖД. - 119 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 110. - ISBN 978-5-7996-1116-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275963> .

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах.

## АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.Б.09 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

**Объем трудоемкости дисциплины**, для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 4 зачетные единицы (144 часа, из них занятия лекционного типа - 18 часов, семинарского типа - 36 часов, ИКР - 0,3 часа, КСР - 5 часов, самостоятельная работа - 49 часов, экзамен – 35,7 часов).

**Целью освоения** учебной дисциплины «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации и подтверждения соответствия в сфере гостиничного бизнеса, которые будут способствовать успешной деятельности обучающегося в реальных условиях будущей работы.

#### **Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов знаний в области правовых основ стандартизации и подтверждения соответствия в сфере гостиничного бизнеса;
- получение студентом знаний о целях, задачах и принципах технического регулирования в РФ и в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС);
- формирование у студентов умений изучать и анализировать изменения законодательства и нормативной документации в области стандартизации и подтверждения соответствия;
- формирование у студентов знаний в области управления системой менеджмента качества организации на основе стандартов ИСО серии 9000;
- формирование у студентов навыков комплексного анализа разнообразной информации в области стандартизации, подтверждения соответствия и управления качеством.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплины «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг» относится к базовой части блока 1 основной образовательной программы ФГОС ВО направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль санаторно-курортная деятельность.

Необходимость включения предмета «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что стандартизация и подтверждение соответствия являются «инструментами» в руках государства, при помощи которых обеспечивается безопасность и качество практически во всех сферах деятельности человека. Поэтому бакалавру в сфере гостиничного дела необходимо уметь анализировать и использовать нормативную документацию в данной области.

Дисциплина «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг» изучается в 5 семестре и базируется на таких предметах, изучаемых на предыдущих курсах как «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Организация гостиничного дела» и служит основой для изучения таких дисциплин как «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах», «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий».

#### **Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей обще-профессиональной компетенции (ОПК):

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

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>
1.	ОПК-3	Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	<p><b>знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ФЗ РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- ФЗ РФ «О техническом регулировании»;</li> <li>- ФЗ РФ «О стандартизации в РФ»;</li> <li>- сущность и роль качества в функционировании предприятий и организаций;</li> <li>- сущность, задачи и принципы стандартизации;</li> <li>- стандарты в сфере гостиничного бизнеса;</li> <li>- формы и порядок подтверждения соответствия, проведения сертификации;</li> <li>- схемы сертификации работ и услуг;</li> <li>- требования к системе менеджмента качества на основе стандартов ИСО серии 9000.</li> </ul> <p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать терминологический аппарат дисциплины;</li> <li>- работать с претензиями потребителей;</li> <li>- использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации работ и услуг;</li> <li>- применять документацию систем менеджмента качества;</li> <li>- анализировать законодательную и научно-техническую документацию в области управления качеством, стандартизации и сертификации.</li> </ul> <p><b>владеть</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа законодательной и нормативной документации в области управления качеством, стандартизации и подтверждения соответствия в сфере гостиничного бизнеса;</li> <li>- владеть теоретическими и прикладными знаниями в области управления качеством, стандартизации и подтверждения соответствия в современных условиях;</li> <li>- навыками объективно и аргументировано оценивать деятельность в сфере гостиничного бизнеса;</li> <li>- навыками использования стандартов сфере гостиничного бизнеса.</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг», ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Управление качеством	16	4	6	6
2	Стандарты ИСО серии 9000	12	2	4	6
3	Техническое регулирование	14	4	4	6
4	Основы стандартизации	16	4	6	6
5	Подтверждение соответствия	14	2	6	6
6	Стандарты в сфере гостиничного бизнеса	31	2	10	19
	<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>18</b>	<b>36</b>	<b>49</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен (5 семестр).

**Основная литература:**

1. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии [Электронный ресурс]: учебник. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 671 с. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114433\\_](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114433_)

2. Курочкина А.Ю. Управление качеством услуг [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для академического бакалавриата. – М.: Юрайт, 2018. – 206 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/upravlenie-kachestvom-uslug-422883#page/1>

### АННОТАЦИЯ

дисциплины Б1.Б.10 «ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ»

Очная форма обучения

**Общая трудоёмкость** дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), из них: лекционных занятий – 16 ч., практических занятий – 32 ч., самостоятельной работы – 53,8 ч., КСР – 6 ч., ИКР – 0,2 ч.

**Целью** дисциплины является формирование у студентов представлений о психологии делового общения, его видах, стратегиях и тактиках, а также о психологических принципах оптимизации процесса делового взаимодействия.

#### Задачи дисциплины:

- осмыслить понятие делового общения как особого социально-психологического явления, очертить его границы;
- изучить природу и механизмы делового общения;
- ознакомиться с приемами оптимизации процесса делового общения;
- дать представление о манере делового поведения и формах взаимодействия с другими людьми.
- сформировать общекультурные компетенции: ОК-6.

Результатом прохождения курса будет являться свободное владение материалом; знание психологических механизмов взаимопонимания и взаимовлияния в деловом общении, понимание психологических закономерностей делового взаимодействия.

#### Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина Б1.Б.10 «Психология делового общения» относится к дисциплинам профессионального цикла базовой части, читается на втором курсе, четвертом семестре.

Дисциплине «Психология делового общения» предшествует изучение курсов: «Психология», «Русский язык и культура речи», «Основы гостеприимства». Дисциплина «Психология делового общения» изучается наряду с дисциплинами «Конфликтология», «Организация гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности».

Знания, умения и компетенции, сформированные при изучении дисциплины «Психология делового общения», связаны с последующим освоением в рамках основной образовательной программы дисциплин «Гостиничный менеджмент», «Организационное поведение в гостиничных предприятиях», «Этика и этикет в гостиничном деле».

#### Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций: ОК-6.

№ п.п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	психологические особенности делового общения, содержание понятий «межличностная коммуникация», «межличностные отношения», «межличностное взаимодействие»	применять адекватные способы делового общения, техники благорасположения, анализировать невербальное поведение собеседника.	рефлексивным и навыками приемами оптимизации процесса общения, выбирать адекватную манеру поведения и форму взаимодействия с другими.

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

Разделы дисциплины, изучаемые на первом курсе (для студентов ОФО):

№ разд ела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Общение как предмет научного знания	24	4	8	-	12
2	Общение как восприятие и понимание людьми друг друга.	26	4	8	-	14
3	Стратегии и тактики влияния и манипулирования.	26	4	8	-	14
4	Деловое общение и его особенности.	25,8	4	8	-	13,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>16</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>53,8</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

Основная литература:

Эксакусто, Т.В. Основы психологии делового общения : учебное пособие / Т.В. Эксакусто ; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет, Инженерно-технологическая академия. - Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2015. - 161 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9275-1712-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461885>.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программе дисциплины  
**Б1.Б.11 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)**

**Объём трудоёмкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 13 зачётных единиц (468 часов, из них: 249 часов контактной работы (240 часов аудиторная работа), 184 часа самостоятельной работы, 36 часов контроль).

**Целью** освоения дисциплины «Иностранный язык (второй)» является овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, лексическими, грамматическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, освоение знаний о языковых явлениях изучаемого языка, разных способах выражения мысли в родном и изучаемом языке.

К основным задачам освоения дисциплины следует отнести:

1. Изучение специфики артикуляции звуков, интонации и ритма нейтральной речи в арабском литературном языке; основных особенностей полного стиля произношения и устной речи; основ грамматического строя арабского литературного языка и его грамматические правила; лексические единицы в объёме, определенном ФГОС ВО;
2. Развить способность у студентов определять грамматическую форму встречающихся лексем, читать и переводить несогласованные тексты письменно и устно в объёме изученной тематики с арабского литературного языка на русский и с русского на арабский литературный язык;
3. Привить грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; навыки ведения беседы и диалога на арабском литературном языке в объёме изученной лексики;
4. Развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);
5. Приобщение учащихся к культуре, традициям и реалиям арабских стран в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся, формирование умения представлять свою страну, её культуру в условиях иноязычного межкультурного общения;
6. Развитие и воспитание у студентов понимания важности изучения иностранного языка в современном мире и потребности пользоваться им как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации;
7. Воспитание качеств гражданина, патриота; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных сообществ, толерантного отношения к проявлениям иной культуры.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Настоящая дисциплина «Иностранный язык (второй)» изучается на 2, 3 курсах бакалавриата ОФО в 3, 4, 5 и 6 семестрах.

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана. Она выполнена в соответствии с требованиями Государственного общеобразовательного стандарта высшего образования по специальности 43.03.03 – «Гостиничное дело» и является составной частью Общей образовательной программы высшего образования и учебного плана, нацеленных на подготовку высококвалифицированных кадров, способных успешно решать профессиональные задачи на уровне мировых стандартов.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-5.

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	- значения новых лексических единиц (слов, словосочетаний), связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры арабских стран; основные способы словообразования; - особенности структуры простых и сложных предложений, интонацию различных коммуникативных типов предложения; - страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных	- вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета; -расспрашивать собеседника и отвечать на его вопросы, высказывая свое мнение, просьбу, отвечать на предложение собеседника согласием/отказом, опираясь на изученную тематику и усвоенный лексико-грамматический материал; - рассказывать	- аудированием относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространённых стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующей тематике данной ступени обучения. - <b>чтением</b> ориентироваться в иноязычном тексте, прогнозировать его содержание по заголовку; - читать аутентичные тексты разных жанров с пониманием основного

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
			<p>реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;</p> <p>- роль владения иностранными языками в современном мире, особенности образа жизни, быта, культуры арабских стран (всемирно известные достопримечательности, выдающиеся люди и их вклад в мировую культуру, сходство и различия в традициях своей страны и арабских стран.</p>	<p>о своём окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и арабских стран;</p> <p>- делать краткие сообщения, описывать события / явления (в рамках пройденных тем), передавать основное содержание, основную мысль прочитанного или услышанного, выражать свое отношение к прочитанному/услышанному, давать краткую характеристику персонажей.</p>	<p>содержания (определять тему, основную мысль; выделять главные факты, опуская второстепенные;</p> <p>- устанавливать логическую последовательность основных фактов текста);</p> <p>- читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое / просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи.</p>

**Разделы дисциплины, изучаемые в 3, 4 семестрах (2 курс), 5 и 6 (3 курс) ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			КСР	ЛР	
1	2	3	4	5	6
<b>2 курс</b>					
1	Общие сведения об арабском языке и арабской письменности	36	-	18	18
2	Вводный фонетический курс краткие сведения по фонетике	36	-	18	18
3	Фонетика: согласные «б – н» и гласные «а – у»	36	-	18	18
4	Фонетика: удвоение согласных и Арабский алфавит	34	-	18	16
5	Фонетика: согласные «к – дж» и «й – й». Написание лигатур	35	1	20	14
6	Фонетика: согласные «х, г, ю» и грамматика: части речи	35	1	20	14
7	Фонетика: согласный звук «хамза» и «о». Виды текстов	40	2	24	14
<b>ВСЕГО</b>			<b>4</b>	<b>136</b>	<b>112</b>
<b>3 курс</b>					
1	Согласные «' айн», «о». Виды речевых произведений	16	-	6	10
2	Общие сведения об именах прилагательных	16	-	6	10
3	Имена прилагательные и абстрактные	40	-	30	10
4	Имена прилагательные, обозначающие цвет или внешнее качество	35,8	-	30	5,8
5	Грамматика: Выражение числа	25	1	12	12
6	Грамматика: Глаголы	23	1	10	12
7	Грамматика: Местоимения	24	2	10	12
<b>ВСЕГО</b>			<b>4</b>	<b>104</b>	<b>71,8</b>

**Лекции:** не предусмотрены

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:**

2 курс – зачёт/зачёт, 3 курс – зачёт/экзамен (ОФО).

**Основная литература:**

1. Мокрушина А.А. Грамматика арабского языка в таблицах и упражнениях. - СПб: «КАРО», 2015. - 221с. ЭБС. URL: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=462249](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=462249)
2. Лебедев В.Г. Практический курс арабского литературного языка: вводный курс / учебник и практикум для академического бакалавриата // В.Г. Лебедев, Л.С. Тюрева. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: изд-во Юрайт, 2018. – 344 с. URL: [www.biblio-online.ru/book/D6F92E2F-862E-4CFF-BA92-AAA6BE722C88](http://www.biblio-online.ru/book/D6F92E2F-862E-4CFF-BA92-AAA6BE722C88).

## АННОТАЦИЯ

### дисциплины «Физическая культура и спорт»

**Объем трудоемкости:** 2 зачетные единицы (72 часа, из них – 21,2 контактная работа, 50,8 ч. – самостоятельная работа).

#### Цель дисциплины

Формирование физической культуры студента как системного и интегративного качества личности и способности целенаправленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

#### Задачи дисциплины

- формирование биологических, психолого-педагогических и практических основ знаний физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание, привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- владение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- формирование умения научного, творческого и методически обоснованного использования средств физической культуры, спорта и туризма в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

#### Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Физическая культура и спорт» входит в Б.1 Б. 12 учебного плана.

#### Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-8.

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК -8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Научно-практические основы здорового образа жизни, физической культуры и спорта.	Рационально использовать знания в области физической культуры и спорта для профессионально – личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.	Знаниями и умениями в области физической культуры и спорта для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

**Основные разделы дисциплины**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры (часы)		
		1	2	
<b>Контактная работа, в том числе:</b>				
<b>Аудиторные занятия (всего):</b>	<b>21,2</b>	<b>16</b>	<b>5,2</b>	
Занятия лекционного типа	16	16		
Лабораторные занятия				
Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия)	2		2	
<b>Иная контактная работа:</b>				
Контроль самостоятельной работы (КСР)	3		3	
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2		0,2	
<b>Самостоятельная работа, в том числе:</b>				
<i>Курсовая работа</i>				
Проработка учебного (теоретического) материала	37	20	17	
Выполнение индивидуальных заданий (подготовка сообщений, презентаций)				
Реферат	10		10	
Подготовка к текущему контролю	3,8		3,8	
<b>Контроль:</b>				
Подготовка к экзамену				
<b>Общая трудоемкость</b>	час.	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
	в том числе контактная работа	<b>21,2</b>	<b>16</b>	<b>5,2</b>
	зач. ед	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине «Физическая культура и спорт»:** зачет.

**Основная литература:**

- Бегидова, Т. П. Основы адаптивной физической культуры: учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] / Т. П. Бегидова. 2-е изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2017. 188 с. (Серия: Университеты России). ISBN 978-5-534-04932-9. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/2B7A64A5-0F1A-4365-8987-4E59F8984293#page/1>.
- Евсеев, С.П. Теория и организация адаптивной физической культуры: учебник / С.П. Евсеев. – М.: Спорт, 2016. - 616 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-906839-42-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454238>.
- Иванков, Ч. Технология физического воспитания в высших учебных заведениях: учебное пособие для студентов вузов / Ч. Иванков, С.А. Литвинов. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2015. - 304 с.: ил. - ISBN 978-5-691-02197-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429625>.
- Третьякова Н. В., Андрюхина Т. В., Кетриш Е. В. Теория и методика оздоровительной физической культуры: учебное пособие; М.: Спорт, 2016; 281с. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=461372#](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=461372#)
- Письменский, И. А. Физическая культура : учебник для академического бакалавриата / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 493 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00329-1. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/1D5B5EFC-C902-4B41-A5F9-46E2A51BEE22](http://www.biblio-online.ru/book/1D5B5EFC-C902-4B41-A5F9-46E2A51BEE22)

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ВОЗ имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах «Лань» и «Юрайт».

## АННОТАЦИЯ

дисциплины Б1.Б.13 «Психология»

43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) ОФО

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы (108 ч, из них: лекционных 18 ч., практических 18 ч., 4 часа КСР; ИКР – 0,3 ч., 32 часа самостоятельной работы, контроль 35,7 ч.)

### 1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля).

#### 1.1 Цель освоения дисциплины.

В соответствии с общими целями ООП ВО целью освоения дисциплины (или модуля) «Психология» является развитие у студентов способности работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия путем формирования целостного представления о психологии как науке: основных достижениях, проблемах и тенденциях развития современной психологии.

#### 1.2 Задачи дисциплины

На основе требований ФГОС ВО к формированию компетенций, которыми должны обладать студенты задачами изучения дисциплины «Психология» являются:

- формирование у студентов научных представлений о предмете, методах и задачах психологии, ее месте среди других наук о человеке, о ее базовых категориях и понятиях, об особенностях и закономерностях развития личности; закономерностях межличностного и межгруппового взаимодействия;
- повышение психологической культуры студентов, знакомство с ведущими концепциями и идеями в области психологии,
- развитие навыков публичного выступления и способности работать в коллективе;
- освоение навыков эффективного межличностного взаимодействия и толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.

#### 1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Психология» относится к базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана ООП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата).

Входные знания, умения и компетенции, необходимые для изучения учебной дисциплины «Психология», формируются в процессе изучения учебной дисциплины «Философия».

Дисциплина «Психология» предшествует изучению учебных дисциплин «Конфликтология», «Психология делового общения», «Реклама в гостиничном деле», «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий».

#### 1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общекультурной компетенции (ОК-6)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая	основные психологические понятия и категории; историю научной психологии;	анализировать психологические особенности личности (темперамент,	навыками аргументированного изложения собственной

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
		социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	основные методы психологии; особенности и закономерности развития личности; закономерности межличностного и межгруппового взаимодействия, правила и техники конструктивного общения.	характер, способности, направленность); устанавливать и конструктивно развивать межличностные отношения.	точки зрения; навыками публичного выступления; навыками работы в коллективе.

**Основные разделы дисциплины:**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в психологию	17	4	4	-	7
2	Психические процессы и состояния	13	2	4	-	7
3	Психология личности	15	4	4	-	7
4	Психология общения	15	4	4	-	6
5	Группы и групповое поведение	14	4	2	-	7
	<b>Итого:</b>		18	18	-	32

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

**Основная литература:**

1. Андреева Г.М. Социальная психология. М.: Аспект Пресс, 2014.- [Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/68756](https://e.lanbook.com/book/68756).
2. Немов, Р. С. Общая психология в 3 т. Том 1. Введение в психологию : учебник и практикум для академического бакалавриата / Р. С. Немов. — 6-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 726 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/9C24D445-F1CF-47D0-8E1C-D8E8D6754C69/obschaya-psihologiya-v-3-t-tom-i-vvedenie-v-psihologiyu#page>
3. Маклаков, А. Г. Общая психология: учебное пособие для студентов вузов и слушателей курсов психологических дисциплин / А. Г. Маклаков. – СПб. [и др.] : Питер, 2013. - 582 с. : ил. - (Учебник для вузов).

**Аннотация по дисциплине  
Б1.Б.14 Язык делового общения**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Санаторно-курортная деятельность

Курс   4   Семестр   8   Количество з.е.   2  

**Цель дисциплины:**

- развитие иноязычной коммуникативной компетенции для реализации и решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на бытовом, социальном, профессиональном уровнях;
- формирование у студентов представления о специфике языка делового общения, его структурных и функционально-стилистических особенностях в современном английском языке;
- формирование навыков делового общения, необходимых и достаточных для осуществления устной и письменной коммуникации в деловой сфере;

**Задачи:**

- формировании у студентов практических навыков владения языком делового общения;
- формировании правильности, выразительности и точности деловой речи;
- развитие умений анализировать, обобщать и осуществлять отбор необходимой информации на языковом и культурном уровнях с целью обеспечения успешности процесса восприятия, выражения и воздействия в межкультурном, социальном и деловом дискурсах общения.
- развитию умения реализовывать свои коммуникативные намерения в деловом устном и письменном общении;
- расширении лексического материала в области гостиничного дела.

**Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Дисциплина «Язык делового общения» включена в базовую часть Блока 1 учебного плана.

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Язык делового общения», относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения иностранного языка на предыдущих курсах, в объеме, позволяющем получать и оценивать необходимую информацию из зарубежных источников, логически верно строить устную и письменную речь на английском языке в доступных студентам пределах, использовать языковые средства для достижения коммуникативных целей.

Курс логически связан с рядом дисциплин базовой и вариативной частей («Русский язык и культура речи», «Этика и этикет в гостиничном деле», «Конфликтология» и др.).

Учебная программа по дисциплине «Язык делового общения» предназначена для студентов 4 курса ИГТТиС очной формы обучения.

**Результаты обучения (знания, умения, опыт, компетенции):**

В результате изучения дисциплины студент должен

Компетенция	Компонентный состав компетенций		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Владеть:</i>
способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и	- как логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь - тематику	- поддерживать диалог, вести дискуссию, обмениваться мнениями; - осуществлять устную и	- общекультурными навыками, культурой мышления, способность к обобщению, анализу,

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

межкультурного взаимодействия (ОК-5)	определенных сфер и ситуаций делового общения; - основные виды и формы деловой коммуникации;	письменную коммуникацию в деловом общении;	восприятно информации, постановке цели и выбору путей её достижения - основными коммуникативными грамматическими структурами, наиболее употребительными в письменной и устной речи делового общения;
--------------------------------------	---	--	---

Содержание и структура дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры (часы)		
		7	8	
<b>Контактная работа, в том числе:</b>				
<b>Аудиторные занятия (всего):</b>	<b>32</b>	-	<b>32</b>	
Лабораторные занятия	32	-	32	
<b>Иная контактная работа:</b>				
Контроль самостоятельной работы (КСР)	4	-	4	
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	-	0,2	
<b>Самостоятельная работа, в том числе:</b>	<b>36</b>	-	<b>36</b>	
Проработка учебного (теоретического) материала	12	-	12	
Выполнение индивидуальных заданий (подготовка сообщений, презентаций)	12	-	12	
Подготовка к текущему контролю	12	-	12	
<b>Контроль:</b>				
Подготовка к экзамену	-	-	-	
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>час.</b>	<b>72</b>	-	<b>72</b>
	<b>в том числе контактная работа</b>	<b>36,2</b>	-	<b>36,2</b>
	<b>зач. ед</b>	<b>2</b>	-	<b>2</b>

№ раз-дела	Наименование разделов (тем)		Количество часов			
			Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2		4	5	6	7
1	CVs and interviews; Appointments, introductions	12	-	-	6	6
2	Telephoning	12	-	-	6	6
3	Small talk	12	-	-	6	6
4	Companies	12	-	-	6	6
5	Marketing, advertising, PR	12	-	-	6	6
6	Company meetings and decisions	12	-	-	6	6
	<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>72</b>	-	-	<b>36</b>	<b>36</b>

**Курсовые проекты или работы:** *не предусмотрены*

**Интерактивные образовательные технологии,** используемые в аудиторных занятиях: деловые и ролевые игры, «мозговой штурм», разбор и обсуждение конкретных ситуаций, активизация ключевых понятий (грамматических и тематических), презентации.

**Вид аттестации:** 8 семестр - зачет

**Основная литература**

*Шевелёва, С.А.* Деловой английский : учебное пособие / С.А. Шевелёва. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 382 с. - ISBN 978-5-238-01128-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436816>

## Аннотация по дисциплине

### **\_ Б1.Б.15 \_ Основы социального государства**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа (из них – 40,2 часа контактной нагрузки: лекционных 18 ч., практических 18 ч., КСР 4 часа, 0,2 ИКР; 31,8 часов самостоятельной работы, зачет) (для студентов ОФО)

**Цель курса** – формирование представлений о сущности и основных закономерностях функционирования социального государства, научить правильно ориентироваться в условиях современной социальной действительности, адекватно оценивать проводимые в различных государствах социальные преобразования.

#### **Задачи дисциплины:**

- дать студентам необходимые знания о сущности, принципах и моделях социального государства, закономерностях исторического процесса и актуальной общественно-политической практики; целях, задачах и основных направлениях социальной политики, особенностях социальной политики российского государства, роли государства и права в жизни общества; системе социального обеспечения в РФ.

- научить правильно ориентироваться в условиях современной социальной действительности; определять закономерности исторического процесса и актуальной общественно-политической практики; анализировать детерминанты, сущность и тенденции современной социальной среды, применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия.

- овладеть навыками применения знаний истории в профессиональной деятельности; навыками регулирования вопросов социальной политики; разработки механизмов социальной политики, ее инструментария.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Основы социального государства» относится к вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана.

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «Введение в направление», «Экология». Знания, умения и компетенции полученные при изучении дисциплины необходимы для освоения дисциплин «Регионалистика», «Статистика».

#### **Требования к уровню освоения дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся *общих* компетенции ОК-2, ОК-4

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-2	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	закономерности исторического процесса и актуальной общественно-политической практики	определять закономерности исторического процесса и актуальной общественно-политической практики	навыками применения знаний истории в профессиональной деятельности;
2	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в	цели, задачи и основные направления	анализировать детерминанты, сущности и	навыками регулирования вопросов

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
		различных сферах жизнедеятельности	социальной политики, особенности социальной политики российского государства, роль государства и права в жизни общества; систему социального обеспечения в РФ.	тенденции современной социальной среды, применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия.	социальной политики; разработки механизмов социальной политики, ее инструментария;

**Основные разделы дисциплины:**

Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре (для студентов ОФО)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретические основы формирования и реализации социальной политики. История социальной политики.	12	3	3		6
2.	Развитие теоретических подходов к построению социальной политики во второй половине XX в.	12	3	3		6
3.	Социально-ориентированная экономика.	12	3	3		6
4.	Институциональная основа социальной политики.	12	3	3		6
5.	Финансирование социальной политики.	12	3	3		6
6.	Направления социальной политики.	7,8	3	3		1,8
7.	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4				
8.	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2				
	<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>31,8</b>

**Курсовые проекты или работы:** не предусмотрены

**Вид аттестации:** зачёт

**Основная литература:**

1. Социальная политика : учебник для академического бакалавриата / Е. И. Холостова [и др.] ; под ред. Е. И. Холостовой, Г. И. Климантовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 395 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01572-0. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/AB320740-3AC7-4F60-B4EC-E9B50032A880](http://www.biblio-online.ru/book/AB320740-3AC7-4F60-B4EC-E9B50032A880).

## АННОТАЦИЯ

### дисциплины Б1.Б.16 КОНЦЕПЦИИ СОВРЕМЕННОГО ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы (108 часов, из них – 32 ч. аудиторной нагрузки: лекционных 16 ч., практических 16 ч. 0,3 ч. ИКР; 36 ч. самостоятельной работы; 35,7 ч – экзамен).

#### ЦЕЛЬ ИЗУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Концепция современного естествознания» является формирование у студентов целостного представления о концепциях и основных идеях современного естествознания и развитие знаний из естественнонаучных дисциплин, необходимых для понимания эволюционных процессов, происходящих в природе и обществе.

#### ЗАДАЧИ ОБУЧЕНИЯ

- формирование понимания необходимости воссоединения гуманитарной и естественнонаучной культур на основе целостного взгляда на мир;
- изучение и понимание сущности фундаментальных законов природы, составляющих каркас современной физики, химии и биологии;
- формирование ясного представления о физической картине мира как основе целостности и многообразия природы – от квантовой и статистической физики к химии и молекулярной биологии, от неживых систем к клеткам, живым организмам, человеку, биосфере и обществу;
- формирование представлений о революциях в естествознании.

#### МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО.

Дисциплина «Концепция современного естествознания» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах: физике, химии, биологии, астрономии, географии, истории, философии, освоенных студентами в рамках школьной программы

Концепции современного естествознания – дисциплина, входящая в цикл общих математических и естественнонаучных предметов. Предназначена для формирования у студентов целостного представления о современном естествознании, ключевых понятиях и представлениях, взаимовлиянии естественных наук (физики, химии, биологии, экологии, наук о Земле, наук о Вселенной), а также их связи с гуманитарными и техническими науками, о естественнонаучных основах современного научного мышления, о новейших концепциях, и проблемах современного естествознания и его прикладном значении.

#### РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ.

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций (ОК-1).

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-1	Выпускник должен обладать способностью использовать основы философских	-базовые научные и технические ценности мировой научной культуры; -основные научные концепции, их роль в истории	-выявлять, систематизировать и критически осмысливать научные и технические компоненты, включенные в	-изученным объемом информации по предмету; -способностью к самообучению и саморазвитию,

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
		знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	<p>человечества;</p> <p>-основные этапы мировой научной и технической мысли, важнейшие направления и основные научные учения выдающихся мировых мыслителей;</p> <p>-фундаментальные принципы и понятия, составляющие основу научных концепций, роли науки и техники в жизни общества, ее базовых ценностей;</p> <p>-формы и методы научного познания;</p> <p>-способы приобретения, хранения и передачи научных знаний и технологий;</p> <p>-многообразие научных теорий и научных школ, соотношение и специфика фундаментальной и прикладной науки в человеческой жизнедеятельности;</p> <p>-особенности функционирования знания в современном информационном обществе,</p> <p>-роль науки в развитии цивилизации, структура форм и</p>	<p>различные области гуманитарного знания, культуру в целом и в исторический контекст;</p> <p>-получать и обрабатывать информацию из различных научных и технических источников, критически осмысливать полученную информацию, выделять из неё главное, создавать на её основе новое знание, интерпретировать, структурировать и оформлять её в доступном для других виде;</p> <p>-логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение научно-технических проблем в историческом контексте;</p> <p>-анализировать основные научно-технические и экономические события и процессы в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах общества с учетом научно-технического фактора;</p> <p>-анализировать</p>	<p>что необходимо для адаптации к постоянно изменяющемуся внешнему миру, для повышения квалификации и реализации себя в профессионально м труде;</p> <p>-навыками изучения, позволяющими проводить исследование на современном уровне в условиях значительной степени автономии;</p> <p>-современными методами поиска, обработки и использования научно-технической информации с целью выработки собственных суждений по соответствующим направлениям;</p> <p>-различными способами познания и освоения окружающего мира, опираясь на современный уровень научно-технических достижений.</p>

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
			методов научного познания, -соотношение науки и техники в различных государствах и связанных с ними социальных и этических проблемах.	факторы научно-технического развития, типы и структуры научно-технических формирований и кооперации; -строить и использовать модели для описания и прогнозирования различных процессов и явлений в научно-технической сфере; -соотносить специально-научные и профессионально-технические задачи с масштабам гуманистических ценностей; -оценивать достижения государств на основе знания научно-технического контекста.	

**СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ**

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины. Разделы дисциплины, изучаемые во 2 семестре (таблица 2).

Таблица 2

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Естествознание, человек и общество. Основные этапы развития естествознания.	4	2	-	-	2
2.	Естествознание и научно-технический процесс	10	2	2	-	6
3	Развитие представлений о пространстве и времени в естествознании. Теория материи	12	2	4	-	6
4	Эволюционные процессы во вселенной. Эволюция звезд. Эволюция Земли.	12	2	4		6
5	Свойства живой материи. Происхождение жизни и эволюция ее форм.	12	2	4		6
6	Биосоциальная природа человека.	4	2	-		2
7	Самоорганизация в живой и неживой материи	4	2	-		4

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

8	Иерархия физических, химических и биологических процессов	8	2	2		4
	<i>Итого по дисциплине:</i>	68	16	16	-	36

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента .

#### **КУРСОВАЯ РАБОТА**

По дисциплине «Концепции современного естествознания» курсовые работы не предусмотрены.

#### **ВИД АТТЕСТАЦИИ**

Экзамен в семестре II

#### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.**

1. Горбачев, В.В. Концепции современного естествознания. Интернет-тестирование базовых знаний [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Горбачев, Н.П. Калашников, Н.М. Кожевников. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65966>. — Загл. с экрана.

2. Лозовский, В.Н. Концепции современного естествознания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Н. Лозовский, С.В. Лозовский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2006. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65945>. — Загл. с экрана.

3. Кожевников, Н.М. Концепции современного естествознания [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71787>. — Загл. с экрана.

4. Карпенков Степан Харланович. Концепции современного естествознания [Текст] : учебник для студентов вузов / С. Х. Карпенков . - 11-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2012. - 670 с. : ил. - Библиогр.: с. 665

5. Дубнищева, Татьяна Яковлевна. Концепции современного естествознания [Текст] : практикум : учебное пособие для студентов вузов / Т. Я. Дубнищева, А. Д. Рожковский. - М. : Академия, 2009. - 320 с.

6. Дубнищева, Татьяна Яковлевна. Концепции современного естествознания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / Т. Я. Дубнищева. - 10-е изд., стер. - М. : Академия, 2009. - 606 с

### АННОТАЦИЯ

дисциплины «История Кубани»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы (108 часов, из них – 36 часов аудиторной нагрузки: лекционных 18 ч., практических 18 ч.; 64,8 часа СРС; 7 часов КСР, 0,2 часа ИКР)

#### Цель дисциплины:

Выработать у студентов способность к самоорганизации и самообразованию.

#### Задачи дисциплины.

Обладать способностью анализировать основные этапы культурно-исторического развития региона и его место в контексте отечественной и мировой истории; основные тенденции геополитического развития региона на современном этапе; анализировать отдельные элементы исторического и культурного развития региона, устанавливать систему взаимосвязей в специфике культурно-исторического формирования Кубани, как региона России, проводить анализ современной геополитической ситуации в регионе; владеть навыками анализа культурно-исторического процесса, проходившего на территории Северного Причерноморья, оценкой его ресурсов и потенциала.

#### Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «История Кубани» относится к базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана.

Предшествующей дисциплиной, необходимой для ее изучения является Кубановедение в рамках общеобразовательной школы, к последующим дисциплинам, для которых данная дисциплина является предшествующей в соответствии с учебным планом относится История.

#### Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК–7.

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	основные этапы культурно-исторического развития региона и его место в контексте отечественной и мировой истории. Основные тенденции геополитического развития региона на современном этапе	анализировать отдельные элементы исторического и культурного развития региона, устанавливать систему взаимосвязей в специфике культурно-исторического формирования Кубани, как региона России. Проводить анализ современной геополитической ситуации в регионе	навыками анализа культурно-исторического процесса, проходившего на территории Северного Причерноморья, оценкой его ресурсов и потенциала

#### Основные разделы дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины. Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 1 семестре (для студентов ОФО)

№ раздела	Наименование разделов (тем)	Аудиторная работа			СРС
		Л	ПЗ	ЛР	

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

1	2	4	5	6	7
1.	Естественноисторические условия края	2	2		6
2.	Кубань в древности и раннем средневековье	2	2		8
3.	Кубанские земли в XIII-конце XVIII в.: от монголо-татарского нашествия до присоединения к России	2	2		8
4.	Кубань в конце XVIII- начале XX в.: от «земли войска Черноморского» к Кубанской области	2	2		8
5.	Кубанская область и Черноморская губерния в годы войн и революционных потрясений (1900-1920гг.)	2	2		8
6.	Кубань в 1920-1930-е гг.	2	2		6
7.	Кубань в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.)	2	2		8
8.	Социально-экономическая и общественно-политическая ситуация на Кубани (1945-1985гг.)	2	2		6
9.	Кубань в конце XX – начале XXI вв.	2	2		4,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>	18	18		64,8

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

**Основная литература:**

1. История Кубани: учеб. пособие / под общ. ред. В.В. Касьянова. Краснодар, 2015.
2. Хрестоматия по истории Кубани: учеб. пособие / под общ. ред. В.В. Касьянова. Краснодар, 2015.
3. Скобцов, В.Ю. Три года революции и гражданской войны на Кубани / В.Ю. Скобцов, Д.Е. Скобцов. - Москва, 2015. 544 с.  
URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454483>

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины Б1.Б.18 КОНФЛИКТОЛОГИЯ

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 72 часа, из них: 36,2 контактные часы (16 часов лекций, 16 часов практик); 0,2 часа ИКР; 36 часов самостоятельной работы; (2 зачетные единицы).

**Целью** освоения дисциплины «Конфликтология» является получение студентами теоретических знаний по конфликтологии и приобретение практических навыков разрешения конфликтов.

**Задачи дисциплины:**

- освоение студентами знаний по конфликтологии;
- освоение студентами навыков поведения в конфликте;
- освоение студентами навыков разрешения конфликта.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Конфликтология» относится к дисциплинам базовой части основной образовательной программы. Преподавание дисциплины опирается на знания, полученные на предыдущих уровнях образования. В полной мере используется мировоззренческая и методологическая подготовка студентов по направлению «Гостиничное дело». Предполагаются устойчивые знания по дисциплинам гуманитарного и социально-экономического характера: «Сервисная деятельность», «Философия», «Психология».

**1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общекультурной компетенции ОК-6.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Конфликтология»

№ п.п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	теоретические основы и закономерности возникновения, предупреждения и регулирования различных конфликтов	- анализировать источники, объективные и субъективные причины возникновения конфликтных ситуаций в различных сферах; - самостоятельно применять конструктивные способы разрешения конфликтов различных видов.	навыками самостоятельного освоения новых знаний, методами предупреждения и конструктивного разрешения конфликтов в профессиональной деятельности.

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, изучаемые на 2 курсе ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Конфликтология: предмет и задачи	8	2	2	4
2	Социальный конфликт.	8	2	2	4
3	Структура конфликта	8	2	2	4
4	Виды конфликтов	8	2	2	4
5	Внутриличностные конфликты	8	2	2	4
6	Межличностные конфликты	10	2	2	6
7	Конфликты в организации	8	2	2	4
8	Технологии управления конфликтами	10	2	2	6
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	16	36

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Бунтовская Л. Л. Конфликтология: учебное пособие / Л. Л. Бунтовская, С. Ю. Бунтовский, Т. В. Петренко. - М.: Юрайт, 2018. - 144 с. [Электронный ресурс]. - URL: <https://biblio-online.ru/book/6CBED0CF-656E-4A94-8DFC-BA67F70825C>
2. Кильмашкина, Т.Н. Конфликтология: социальные конфликты : учебник / Т.Н. Кильмашкина. – М.: Юнити-Дана, 2015. - 287 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115392>
3. Конфликтология: учебник / под ред. В.П. Ратникова. – М.: Юнити-Дана, 2015. - 543 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115393>
4. Конфликтология сфер социальной жизни: учебное пособие / под ред. С.А. Сергеева, А.Л. Салагаева. - Казань: КНИТУ, 2014. - 468 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428029>
5. Лопарев А. В. Конфликтология: учебник / А. В. Лопарев, Д. Ю. Знаменский. - М.: Юрайт, 2018. — 290 с. [Электронный ресурс]. - URL: <https://biblio-online.ru/book/A3965F22-B30E-46E8-B7AC-DB744E01CBF8>

## АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины  
**Б1.Б.19 РЕГИОНАЛИСТИКА**

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО; 2 зачетных единицы (72 часа, из них: 36,2 контактные часы, 32 часов аудиторной работы, 35,8 ч. самостоятельной работы).

1.1 Цель дисциплины – сформировать у студентов систему современных базовых знаний по теории и практике управления экономическим развитием регионов.

1.2 Задачи дисциплины:

- дать теоретические знания в области управления развитием территорий и регионов;
- ознакомить с основными законодательными актами в изучаемой области;
- показать достижения институциональной экономики;
- оценить возможность использования зарубежного опыта управления экономическим развитием регионов и территорий в российских условиях;
- ознакомить с научными разработками и прогрессивными теориями в области региональной экономики и управления;
- обеспечить понимание необходимости создания корпоративного механизма управления развитием экономики территорий и регионов;
- проанализировать современные проблемы управления развитием региональной и муниципальной экономики и определить пути их решения;
- обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей российского общества в менеджерах – организаторах экономического саморазвития территорий и регионов, высокой квалификации.

Учебная задача дисциплины

Обучить студентов теоретическим основам региональной экономики, подготовить к восприятию современных проблем регионального развития и региональной экономической политики, познакомить с мировым опытом государственного регулирования регионального развития.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Регионалистика» относится к Блок 1, базовой части основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Знания, полученные в результате ее изучения, будут использоваться в итоговой аттестации. Дисциплина продолжает и способствует формированию знаний, полученных в ходе изучения таких дисциплин, как «Экология», «Статистика», «Рекреационная география Юга России».

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

- способностью использовать экономические знания в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3).

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

Изучение дисциплины «Регионалистика» направлено на формирование следующей компетенции:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения данной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОК-3	– способностью использовать экономические знания в различных сферах жизнедеятельности.	– сущность, тенденции и факторы развития региональной и муниципальной экономики; – роль государственного и муниципального управления в экономическом развитии территорий и регионов; – сущность корпоративной парадигмы общественного развития; – проблемы взаимодействия федеральных, региональных и муниципальных органов власти в вопросах развития экономики территорий и регионов.	– определить особенности территориальной организации производительных сил России; – применить механизмы управления на региональном уровне и на уровне муниципальных образований; – анализировать современное социальное и экономической состояние регионов РФ, проводить сравнительный анализ.	– навыками системной оценки социально-экономического развития муниципальных образований; качества жизни населения муниципальных образований; качества местного самоуправления; – оценки состояния экономического развития регионов и муниципальных образований; – разработки концепции и стратегии экономического саморазвития территорий и регионов; – формирования эффективных механизмов по реализации на практике принципов современного государственного и муниципального управления экономическим развитием территорий и регионов; – выработки меры по совершенствованию взаимодействия государственного и местного самоуправления в вопросах экономического саморазвития территорий и регионов; – использования знаний в области региональной экономики и управления в реализации профессиональных навыков менеджмента организации не только хозяйствующих субъектов, а, прежде всего менеджмента организации устойчивого экономического саморазвития территорий и регионов РФ.

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре, очная форма.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Основы теории регионалистики.	16	4	4	-	8
2	Методические подходы к анализу регионального развития.	16	4	4	-	8
3	Содержание анализа социально-экономических процессов в регионе	32	8	8	-	16
	Итого по дисциплине:		16	16	-	36

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Алексеев А.И., Колосов В.А. Россия: социально-экономическая география: учебное пособие. – М.: Новый хронограф, 2013. – Электрон. дан. – URL: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=228345&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228345&sr=1).
2. Алексейчева Е.Ю. Экономическая география и регионалистика: учебник / Е.Ю. Алексейчева, Д.А. Еделев, М.Д. Магомедов. – М.: Изд.-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453868>.
3. Гладкий Ю.Н. Регионоведение: учебник для академического бакалавриата / Ю.Н. Гладкий, А.И. Чистобаев. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/FA1B7A72-EDC9-4502-B6AA-466E2F8AE258>.
4. Калуцков В.Н. География России / В.Н. Калуцков. – М.: Юрайт, 2018. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/EE5083B0-E586-43B0-87A9-1C183E9F72FC>.
5. Морозова Т.Г. Региональная экономика: учебник / Т.Г. Морозова – М.: Юнити-Дана, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117139>.
6. Симагин Ю.А. Экономическая география и прикладное регионоведение России: учебник для академического бакалавриата / Ю.А. Симагин, А.В. Обыграйкин, В.Д. Карасаева. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/962553EA-5191-48BA-AADC-B518D9C089BA>.

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины

**Б1.Б.20 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И ТЕХНОЛОГИИ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 5 зачетных единиц (180 часов, из них – 36,3 контактных часов: лекционных 0 часов, лабораторных 36 часов; 108 часов самостоятельной работы; 0,3 часа ИКР, контроль - 35,7 часов).

**Целью** освоения дисциплины «Информационные системы и технологии» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области проектирования, программной реализации и эксплуатации современных средств коммуникации, информационных и вычислительных сетей, а также основ управления и проектирования баз данных.

**Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов знаний и умений в области процесса построения и способов организации информационных систем и инфокоммуникационных сетей;
- получение бакалавром знаний об организации и эффективности работы сетевых технологий различного типа;
- получение бакалавром знаний и практических навыков по проектированию баз данных различного типа;
- получение знаний в области применения современных программных средств для задачи создания, эксплуатации и защиты баз данных на предприятии.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Информационные системы и технологии» относится к базовой части профессионального цикла основной образовательной программы. Необходимость включения предмета «Информационные системы и технологии» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что на сегодняшний день использование информационных систем и технологий, баз данных (БД) и информационных сетей (ИС) становится неотъемлемой частью функционирования любых организаций и предприятий, в том числе в сфере туризма. В связи с этим большую актуальность для обучающихся приобретает освоение принципов построения и эффективного применения соответствующих технологий и программных продуктов.

Изучение дисциплины базируется на освоении курса «Информатика».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (ОПК):

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

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Информационные системы и технологии»

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			
№ п.п.	Индекс компете нции	Содержание компетенции	знать	уметь	владеть
1.	ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию баз данных;</li> <li>- принципы организации и функционирования баз данных;</li> <li>- принципы работы и основные функции СУБД;</li> <li>- способы создания баз данных в компании;</li> <li>- основное оборудование информационной системы;</li> <li>- особенности этапов проектирования и внедрения базы данных и информационной системы в деятельности компании;</li> <li>- этапы процесса принятия управленческих решений в информационных системах;</li> <li>- критерии оценки надежности и безопасности информационных сетей и баз данных;</li> <li>- архитектуру и особенности функционирования сети Интернет;</li> <li>- классификацию поисковых информационных систем;</li> <li>- правила работы с распределенными базами данных;</li> <li>- способы организации доступа к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь проводить анализ основных информационных потребностей компании и ее подразделений;</li> <li>- разрабатывать структуру базы данных и компьютерной сети;</li> <li>- использовать информационные технологии в различных областях деятельности;</li> <li>- принимать оперативные управленческие решения в области туристской деятельности, с использованием информационных сетей и баз данных организации;</li> <li>- использовать информационные технологии для создания туристского продукта с учетом основных требований информационной безопасности.</li> <li>- уметь работать с поисковыми информационными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- терминологией современных информационных систем сбора, хранения, обработки и передачи данных;</li> <li>- методами проектирования и оценки качества разрабатываемой информационной сети;</li> <li>- приемами организации процессов внедрения и эксплуатации информационных сетей и баз данных;</li> <li>- терминологией задач поиска, анализа, обработки и передачи научно-технической информации в области туристической деятельности;</li> <li>- методами поиска, анализа, обработки и передачи научно-технической информации;</li> <li>- приемами организации процессов внедрения и эксплуатации информационных сетей и баз данных в области туристической деятельности.</li> </ul>

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Информационные системы и технологии»

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			
№ п.п.	Индекс компетентности	Содержание компетенции	знать	уметь	владеть
			<p>удаленной информации;</p> <p>– принципы организации поиска, анализа и обработки научно-технической информации в области туристической деятельности;</p> <p>– особенности процесса поиска, сбора, анализа, обработки и передачи научно-технической информации.</p>	<p>системами и базами данных;</p> <p>– уметь работать с распределенными базами данных;</p> <p>– уметь собирать, обрабатывать и анализировать научно-техническую информацию в области туристической деятельности;</p> <p>– использовать информационные и коммуникативные технологии в процессе разработки и реализации туристского продукта.</p>	

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 5 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Информационные системы и информационные технологии	26	-	6	20
2	Технологии информационно-коммуникационных сетей	26	-	6	20
3	Вопросы проектирования, внедрения, эксплуатации и защиты информационных сетей	28	-	8	20
4	Принципы построения баз данных	36	-	8	28
5	Вопросы проектирования, внедрения, эксплуатации и защиты баз данных	28	-	8	20
<i>Итого по дисциплине:</i>			-	<b>36</b>	<b>108</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Информационные системы и технологии в экономике и управлении [Электронный ресурс] : учебник для академического бакалавриата / В. В. Трофимов [и др.] ; под ред. В. В. Трофимова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2018. - 542 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/860E235C-DCA9-4E58-A482-3FDEF3A2D1BB>.

2. Информационные технологии в менеджменте (управлении) [Электронный ресурс] учебник и практикум для академического бакалавриата / Ю. Д. Романова [и др.] ; под общ. ред. Ю. Д. Романовой. - М. : Юрайт, 2018. - 478 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/F293BFB1-C447-4AD2-B8A3-56F85FE5C980>.

3. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебник / Е. В. Михеева, О. И. Титова. - Москва : Академия, 2017. - 411 с. : ил.

4. Нетесова О. Ю. Информационные системы и технологии в экономике [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / О. Ю. Нетесова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 146 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/252563FB-FE6B-4038-9FE7-AB5FEC2B6711>.

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины

**Б1.Б.21 РЕКРЕАЛОГИЯ**  
(академический бакалавриат)

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 40,3 контактные часы (18 часов лекций, 18 часов практик); 32 часа самостоятельной работы; контроль 35,7 часа).

**Целью** освоения учебной дисциплины «Рекреалогия» является создание системы знаний в области рекреационной географии, включающей фундаментальные понятия рекреалогии: рекреация, рекреационные циклы, рекреационное время, рекреационное пространство, рекреационные занятия, рекреационные ресурсы и рекреационное районирование РФ.

**Задачи дисциплины:**

- изучить и освоить основные теоретические положения дисциплины;
- знать терминологический аппарат дисциплины;
- оценить культурные комплексы для рекреационных целей;
- изучить рекреационное районирование России.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Рекреалогия» относится к базовой части основной образовательной программы Блок 1, преподается в 3 семестре.

Знания, полученные в результате изучения, будут использованы в итоговой аттестации и сопряжены с дисциплинами «Курортология», «Курортно-рекреационное ресурсоведение», «Рекреационная география Юга России».

Учебная работа по дисциплине проводится в форме лекционных и семинарских занятий, самостоятельной работы студентов и консультаций.

Полученные в ходе освоения данной дисциплины знания, умения и способности позволят студентам самостоятельно оценить культурные комплексы для рекреационных целей.

Данная дисциплина является предшествующей для освоения таких дисциплин как «Экскурсоведение».

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общекультурных компетенций (ОК): ОК-7.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Рекреалогия»

№ п. п.	Индекс компет енции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			<i>знать</i>	<i>уметь</i>	<i>владеть</i>
1.	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	– историю развития рекреалогии, основные этапы формирования; – районообразован	– определять соотношение понятий свободного и рекреационного времени, их структуру	– умением обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

			не и районирование РФ; – проблемы и перспективы рекреационного освоения РФ; – методические основы оценки природных рекреационных ресурсов	и функции; – выделять рекреационные зоны и рекреационные районы РФ; – определять специализацию рекреационно-туристских районов РФ	учетом природных и социальных факторов, значимых для развития рекреации местности; – нормативно-правовой базой в области рекреационной деятельности РФ
--	--	--	---	---	---

Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Введение. Основы рекреологии. Рекреология как наука.	8	2	2	4
2	Основные понятия и термины, характеризующие рекреологию.	8	2	2	4
3	Ресурсный потенциал рекреационной деятельности. Природные рекреационные ресурсы.	8	2	2	4
4	Культурно-исторические рекреационные системы.	8	2	2	4
5	Территориальные рекреационные системы.	8	2	2	4
6	Рекреационное районообразование и районирование.	12	4	4	4
7	Анимационно-досуговая деятельность в сфере рекреации.	8	2	2	4
8	Правовое и материально-техническое обеспечение рекреационных проектов.	8	2	2	4
<i>Итого по дисциплине:</i>			18	18	32

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

**Основная литература:**

1. Каминская, Н.Д. Рекреология: Электронное учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.Д. Каминская, Д.Д. Прыгов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2009. – 129 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/63841>.

2. Чибилёва, В.П. Рекреационная география: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.П. Чибилёва, И.Ю. Филимонова. – Электрон. дан. – Оренбург: ОГУ, 2015. – 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97949>.

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.Б.22 ЛОГИСТИКА**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» ОФО: 4 зачетные единицы (144 часа, из них: 59,3 контактные часы (54 часа аудиторной работы); 49 часов самостоятельной работы; 35,7 часа контроль).

**Целью** освоения дисциплины «Логистика» является формирование у студентов теоретических знаний для разработки тщательно взвешенного предложения, которое способствовало бы достижению наибольшей эффективности работы гостиничного предприятия, повышению его рыночной доли и получению преимуществ перед конкурентами. А также знаний необходимых для совершенствования управления гостиничным предприятием, создания интегрированной эффективной системы регулирования и контроля обеспечения гостиничного комплекса.

**Задачи дисциплины:**

- получение бакалавром знаний по применению логистических технологий в гостиничном бизнесе;
- формирование у студентов знаний и умений в области логистического менеджмента рынков поставщиков и потребителей гостиничных услуг;
- получение бакалавром знаний в области организации процесса рациональных направлений движения материальных и информационных потоков гостиничного предприятия;
- формирование у студентов знаний и умений в области логистического менеджмента гостиничного предприятия.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Логистика» относится к базовой части Блока 1 основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Необходимость включения предмета «Логистика» в учебный план вызвана переходом общества в постиндустриальную эпоху, где главную роль играет управление бизнес-процессами в гостиничной, туристской индустрии и сфере услуг, долгосрочное планирование бизнес-процессов, основанное на достоверной информации и математическом моделировании. Изучение предмета «Логистика» даст возможность менеджеру оптимизировать функционирование предприятия любой отрасли, в том числе и предприятия гостиничной индустрии.

Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Математика», «Информатика», «Экономика гостиничного предприятия», «Информационные технологии в гостиничной деятельности».

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Логистика».**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей *общекультурной (ОК) компетенции:*

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3).

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Логистика»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1.	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– цели, задачи, функции и принципы логистики как науки;</li> <li>– основные аспекты теоретико-методологической концепции формирования логистических систем в менеджменте;</li> <li>– теоретические и методологические основы логистического управления товародвижением;</li> <li>– критерии логистики сервисного обслуживания;</li> <li>– особенности организации информационного обеспечения логистики в гостиничном бизнесе;</li> <li>– методику организации логистической цепи с использованием всех функциональных областей логистики в гостиничном бизнесе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в теории современных логистических систем;</li> <li>– применять на практике методы и принципы построения логистических систем;</li> <li>– проводить анализ функционирования логистических систем;</li> <li>– внедрять механизмы закупочной, распределительной, транспортной и сервисной логистики в процесс функционирования гостиничного предприятия;</li> <li>– оптимизировать работу туристского предприятия посредством использования логистических технологий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть основами организации логистического менеджмента;</li> <li>– приемами сбора и анализа информации для разработки и функционирования логистической системы гостиничного предприятия;</li> <li>– логистическими методами минимизации издержек гостиничного предприятия</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, 5 семестр ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Понятийный аппарат логистики и этапы развития	9	2	2	5
2	Информационная логистика	12	2	4	6
3	Закупочная логистика	12	2	4	6
4	Распределительная логистика	12	2	4	6
5	Складская логистика	12	2	4	6
6	Транспортная логистика	12	2	4	6
7	Логистика запасов	10	2	4	4
8	Логистика сервисного обслуживания	10	2	4	4
9	Логистика в туризме и гостеприимстве	14	2	6	6
	<i>Итого по дисциплине:</i>		18	36	49

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Анкин Б.А., Тяпухин А.П. Коммерческая логистика [Электронный ресурс]: учеб. – М.: Проспект, 2015. – 432 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/54842>.
2. Гаджинский А.М. Логистика [Электронный ресурс]: учеб. – М.: Дашков и К, 2017. – 420 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93546>.
3. Григорьев М.Н. Логистика: учебник для бакалавров. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 836 с. – Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/578553A6-7269-4092-ABV6-06979BA38F59](http://www.biblio-online.ru/book/578553A6-7269-4092-ABV6-06979BA38F59).
4. Кизим А.А. Логистика: учебно-методическое пособие / А.А. Кизим, Л.В. Пономаренко, И.А. Романова. – Краснодар: КубГУ, 2016. – 166 с. (100 экз. в библиотеке КубГУ).
5. Степанов В.И. Логистика [Электронный ресурс]: учеб. – М.: Проспект, 2014. – 488 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/54849>.

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины Б1.Б.23 ЭКСКУРСОВЕДЕНИЕ

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 2 зачетные единицы (72 часа, из них: 36,2 контактные часы (32 часа аудиторной работы); 35,8 часов самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Экскурсоведение» является формирование у студентов базовых знаний и принципов научного направления; изучение истории развития экскурсионного дела, методики подготовки и проведения экскурсии; изучение педагогических и психологических основ экскурсий, особенностей обслуживания различных групп населения, организации экскурсионной работы; создание условий к овладению студентами теорией и практикой экскурсионного дела.

#### **Задачи дисциплины:**

- обобщение знаний, необходимых для осознания значимости экскурсионного дела в социализации современной личности, удовлетворении ее духовных и рекреативных потребностей;
- получение навыков, необходимых для самосовершенствования в практике экскурсионной работы, для обеспечения необходимой компетентности в вопросах управления качеством экскурсии;
- раскрытие сущности экскурсионной работы как важнейшей части туристской деятельности;
- изучение особенностей технологии экскурсионной деятельности.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Экскурсоведение» относится к Блоку 1 базовой части основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «История», «Рекреалогия», «Рекреационная география Юга России» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Экскурсоведение»**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *общекультурных (ОК)* и *общепрофессиональных (ОПК)* компетенций:

- **ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- **ОПК-2** – способностью организовывать работу исполнителей.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Экскурсоведение»**

№ п/п	Индекс компет енции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			<i>знать</i>	<i>уметь</i>	<i>владеть</i>
1	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно	– понятийный аппарат дисциплины; – историю развития экскурсионной	– анализировать процессы и тенденции в современном экскурсоведении,	– культурой исторического мышления, понятийным

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

		воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	теории; – сущность, функции и признаки экскурсии; – понятие классификации экскурсий, признаки классификации, ее значение для методики подготовки и проведения экскурсий; – основы современной методологии экскурсионного дела	– выстроить толерантное и эффективное общение с потребителями экскурсионного продукта; – критически оценивать полученные результаты и реализованные цели экскурсионного мероприятия	аппаратом дисциплины, знанием основных событий и фактов; – конкретными методами исторических и культурологических исследований, приемами и методами анализа основных проблем услуг данного вида
2	ОПК-2	способностью организовывать работу исполнителей	– основные требования к личности экскурсовода, сущность и слагаемые экскурсоводческого мастерства – технологию подготовки экскурсии, особенности этапов ее подготовки; – технику проведения экскурсии, составные элементы и требования к ней; – методические приемы ведения экскурсии, их особенности; – факторы, определяющие уровень эффективности экскурсии	– составить технологическую карту экскурсии; – применять методические приемы ведения экскурсии; – проанализировать и дать оценку прослушанной экскурсии	– навыками толерантного и эффективного общения с потребителями экскурсий – навыками поиска, отбора и обобщения исторической, этнографической, географической, экономической, технической информации для составления текстов экскурсий; – приемами компьютерной презентации по теме экскурсии

Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, *ОФО 8 семестр*

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	История и сущность экскурсионного дела	16	4	4	8
2	Экскурсионная методика и пути ее совершенствования	24	6	6	12
3	Профессиональное мастерство экскурсовода	27,8	6	6	15,8
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	16	35,8

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Добринина Н.А. Экскурсоведение: учеб. / Н.А. Добринина. – М.: ФЛИНТА, 2013. – 288 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/44198>.
2. Емельянов Б.В. Экскурсоведение: учеб. / Б.В. Емельянов. – М.: Советский спорт, 2009. – 213 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53255>.
3. Косова Л.С. Экскурсоведение: учеб.-метод. пособ. / Л.С. Колосова. – Томск: ТГУ, 2014. – 84 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76713>.
4. Смелякова А.В. Экскурсоведение: учеб. пособ. / А.В. Смелякова. – Омск: ОмГУ, 2015. – 188 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/64389>.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.Б.24 БАЛЬНЕОЛОГИЯ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ЗФО (прикладной бакалавриат): 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 16,2 контактные часы (16 часов аудиторной работы); 88 часов самостоятельной работы; 3,8 часа контроль).

**Целью** освоения дисциплины «Бальнеология» является систематизировать знания об областях применения минеральных вод; наиболее подробно рассмотреть влияние минеральных вод различного состава на человеческий организм; подробно изучить место бальнеологии в санаторно-курортной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- овладеть системным анализом для восприятия характеристики основных теоретических аспектов изучаемой дисциплины;
- усвоить понятийно-терминологический аппарат, применяемы при изучении дисциплины;
- изучить региональные особенности бальнеологических ресурсов России;
- обозначить основные тенденции и особенности развития лечения минеральными водами в мире и России.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Бальнеология» относится к Блоку 1 базовой части основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 5 курсе. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Рекреалогия», «Курортология», «Рекреационная география Юга России» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Бальнеология»**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *общекультурных (ОК)* и *общепрофессиональных (ОПК)* компетенций:

- **ОК-4** – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- **ОПК-2** – способностью организовывать работу исполнителей.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Бальнеология»**

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			
№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятийный аппарат дисциплины;</li> <li>- основные этапы развития бальнеологического лечения;</li> <li>- физико-географические и геологические факторы, способствующие развитию бальнеологии;</li> <li>- разновидности лечебных минеральных вод, применяемых в санаторно-курортной деятельности;</li> <li>- географию месторождений минеральных вод в России и за рубежом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в месторождениях лечебных минеральных вод на географических картах;</li> <li>- сопоставлять и подбирать разновидности лечебных минеральных вод под диагноз туристов;</li> <li>- ориентироваться в методах бальнеологического лечения и их применении в зависимости от диагноза туриста</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания сферы санаторно-курортного дела</li> </ul>
2	ОПК-2	способностью организовывать работу исполнителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы бальнеологического лечения и их применения;</li> <li>- об инфраструктуре необходимой для бальнеологического лечения;</li> <li>- систему государственного регулирования курортного дела и охрану природных курортных факторов в мире и в России;</li> <li>- о состоянии и перспективах развития бальнеологии в мире и в России</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и оценивать природные лечебные ресурсы курортных регионов для формирования санаторно-курортного продукта с учетом новых оздоровительных подходов и территорий;</li> <li>- подбирать препараты для клиентов в зависимости от диагноза и адаптационного раиуса территории</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания сферы санаторно-курортного дела;</li> <li>- навыками оценки природных лечебных ресурсов территории, использования возможностей курортных регионов для формирования санаторно-курортного продукта с учетом новых оздоровительных подходов и территорий</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, изучаемые на 5 курсе ЗФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2				
1	Определение и основные понятия бальнеологии. История бальнеологии	32	2	2	28
2	Лечебные минеральные воды мира и России	36	2	4	30
3	Основные методы бальнеологического лечения	36	2	4	30
<i>Итого по дисциплине:</i>			<b>6</b>	<b>10</b>	<b>88</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Барчуков И.С. Санаторно-курортное дело: учеб. пособ. / И.С. Барчуков. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 303 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=117886](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=117886).

2. Барышева Е.С. Курортология: учеб. пособ. / Е.С. Барышева, Н.Г. Мязина. – Оренбург: ОГУ, 2016. – 219 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98044>.

3. Старикова Ю.А. Санаторно-курортное дело: учеб. пособ. / Ю.А. Старикова. – М.: А-Приор, 2010. – 95 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=56307](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=56307).

4. Хорошилова Л.С. Основы курортологии: курс лекций / Л.С. Хорошилова. – Кемерово: КГУ, 2012. – 108 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=232399](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=232399).

**АННОТАЦИЯ**  
**дисциплины «ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ»**

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы (108 часа, из них – 40 часа аудиторной нагрузки: лекционных 18 ч., практических 18 ч., 32 часов самостоятельной работы, 4 часа КСР)

**Цель дисциплины:**

Целями освоения учебной дисциплины «Введение в направление» являются:

- знать историю становления гостиничного хозяйства;
- охарактеризовать формирование и основные тенденции развития гостиничных комплексов;
- систематизировать знания в области структурной иерархии гостиничного комплекса;
- изучить основные категории в отрасли гостеприимства и правовые аспекты регулирования гостиничных комплексов.

Ознакомление представленного материала поможет студентам ориентироваться в профессиональной терминологии и в современной ситуации в области гостиничного хозяйства.

**Задачи дисциплины:**

- изучить историю формирования гостиничного хозяйства;
- дать студентам необходимые знания и навыки для самостоятельного исследования влияния социальных факторов на эффективность функционирования современной туристической и гостиничной индустрии;
- помочь студентам овладеть основными правилами и формами научно-исследовательской и методической деятельности, позволяющими проводить глубокий анализ производственных и управленческих процессов на предприятиях этого профиля;
- сформировать основные знания в области профессиональной терминологии;
- ознакомить с основами дисциплины, систематизировать полученные материалы, применять их на практике;
- освоить основные принципы и правила изучаемых вопросов, для достижения учебно-профессиональной цели студента.

**Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

Дисциплина «Введение в направление» введена в учебные планы подготовки магистров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности (профилю) «Санаторно-курортная деятельность», согласно ФГОС ВО, блока Б1, вариативная часть и является дисциплиной по выбору, индекс дисциплины – Б1.В.01, читается в 1 семестре

Последующие дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей, в соответствии с учебным планом: «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса», «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях», «Финансово-экономическая деятельность гостиничных предприятий», «Материально-техническая база гостиничных комплексов», «Этика и этикет в гостиничном деле», «Реклама в гостиничном деле», «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Проектирование гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия»..

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

**Требования к уровню освоения дисциплины**

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-2	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	историю развития дисциплины, основные этапы ее формирования; основные категории изучаемой дисциплины; структурную иерархию гостиничного комплекса; правовые особенности регулирования профессиональных вопросов;	применять современные методологии, концепции, категории для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей, применять, адаптировать и развивать современные методологии, концепции, категории в индустрии сервиса; использовать современные научные принципы и подходы к исследованию рынка гостиничных услуг; владеть информацией о природе и социуме: дифференцировать полученные знания; находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий; воспринимать новые научные факты в области гостиничного хозяйства;	способностью формировать и систематизировать полученные данные; культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; постоянное совершенствование и саморазвитие, повышение своей квалификации и профессионального мастерства; уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития и устранения недостатков.

**Основные разделы дисциплины:**

№	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Этапы развития гостиничного хозяйства. Древний период (IV в. до н.э. 476 г. н.э.)	4	1	1	–	2
2	Этапы развития гостиничного хозяйства. Средневековье (V – XV вв.)	6	1	1	–	4
3	Этапы развития гостиничного хозяйства. Новое время (XVI – начало XX вв.)	8	2	2	–	4
4	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	8	2	2	–	4
5	Классификация гостиниц	8	2	2	–	4
6	Основные службы гостиничного предприятия и принципы их функционирования	8	2	2	–	4
7	Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами	6	2	2	–	2
8	Современное состояние индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства	6	2	2	–	2
9	Профессиональная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства	6	2	2	–	2
10	Организация и предоставление дополнит. услуг	6	2	2		2
11	Анимационные услуги	6	2	2		2
<b>Итого по дисциплине:</b>			<b>18</b>	<b>18</b>	<b>–</b>	<b>32</b>

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме экзамена

**Основная литература:**

1. Кусков А.С. Гостиничное дело: учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010. – 327 с.
2. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. – М.: Альфа-М, 2003. – 303.
3. Уокер Дж. Введение в гостеприимство. – М.: ЮНИТИ, 2008. – 711 с.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.02 ФИНАНСЫ ГОСТИНИЧНОГО И САНАТОРНО-КУРОРТНОГО КОМПЛЕКСА**

**Объем трудоемкости** дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 4 зачетные единицы (144 часа), из них – 59,3 часа контактной работы: лекционных 18 ч., практических 36 ч., 5,3 часа ИКР; 49 часов самостоятельной работы; 35,7 часа контроль.

**Целью** изучения курса «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса» является формирование у студентов экономического образа мышления, позволяющего понимать и интерпретировать финансовую деятельность экономических субъектов с помощью методов сбора, обработки и анализа финансовой и экономической информации.

#### **Задачи дисциплины:**

- познание финансовых категорий, принципов и законов;
- определить роль и значение финансов гостиничного и санаторно-курортного комплексов в финансовой системе страны и региона
- овладение методологией анализа финансов гостиничного и санаторно-курортного комплекса;
- умение применять теоретические знания для объяснения реальных микро- и макроэкономических процессов и принятия практических решений;
- уметь читать и интерпретировать финансовую отчетность хозяйствующих субъектов.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса» относится к вариативной части основной образовательной программы. С помощью финансово-экономической информации студенты должны четко и наглядно представить явления и процессы, которые им предстоит исследовать – деятельность гостиничного и санаторно-курортного комплексов, уметь дать характеристику имущества и обязательств гостиничного и санаторно-курортного комплексов, организаций, составляющих их, владеть методологией сбора и обработки данных, их анализа. В процессе обучения студенты должны научиться понимать сущность финансово-экономических процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость, уметь их детализировать, систематизировать и моделировать, определять влияние факторов, комплексно оценивать достигнутые результаты, выявлять резервы повышения эффективности деятельности предприятия. Профессиональное применение финансовых знаний весьма широко, так как финансовые показатели являются индикаторами хозяйственной деятельности организации.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Введение в направление», «Математика», «Информатика».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие профессиональные компетенции:

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

- Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и др. средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-3	Владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определенные и функции финансов, роль финансов гостиничного и санаторно-курортного комплекса в финансовой системе страны;</li> <li>- нормативно-правовую базу финансовых отношений в сфере туризма;</li> <li>- Этапы бюджетного процесса;</li> <li>- Сущность бюджета и бюджетной системы;</li> <li>- Роль внебюджетных фондов</li> <li>- Ставки взносов во внебюджетные фонды</li> <li>- Льготные категории плательщиков взносов во внебюджетные фонды</li> <li>- механизм функционирования налоговой системы</li> <li>- модели поведения налогоплательщиков</li> <li>- процесс разработки налоговой политики</li> <li>- системы налогообложения в туризме</li> <li>- знать ставки налогов</li> <li>- механизм функционирования страхового рынка</li> <li>- Основные понятия в страховом деле</li> <li>- Классификацию и функции кредитов</li> <li>- Виды кредитования</li> <li>- Порядок кредитования</li> <li>- Роль кредита в развитии предприятий</li> <li>- Услуги банков</li> <li>- финансовые стратегии предприятий</li> <li>- структуру финансового рынка</li> <li>- виды ценных бумаг</li> <li>- источники информации о финансовом состоянии предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывать взносы во внебюджетные фонды</li> <li>- рассчитывать налоги и взносы</li> <li>- определить степень риска</li> <li>- определить устойчивость страховой компании</li> <li>- Рассчитывать проценты по вкладам и кредитам</li> <li>- Выбрать оптимальный банк для открытия расчетного счета</li> <li>- оценить акцию и облигацию</li> <li>- рассчитывать дисконт по векселям</li> <li>- читать финансовую отчетность</li> <li>- бегло определять финансовое состояние предприятия по отчетности</li> <li>- проводить анализ финансового состояния</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- терминологией в сфере финансового консалтинга</li> <li>- Терминологией в области бюджетных отношений</li> <li>- методологией налогового планирования</li> <li>- Методологией риск – менеджмента</li> <li>- Банковской терминологией</li> <li>- терминологией финансового рынка</li> <li>- терминологией финансов предприятия (бухгалтерской)</li> <li>- методологией финансового анализа</li> </ul>

№ п.п.		Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- метод дисконтирования денежных потоков</li> <li>- финансовую отчетность предприятия туризма</li> <li>- роль и назначение финансового анализа</li> <li>- методы анализа финансового состояния предприятия</li> </ul>	<p>по разным направлениям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретировать показатели финансового состояния организации</li> </ul>		
2	ПК-4	<p>Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и др. средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение и функции финансов, роль финансов гостиничного и санаторно-курортного комплекса в финансовой системе страны;</li> <li>- нормативно-правовую базу финансовых отношений в сфере туризма;</li> <li>- Сущность и роль денег;</li> <li>- Виды денежных реформ и их последствия</li> <li>- Закон денежного обращения</li> <li>- Этапы бюджетного процесса;</li> <li>- Сущность бюджета и бюджетной системы;</li> <li>- Роль внебюджетных фондов</li> <li>- Ставки взносов во внебюджетные фонды</li> <li>- Льготные категории плательщиков взносов во внебюджетные фонды</li> <li>- механизм функционирования налоговой системы</li> <li>- модели поведения налогоплательщиков</li> <li>- процесс разработки налоговой политики</li> <li>- системы налогообложения в туризме</li> <li>- знать ставки налогов</li> <li>- механизм функционирования страхового рынка</li> <li>- Основные понятия в страховом деле</li> <li>- Классификацию и функции кредитов</li> <li>- Виды кредитования</li> <li>- Порядок кредитования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывать взносы во внебюджетные фонды</li> <li>- рассчитывать налоги и взносы</li> <li>- определить степень риска</li> <li>- определить устойчивость страховой компании</li> <li>- Рассчитывать проценты по вкладам и кредитам</li> <li>- Выбрать оптимальный банк для открытия расчетного счета</li> <li>- оценить акцию и облигацию</li> <li>- рассчитывать дисконт по векселям</li> <li>- читать финансовую отчетность</li> <li>- быстро определять финансовое состояние</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- терминологией в сфере финансового консалтинга</li> <li>- Терминологией в области денежных отношений</li> <li>- Терминологией в области бюджетных отношений</li> <li>- методологией налогового планирования</li> <li>- Методологией риск – менеджмента</li> <li>- Банковской терминологией</li> <li>- терминологией финансового рынка</li> <li>- терминологией финансов</li> </ul>	

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			
№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Роль кредита в развитии предприятий</li> <li>- Услуги банков</li> <li>- финансовые стратегии предприятий</li> <li>- структуру финансового рынка</li> <li>- виды ценных бумаг</li> <li>- источники информации о финансовом состоянии предприятия</li> <li>- метод дисконтирования денежных потоков</li> <li>- финансовую отчетность предприятия туризма</li> <li>- роль и назначение финансового анализа</li> <li>- методы анализа финансового состояния предприятия</li> </ul>	<p>предприятия по отчетности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ финансового состояния по разным направлениям</li> <li>- интерпретировать показатели финансового состояния организации</li> </ul>	<p>предприятия (бухгалтерской)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологией финансового анализа</li> </ul>

Таблица 2 - Основные разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Сущность и роль финансов гостиничного и санаторно-курортного комплекса	9	2	2	5
2	Деньги и денежный оборот	7	1	2	4
3	Бюджетные отношения	7	1	2	4
4	Налоговое планирование	10	2	4	4
5	Страхование в туризме	10	2	4	4
6	Сущность и виды кредитования	8	2	2	4
7	Финансовый рынок	10	2	4	4
8	Источники информации о финансовом состоянии организации	10	2	4	4
9	Анализ финансово-экономической деятельности организации	32	4	12	16
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>18</b>	<b>36</b>	<b>49</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Государственные и муниципальные финансы: учебник / под ред. Г.Б. Поляка. М. : Юнити-Дана, 2015. - 375 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114699>
2. Ильшева, Н.Н., С.И. Крылов. Анализ финансовой отчетности : учебное пособие / М. : Юнити-Дана, 2015. - 241 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436709>
3. Лесник, А.Л. Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом : учебное пособие / СПб. : ИЦ "Интермедия", 2014. - 271 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225940>
4. Николаева, Т.П. Финансы предприятий : учебно-практическое пособие / М : Евразийский открытый институт, 2010. - 207 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90918>
5. Турманидзе, Т.У., Н.Д. Эриашвили. Финансовый менеджмент : учебник М.: Юнити-Дана, 2015. - 247 с. : [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447718>

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.03 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ В ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 4 зачетные единицы (144 часа), из них – 59,3 контактные часы, в т.ч. лекционных 18 ч., практических 36 ч., ИКР 5,3 часа; 49 часов самостоятельной работы; контроль 35,7 часа.

**Целью освоения** дисциплины «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях» является формирование у студентов теоретических и практических знаний об инвестиционном планировании, получение студентами представления о содержании бизнес-планирования как научной дисциплины, овладение практикой бизнес-планирования.

#### **Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов знаний и умений в области планирования гостиничных услуг;
- получение бакалавром знаний об организации и оценке эффективности инвестиционной деятельности;
- получение бакалавром знаний о взаимодействии участников инвестиционной деятельности;
- получение знаний и навыков в области бизнес-планирования.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях» относится к вариативной части основной образовательной программы. Необходимость включения предмета «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что гостиничная услуга является одной из основных в туристской сфере, а этап оказания планирования услуги является начальным и важным, от которого зависит дальнейшая судьба и деятельность любого предприятия.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплексов», «Экономика гостиничного предприятия», «Статистика», «Организация гостиничного дела», «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия».

#### **Требования к уровню освоения дисциплины.**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие профессиональные компетенции:

Готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14).

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-14	Готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- значимость бизнес-планирования для предприятия, общества и территории;</li> <li>- структуру проекта;</li> <li>- источники информации о финансово-экономическом состоянии предприятия;</li> <li>- виды инвесторов</li> <li>- виды бизнес-планов</li> <li>- критерии реализуемости и успешности бизнес-плана;</li> <li>- алгоритм работы над проектом;</li> <li>- основные принципы работы;</li> <li>- составляющие качества услуг в сфере гостеприимства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться источниками информации;</li> <li>- выбрать необходимый вид бизнес-плана для конкретного этапа работы над проектом.</li> <li>- осуществить подбор команды для работы над проектом;</li> <li>- разрабатывать алгоритм работы конкретного проекта;</li> <li>- выявить ограничения и риски проектов;</li> <li>- проводить анализ туристского рынка, рынка сбыта, рынка поставщиков оборудования и подрядчиков;</li> <li>- определять ценовую политику предприятия</li> <li>- выбрать подходящую маркетинговую стратегию предприятия и составить маркетинговый план</li> <li>- подбирать физические показатели проекта</li> <li>- составлять оптимальный план продаж;</li> <li>- уметь составлять производственную и полную калькуляцию продукта (услуги)</li> <li>- осуществлять подбор персонала в при подборе логистические технологии в при подборе оборудования;</li> <li>- персонала в соответствии с требованиями к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Терминологией в сфере инвестиционно-го консалтинга;</li> <li>- навыками обработки информации</li> <li>- навыками оценки конкурентов;</li> <li>- принципами менеджмента качества</li> <li>- предоставления сервисных услуг</li> <li>- навыками разработки маркетингового плана и стратегии</li> <li>- навыками</li> </ul>

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы методологии укрупнения показателей для упрощения работы над проектом;</li> <li>- классификацию персонала</li> <li>- метод дисконтирования денежных потоков</li> <li>- основные показатели оценки эффективности инвестиций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>компетенции персонала</li> <li>- составлять организационную структуру предприятия</li> <li>- составлять штатное расписание персонала</li> <li>- составлять график реализации проекта</li> <li>- выбирать оптимальную систему налогообложения</li> <li>- рассчитывать затраты, выручку и прибыль предприятия</li> <li>- составлять план движения денежных средств</li> <li>- составлять прогнозный баланс предприятия</li> <li>- оценивать риски и выражать их в ставке дисконтирования</li> <li>- рассчитывать показатели оценки эффективности инвестиций</li> <li>- оценивать различные проекты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>выбора формы и размеров оплаты труда персонала</li> <li>- методологией финансового планирования</li> <li>- методологией оценки эффективности инвестиций</li> </ul>	

Таблица 2 - Основные разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре, ОФО

№	Наименование тем и разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Введение в бизнес-планирование	8	2	2	4
2	Структура и виды бизнес-планов	8	2	2	4
3	Алгоритм работы над проектом	12	2	4	6
4	Анализ положения дел в отрасли гостеприимства, маркетинговый план	12	2	4	6
5	Производственный план	13	2	4	7
6	Организационный план	12	2	4	6
7	Финансовый план	14	2	4	8
8	Риски проекта. Показатели эффективности инвестиций	18	4	6	8
	<i>Итого по дисциплине</i>		<b>18</b>	<b>36</b>	<b>49</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Бизнес-планирование : учебное пособие / под ред. В.З. Черняка, Г.Г. Чараева. – М.: Юнити-Дана, 2015. - 591 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114751>
2. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии : учебник / М. : «Дашков и К°», 2016. - 432 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453878>
3. Чернов В.А. Инвестиционный анализ : учебное пособие / под ред. М.И. Баканова. – М.: Юнити-Дана, 2015. - 159 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115016>.

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.04 «ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В**  
**ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ »**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО:144 часов, из них:59,3 контактные часы (18 часов лекций, 36 часов практик); 0,3 часа ИКР; 49 часов самостоятельной работы; контроль 35,7 часа;(4 зачетные единицы).

**Цели дисциплины**

Целью дисциплины «Финансово-экономическая деятельность в гостиничных предприятиях» является освоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков относительно финансово-экономической деятельности в гостиничных предприятиях, определения сущности финансово-экономической деятельности и выполняемых ею функций, характеристика ее особенностей в гостиничных предприятиях и отдельных элементов.

**Задачи дисциплины**

- В процессе изучения курса решаются следующие задачи:
- рассмотрение теоретических основ и практических аспектов деятельности гостиничных предприятий, как хозяйствующих субъектов;
  - изучение основных фондов гостиничных предприятий;
  - рассмотрение не материальных активов гостиничного предприятия;
  - изучение оборотных средств гостиничных предприятий;
  - характеристика трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия;
  - исследования особенностей расчета налогов для гостиничного предприятия.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Финансово-экономическая деятельность в гостиничных предприятиях» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело». Необходимость включения предмета «Финансово-экономическая деятельность в гостиничных предприятиях» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что гостиничный бизнес в РФ активно развивается и необходимо обеспечивать его эффективное функционирование.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса», «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях», «Экономика гостиничного предприятия».

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение дисциплины «Финансово-экономическая деятельность в гостиничных предприятиях» направлено на формирование следующих компетенций: ОК-3, ПК-3.

Таблица 1 – Профессиональные компетенции, осваиваемые при изучении дисциплины

Компетенция	Компетентный состав компетенций		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Владеть:</i>
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний	– сущность и задачи финансово- экономической деятельности в гостиничном предприятии;	– оценивать стоимость основных средств гостиничного предприятия; – оценивать потребности в	– методами экономическог о анализа деятельности гостиничных предприятий;

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

различных сферах жизнедеятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели состояния и использования основных средств гостиничного предприятия;</li> <li>– особенности оценки и учета нематериальных активов гостиничного предприятия;</li> <li>– структуру кадрового состава гостиничного предприятия;</li> <li>– методы планирования деятельности гостиничного предприятия.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>оборотных средствах гостиничного предприятия;</li> <li>– проводить оценку производительности труда;</li> <li>– проводить экономический анализ деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>– оформлять финансовые документы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приемами учета и оценки основных и оборотных средств;</li> <li>– принципами ценообразования и расчета себестоимости гостиничных услуг.</li> </ul>
ПК-3 владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности ведения финансово-экономической деятельности гостиничных предприятий;</li> <li>– приемы анализа затрат деятельности гостиничных предприятий;</li> <li>– порядок образования и ликвидации гостиничного предприятия;</li> <li>– методы оценки основных средств; показатели эффективности деятельности предприятия.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать доходы и затраты гостиничного предприятия;</li> <li>– составлять бизнес-план гостиничного предприятия;</li> <li>– планировать доходы и затраты гостиничного предприятия;</li> <li>– проводить оценку основных средств; вести инвентарный учет в гостиничном предприятии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами расчета и анализа затрат деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>– принципами оценки и учета материальных и нематериальных активов; навыками ведения финансово-экономической деятельности гостиничного предприятия.</li> </ul>

**Основные разделы дисциплины:**

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре ОФО.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект	10	4	4	2
2	Основные фонды гостиничного предприятия	10	2	4	4
3	Оборотные средства гостиничного предприятия	10	2	4	4
4	Трудовые ресурсы гостиничного предприятия	10	2	4	4

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

5	Издержки, прибыль и налогообложение гостиничного предприятия	10	2	6	2
6	Экономический анализ деятельности гостиничного предприятия	10	2	6	2
7	Планирование деятельности гостиничного предприятия	10	2	4	4
8	Информационно-коммуникационное обеспечение деятельности гостиничного предприятия	8	2	4	2
	<i>Итого по дисциплине:</i>	-	18	36	24

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

**Основная литература:**

1. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>
2. Экономическая эффективность деятельности предприятий туристско-гостиничного комплекса (ТГК): оценка, планирование, пути решения : учеб. пособие - Москва : КноРус, 2013. - 156 с. - [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53295>
3. Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом : учебное пособие / А.Л. Лесник. - Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедия", 2014. - 271 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225940>

## **АННОТАЦИЯ**

дисциплины

### **Б1.В.05 КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННОЕ РЕСУРСОВЕДЕНИЕ**

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 108 часов, из них: 50,3 контактные часы (16 часов лекций, 32 часа практик); 0,3 часа ИКР; 22 часа самостоятельной работы; контроль 35,7 часа; (3 зачетные единицы).

**Целью** освоения дисциплины «Курортно-рекреационное ресурсоведение» является определение особенностей ресурсного обеспечения курортов и туристских центров как фактора формирования индустрии средств размещения.

**В задачи** курса изучения дисциплины входят

- сформировать знания по исследовательской составляющей рекреационных ресурсов,
- определить методы оценки ресурсного потенциала;
- изучить подходов оценки видов туристских ресурсов;
- выявить взаимосвязь между ресурсами и эффективностью развития курортно-рекреационного комплекса;
- определить возможности развития рекреации в туристских регионах соответственно курортно-рекреационному потенциалу.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Курортно-рекреационное ресурсоведение» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана. Полученные знания будут применяться в оценке условий и ресурсов развития гостиничного бизнеса. Знания будут использоваться на всех дисциплинах направления при проектировании новых объектов деятельности, составлении экономического, инженерно-технического сопровождения, при позиционировании продукта. Дисциплина изучается во 2 семестре на 1 курсе.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Курортно-рекреационное ресурсоведение»**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует профессиональную компетенцию ПК-9 – способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Курортно-рекреационное ресурсоединение»

№ п/п		Индекс компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
		Содержание компетенции	знать	уметь	владеть
1.	ПК-9	способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории ресурсного потенциала, принципы размещения туристских ресурсов;</li> <li>- природные туристские ресурсы;</li> <li>- культурно-исторический потенциал территорий;</li> <li>- социально-экономические ресурсы и условия развития рекреационных территорий;</li> <li>- особенности использования ресурсов в рекреации;</li> <li>- виды рекреационных учреждений;</li> <li>- территориальную дифференциацию рекреационных сетей различных уровней;</li> <li>- интегральные показатели курортного, туристского и рекреационного потенциала.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- давать комплексную характеристику стран и регионов мира, включающую в себя физико-географические, демографические, историко-культурные, политические и социально-экономические стран и регионов.</li> <li>- оценивать потенциал туристско-экскурсионных объектов мировых центров туризма, потенциальных дестинаций.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами исследования ресурсов, потенциала, гостиничных услуг;</li> <li>- способностью определения приоритетных видов деятельности, исходя из знаний номенклатуры курортов, месторождений, оздоровительных ресурсов по туристским зонам;</li> <li>- технологиями визуализации распределения факторов развития рынка гостиничных услуг, в том числе картографическим методом визуализации.</li> </ul>

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые во 2 семестре (для студентов ОФО)

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1.	Введение в курс. Основные понятия	3	1	-	-
2.	Природные туристские ресурсы	16	2	6	4
3.	Культурно-исторический потенциал	10	2	4	4
4.	Социально-экономические ресурсы и условия	10	2	4	4
5.	Туристская, курортная инфраструктура	14	2	4	2
6.	Рекреационная сеть	14	2	4	2
7.	Трудовые ресурсы	9	1	2	2
8.	Рекреационный реестр, рекреационный кадастр и рекреационный каркас территории	14	2	2	2
9.	Подходы к сопряженной оценке туристского потенциала территории и экономико-географических условий развития на ней туризма. Интегральный индекс совокупного туристского потенциала территории	18	2	6	2
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	32	22

**Курсовые работы:** предусмотрены, темы указаны в рабочей программе дисциплины.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Гировка Н.Н. Рекреационные ресурсы: учебное пособие / Н.Н. Гировка; Министерство образования и науки, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет». – Нижний Новгород: ННГАСУ, 2012. - 333 с. : табл., граф., ил, схемы - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=427433>

2. Капитонов Д.Ю. Ресурсоведение: учебное пособие / Д.Ю. Капитонов. - Воронеж: Воронежская государственная лесотехническая академия, 2011. – 176 с.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142398>

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.06 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА**  
**ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 4 зачетные единицы (144 часа, из них: 59,3 контактных часа (54 часа аудиторной работы); 49 часов самостоятельной работы; 35,7 часов контроль).

**Целью** освоения дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов» является приобретение студентами теоретических знаний по основам конструктивных решений и технической эксплуатации гостиничных комплексов, их инженерно-техническому оснащению и оформлению жилых и общественных помещений. Выявить роль материально-технической базы в организации качественного обслуживания клиентов.

**Задачи дисциплины:**

- формирование представлений об основных принципах проектирования гостиничных комплексов;
- формирование представлений об объемно-планировочном решении и технической эксплуатации гостиничных комплексов;
- изучить требования к зданиям, инженерно-техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостиничных комплексов и уметь их использовать в профессиональной деятельности;
- определить значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания;
- изучить требования к оформлению жилых и общественных помещений гостиничных комплексов;
- установить степень влияния оформления жилых и общественных помещений на качество обслуживания клиентов гостиничных комплексов;
- ознакомить студентов с основными строительными нормами и правилами, применяемыми при формировании и эксплуатации материально-технической базы гостиничных комплексов;
- изучить инновационные тенденции при выборе оборудования для гостиничных комплексов;
- рассмотреть использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиничных предприятий.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Материально-техническая база гостиничных комплексов» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Технологии гостиничной деятельности», «Основы гостеприимства», «Организация гостиничного дела», «Информационные технологии в гостиничной деятельности», «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных производственных практик. В результате постижения курса студентами

углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных комплексов»**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *профессиональных (ПК) компетенций*:

– *ПК-12* – готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов»**

№ п/п	Индекс компетенции (или её части)	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-12	готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия дисциплины;</li> <li>- нормативную базу проектирования и строительства;</li> <li>- правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- основные принципы проектирования гостиничных предприятий;</li> <li>- об объёмно-планировочном решении гостиничных комплексов;</li> <li>- о технической эксплуатации гостиничных предприятий;</li> <li>- об инженерно-техническом оборудовании, применяемом при оснащении гостиничных комплексов;</li> <li>- о телекоммуникационных системах гостиниц;</li> <li>- о профессиональном технологическом оборудовании, применяемом в гостиничных комплексах;</li> <li>- об оформлении жилых и общественных помещений гостиничных комплексов;</li> <li>- основные правила, приемы и подходы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе;</li> <li>- применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную деятельность на практике;</li> <li>- разбираться в видах проектов гостиничных комплексов;</li> <li>- разбираться в системах жизнеобеспечения гостиничных комплексов;</li> <li>- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>- разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей;</li> <li>- проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостиничного предприятия;</li> <li>- проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостиничного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере;</li> <li>- практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных комплексов;</li> <li>- методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса;</li> <li>- навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- информацией об инновационных тенденциях при выборе оборудования для гостиничных предприятий</li> </ul>

				<p>предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями;          - определять значение материально-технического обеспечения гостиничных и туристских комплексов в организации обслуживания гостей;          - использовать инновационные тенденции для обеспечения качественного функционирования служб гостиничных комплексов, обслуживания гостей</p>	
--	--	--	--	--	--

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 5 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов	22	4	8	10
2	Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов	59	10	20	29
3	Оформление жилых и общественных помещений гостиничных комплексов	22	4	8	10
<i>Итого по дисциплине:</i>			18	36	49

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства: учеб. пособ. / З.Б. Амирова. – М.: Альтаир, МГ АВТ, 2014. – 85 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=429691](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=429691).

2. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособ. / В.В. Лихолетов. – СПб.: ИЦ «Интермедия», 2012. – 220 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=225939](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=225939).

3. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: курс лекций / И.А. Румянцева. – М.: Альтаир, МГАВТ, 2015. – 53 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=429624](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=429624)

4. Пастушенко В.Л. Проектирование гостиниц бизнес-класса: учеб. пособ. / В.Л. Пастушенко. – Самара: СГАСУ, 2009. – 94 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=143488](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=143488).

**АННОТАЦИЯ**  
дисциплины  
**Б1.В.07 «РЕКРЕАЦИОННАЯ ГЕОГРАФИЯ ЮГА РОССИИ»**

**Объем трудоемкости** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 180 часов, из них: 76,5 контактные часы (34 часа лекций, 34 часа практик); 0,3 часа ИКР; 67,8 часов самостоятельной работы; контроль 35,7 часа; (5 зачетных единиц).

**Целью** освоения дисциплины «Рекреационная география Юга России» является определение географии рекреации на Юге России с подробной характеристикой природных, экономических, социальных, политических ресурсов, способствующих развитию хозяйства в целом и туристической отрасли в частности; место, занимаемое отраслью в доходной и расходной частях местных бюджетов, как отдельно взятых субъектов, так и района в целом. Привлекая возможности маркетинга, на соответствующем уровне знаний студентов, вывести возможные модели будущего развития туризма в регионе.

**В задачи** курса изучения дисциплины входят:

- рассмотреть распределение рекреационных ресурсов и потенциальных возможностей отдельных субъектов Юга России;
- охарактеризовать туристскую инфраструктуру субъектов Юга России;
- выделить туристско-рекреационные таксономические единицы.
- оценить перспективы развития индустрии гостеприимства.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Рекреационная география Юга России» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана. Необходимость включения предмета «Рекреационная география Юга России» в учебный план вызвана в первую очередь тем, рекреационная география территории определяет уровень развития туризма как отрасли экономики. Наиболее актуальным является изучение процессов глобализации, а международный туризм является одним из этих процессов. Юг России – один из самых перспективных регионов развития международного и внутреннего туризма, имеющий опыт развития различных направлений рекреационной деятельности, располагающий центрами комплексного и отраслевого отдыха. Для Юга России туризм, не только результат географического разделения, но и источник привлечения инвестиций для повышения уровня жизни в регионе. Изучение региона дает возможность применения студентами комплекса знаний для проектирования туров, составления информационных аннотаций маршрутов внутреннего туризма. Дисциплина изучается в 5, 6 семестрах на 3 курсе.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует общекультурную компетенцию:

**ОК-5** – готовность соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Рекреационная география Юга России»

№ п/п		Индекс компете или	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
		Содержание компетенции	знать	уметь	владеть
1.	ПК-6	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	<ul style="list-style-type: none"> <li>- географию территории Юга России;</li> <li>- природные условия и ресурсы территории;</li> <li>- распределение социально-экономических условий и ресурсов;</li> <li>- культурно-исторические особенности территории;</li> <li>- обеспеченность региона предприятиями индустрии гостеприимства;</li> <li>- современное состояние рынка и перспективы развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать туристские ресурсы и условия развития индустрии гостеприимства в субъектах Юга России;</li> <li>- комплексно характеризовать территорию субъекта, туристического региона с определением их места в туристической индустрии на микро-, мезо-, макроуровнях;</li> <li>- ориентироваться в географии компонентов комплекса туристских и рекреационных ресурсов (природных ресурсов, культурно-исторических, социально-экономических).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами комплексного описания территории;</li> <li>- информационным потоком в ключе реализации проектов;</li> <li>- методами оценки специализации территории на видах туристской деятельности;</li> <li>- методами оценки состояния туристских ресурсов;</li> <li>- навыками подбора продукта в соответствии с туристско-рекреационным потенциалом территории, имеющимся предложением и спросом.</li> </ul>

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 5 и 6 семестрах (ОФО)

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1.	Предмет, методы исследования, задачи курса	4,8	2	-	2,8
2.	Понятийно-теоретические основы, место и роль международного туризма в хозяйстве	8	2	2	4
3.	История развития туризма на Юге России	12	4	4	4
4.	Ресурсный рекреационный потенциал Юга России	48	14	14	20
5.	Районирование региона по факторам развития туризма	20	4	6	10
6.	Рекреационные районы Северного Кавказа	25	4	4	17
7.	Перспективы развития туризма на Юге России	18	4	4	10
<b>Всего:</b>			<b>34</b>	<b>34</b>	<b>67,8</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет, экзамен.

**Основная литература:**

1. География туризма [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: КноРус, 2015. – 592 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53699>.
2. Левочкина Н.А. Ресурсы регионального туризма: структура, виды и особенности управления: монография / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2014. – 256 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134541>.
3. Невская Т.А. Северный Кавказ: традиционное общество и реформы (конец XVIII – начало XX вв.): монография / Т.А. Невская, А.С. Кондрашева; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». – Ставрополь: СКФУ, 2015. – 368 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457474>
4. Северный Кавказ: модернизационный вызов [Электронный ресурс] / И.В. Стародубровская [и др.]. – Электрон. дан. – М.: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2014. – 328 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74975>.
5. Хамадеева З.А. Туристско-географическая номенклатура: учебное пособие / З.А. Хамадеева, Н.Э. Хайретдинова, Л.Д. Матвеева; Министерство образования и науки РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уфимский государственный университет экономики и сервиса». – Уфа: Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2013. – 112 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272491>.

### АННОТАЦИЯ

#### дисциплины Б1.В.08 «Страхование и риски в гостиничной деятельности» (ОФО, академический бакалавриат)

**Объем трудоемкости:** 3 зачетных единицы (108 часов, из них – 32 часов аудиторной нагрузки: лекционных 16 ч., практических 16 ч.; 4 часа контролируемой самостоятельной работы; 36 часов самостоятельной работы, ИКР – 0,3 ч., подготовка и сдача экзамена – 35,7 часов).

**Цель дисциплины:** изучить и овладеть основополагающими принципами страхования в условиях формирования и развития рыночной инфраструктуры; осмыслить теорию и практику страхования с точки зрения использования ее основных положений в туристской и гостиничной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучить сущность страхования как способа защиты имущественных интересов людей;
- изучить критерии классификации и виды страхования;
- изучить основные категории, условия и правила личного, имущественного страхования, страхования ответственности;
- изучить особенности личного, имущественного страхования и страхования ответственности в туризме;
- изучить туристские риски: определение, классификацию, условия возникновения;
- изучить направления управления рисками в туризме;
- исследовать современные особенности и тенденции развития страхового рынка в мире и в России;
- изучить особенности функционирования страховых компаний как части экономической системы;
- изучить направления государственного контроля (надзора) в сфере страхового дела.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Страхование и риски в гостиничной деятельности» относится к числу обязательных дисциплин вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана и базируется на знаниях, полученных в результате освоения таких дисциплин как «Финансы гостиничного и санаторно-курортного предприятия», «Экономика гостиничного предприятия, Технологии гостиничной деятельности», «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях», «Организация гостиничного дела». Современный рынок предъявляет высокие требования к специалистам гостиничного хозяйства в области риск-менеджмента. Страхование является одним из важнейших инструментов предупреждения ущерба и потерь для предприятий, а также снижения потерь в непредвиденных рыночных и хозяйственных ситуациях.

#### **Требования к уровню освоения дисциплины**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и овладевает следующими компетенциями: ПК-8.

В результате изучения дисциплины специалист должен:

#### **Знать:**

- виды страхования, принципы и правила страхования по этим видам;

## Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

- особенности страхования туристов: виды и правила страхования;
- виды рисков в индустрии туризма и гостеприимства.

### **Уметь:**

- оценивать целесообразность применения разных видов страхования в своей профессиональной деятельности;
- дать рекомендации потребителю о выборе вида страхования и страхового тарифа.

### **Владеть:**

- методами расчета страховых премий в разных видах страхования с целью формирования оптимального страхового тарифа в составе турпродукта.

### **Основные разделы дисциплины:**

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р КСР	Всего
		Лекции	Практ.		
	<b>Раздел 1. История страхового дела.</b>				
1.	Истоки страхования. Организация страхового дела в России.	2		2 2	6
	<b>Раздел 2. Теоретические основы страхования.</b>				
2.	Экономическая сущность страхования.	2		2	4
3.	Основные понятия и термины в страховании.		2	2	4
4.	Классификация страхования	2		2 2	6
	<b>Раздел 3. Виды страхования и их характеристика.</b>				
5.	Личное страхование.	1	2	4	7
6.	Имущественное страхование.	1	2	4	7
7.	Страхование ответственности.		2	4	6
8.	Личное страхование туристов.		2	4	6
9.	Имущественное страхование туристов.		2	4	6
	<b>Раздел 4. Страховой рынок.</b>				
10.	Общая характеристика страхового рынка.	2	2	2	6
11.	Страховые компании как часть экономической системы.	2		2	4
12.	Государственный надзор за страховой деятельностью.	2	2	2	6
13.	Управление риском в страховании.	2		2	4
	<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>36 4</b>	<b>72</b>

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме экзамена.

### **Основная литература:**

1. Алиев Б.Х. Страхование: учебник для студентов / Б.Х. Алиев, Ю.М. Махдиева. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 415 с. // [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=436687](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=436687).
2. Алиев Б.Х. Основы страхования: учебник для студентов / Б.Х. Алиев, Ю.М. Махдиева. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2014. – 503 с. // [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=447734](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=447734).
3. Бадалова, А.Г. Страховое дело и инструменты страховой защиты в риск-менеджменте: учебное пособие / А.Г. Бадалова, В.Г. Ларионов, Г.В. Ларионов, К.П. Москвитин. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2016. – 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/77286>.
4. Косолапов А.Б. Управление рисками в туристском бизнесе: учебное пособие. – М.: Кнорус, 2014. – 286 с. // [https://e.lanbook.com/book/53301#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53301#book_name).
5. Малыгина М.В. Страхование и риски в туризме: учебное пособие. – Омск: Изд-во СибГУФК, 2013. – 228 с. // [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=277322](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=277322)

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.09 КУРОРТОЛОГИЯ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 40,3 контактных часа (36 часов аудиторной работы); 32 часа самостоятельной работы; 35,7 часов контроль).

**Целью** освоения дисциплины «Курортология» является сформировать у студентов систему знаний по курортологии, рекреационным услугам как совокупности видов деятельности в сфере организации оздоровления, лечения и профилактики заболеваний на основе использования природных лечебных ресурсов.

**Задачи дисциплины:**

- рассмотреть рекреационную сущность санаторно-курортного дела, основы лечения, реабилитации и профилактики на курортах и в оздоровительных центрах;
- ознакомить студентов с основными природными лечебными ресурсами и их использованием на курортах;
- сформировать у студентов знания, умения и навыки по использованию современных оздоровительных технологий (фитнес, веллнес, СПА) в рекреационной и курортной практике;
- дать четкие представления об основах менеджмента и маркетинга в курортном деле.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Курортология» относится к вариативной части Блока 1 программы бакалавриата. Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре. Курс базируется на общих знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущем курсе и относящихся к базовой и вариативной частям Блока 1 программы бакалавриата: «Курортно-рекреационное ресурсоведение», «Сервисная деятельность», «Экология» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных учебных и производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Курортология»**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *профессиональных (ПК) компетенций*:

- *ПК-1* – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Курортология»**

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			
№ п/п	Индекс компетенции (или её части)	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1	ПК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятийный аппарат дисциплины;</li> <li>- виды природных лечебных ресурсов, их качественные и количественные параметры;</li> <li>- современные методы использования природных лечебных факторов;</li> <li>- основные принципы организации лечебного процесса на курортах.</li> <li>- разновидности лечебных и рекреационных услуг, предлагаемых в санаторно-курортной практике;</li> <li>- о принципах, методах и новых подходах организации курортного лечения в условиях рекреационных учреждений;</li> <li>- о значении рекреационных услуг в курортной практике;</li> <li>- о современных тенденциях в развитии курортных центров на мировом туристском рынке;</li> <li>- виды санаторно-курортных и рекреационных учреждений;</li> <li>- материально-техническое оснащение здравниц и курортов;</li> <li>- функциональное зонирование здравниц;</li> <li>- классификацию курортов;</li> <li>- систему государственного регулирования курортного дела и охрану природных курортных факторов;</li> <li>- особенности организации и функционирования курортов и отдельных санаторно-курортных организаций;</li> <li>- структуру санаторно-курортной индустрии России;</li> <li>- о состоянии и перспективах развития санаторно-курортной отрасли в России;</li> <li>- о взаимосвязи туристского бизнеса и санаторно-курортного дела;</li> <li>- географию российских и зарубежных курортов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дать характеристику природным лечебным факторам различных регионов России и зарубежных стран;</li> <li>- использовать их возможности для формирования санаторно-курортного продукта с учетом новых оздоровительных подходов и технологий;</li> <li>- анализировать курортологический потенциал регионов, определять приоритетные направления в развитии санаторно-курортной отрасли;</li> <li>- классифицировать курортные местности;</li> <li>- применять на практике знания нормативно-правовой регламентирующей санаторно-курортную деятельность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями современных тенденций проектирования, развития курортных центров на мировом туристском рынке;</li> <li>- навыками анализа основных показателей развития санаторно-курортной отрасли для выявления основных тенденций ее развития;</li> <li>- навыками определения и нахождения курортных направлений географических карт</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 3 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Введение в курс. Основные понятия. История развития курортного дела	8	2	2	4
2	Природные лечебные ресурсы	8	2	2	4
3	Функциональное зонирование территории здравниц	8	2	2	4
4	Рекреационная сущность курортного дела	8	2	2	4
5	Лечебные и рекреационные услуги на курортах	10	4	2	4
6	Типы санаторно-курортных учреждений	8	2	2	4
7	Характеристика курортных центров	8	2	2	4
8	Современные оздоровительные рекреационные услуги	10	2	4	4
<i>Итого по дисциплине:</i>			18	18	32

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Барчуков И.С. Санаторно-курортное дело: учеб. пособ. / И.С. Барчуков. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 303 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117886>.
2. Старикова Ю.А. Санаторно-курортное дело: учеб. пособ. / Ю.А. Старикова. – М.: А-Приор, 2010. – 95 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=56307](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=56307).
3. Хорошилова Л.С. Основы курортологии: курс лекций / Л.С. Хорошилова. – Кемерово: КГУ, 2012. – 108 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=232399](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=232399).

**АННОТАЦИЯ**  
**дисциплины «ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В САНАТОРНО-КУРОРТНОМ ДЕЛЕ»**

**Объем трудоемкости:** 6 зачетные единицы:

- 7 семестр 3 зачетные единицы (108 часов, аудиторные занятия – 54 часа, самостоятельная работа – 48,8 часов, КСР 5), текущий контроль - зачёт
- 8 семестр 3 зачетные единицы (108 часов, аудиторные занятия – 48 часа, самостоятельная работа – 22 часов, КСР 2), текущий контроль - экзамен.

**Цель дисциплины:**

Целью освоения учебной дисциплины «Оздоровительные технологии в санаторно-курортном деле» является формирование системы знаний по курортологии, рекреационным услугам как совокупности видов деятельности в сфере организации оздоровления, лечения и профилактики заболеваний на основе использования природных лечебных ресурсов

**Задачи дисциплины:**

- рассмотреть рекреационную сущность санаторно-курортного дела, основы лечения, реабилитации и профилактики на курортах и в оздоровительных центрах;
- ознакомить студентов с основными природными лечебными ресурсами и их использованием на курортах;
- сформировать у студентов знания, умения и навыки по использованию современных оздоровительных технологий (фитнес, веллнес, СПА) в рекреационной и курортной практике изучаемых вопросов, для достижения учебно-профессиональной цели студента.

**Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

Дисциплина «Оздоровительные технологии в санаторно-курортном деле» введена в учебные планы подготовки магистров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности (профилю) «Санаторно-курортная деятельность», согласно ФГОС ВО, блока Б1, вариативная часть и является дисциплиной по выбору, индекс дисциплины – Б1.В.10, читается в 7 и 8 семестрах.

Последующие дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей, в соответствии с учебным планом: «Бальнеология», «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах», «Курортология».

**Требования к уровню освоения дисциплины**

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	виды природных лечебных ресурсов, их качественные и количественные параметры; современные методы использования природных лечебных факторов; основные принципы организации лечебного процесса на курортах	выявлять и оценивать природные лечебные ресурсы территорий; дать характеристику природным лечебным факторам различных курортных регионов России и зарубежных стран	– знаниями о методах и новых подходах организации курортного лечения в условиях рекреационных учреждений

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

2	ПК-7	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	разнообразности лечебных и рекреационных услуг, предлагаемых в санаторно-курортной практике; виды санаторно-курортных и рекреационных учреждений; материально-техническое оснащение здравниц и курортов функциональное зонирование здравниц; особенности организации и функционирования курортов и отдельных санаторно-курортных организаций; - структуру санаторно-курортной индустрии России	использовать их возможности для формирования санаторно-курортного продукта с учетом новых оздоровительных подходов и технологий; формулировать задачу для руководителей курортной отрасли по внедрению оздоровительных программ в курортную практику подбирать здравницы для клиентов в зависимости от диагноза и адаптационного радиуса территории	информацией о значении рекреационных услуг в курортной практике представлениями о современных тенденциях в развитии курортных центров на мировом туристском рынке; знаниями о состоянии и перспективах развития санаторно-курортной отрасли в России
---	------	---	--	---	--

**Основные разделы дисциплины:**

№	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Седьмой семестр</b>						
1	Введение в курс. Основные понятия. История развития курортного дела	18	4	4	-	10
2	Природные лечебные ресурсы	30	4	12	-	14
3	Функциональное зонирование территории здравниц	26	4	10	-	12
4	Рекреационная сущность курортного дела	28,8	6	10	-	12,8
	<b>Итого по дисциплине:</b>		18	36	-	48,8
<b>Восьмой семестр</b>						
5	Лечебные и рекреационные услуги на курортах	16	4	8	-	4
6	Типы санаторно-курортных учреждений	16	4	8	-	4
7	Характеристика курортных центров	18	4	8	-	6
8	Современные оздоровительные рекреационные услуги	20	4	8	-	8
	<b>Итого по дисциплине:</b>		16	32	-	22

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме экзамена

**Основная литература:**

1. Боков М.А., Ветитнев А.М., Попков В.П., Угрюмов Е.С., Шаповалов В.И. Менеджмент в санаторно-курортных организациях. В 3-х частях. – СПб.: Изд-во СПб. ГУЭФ, 2010.

## Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

2. Кусков А.С., Лысикова О.В. Курортология и оздоровительный туризм: Учеб. пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2008.

3. Панин Е.Л., Бовтун В.С. Основы курортного дела: Учеб. пособие для студентов, обучающихся по специализации «Курортное дело». – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2009.

4. Третьякова Т.Н., Тарханова Н.П. Основы курортологии: Учеб. пособие для студентов заочного обучения. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2010.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.11 ЭТИКА И ЭТИКЕТ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 2 зачетные единицы (72 часа, из них: 36,2 контактных часа (32 часа аудиторной работы); 35,8 часов самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Этика и этикет в гостиничном деле» является сформировать у студентов систему знаний о сущности и особенностях профессиональной этики и процедур делового этикета, принятых в международной практике гостиничного и туристического бизнеса; системы этических знаний, необходимых для нравственного становления и развития сотрудника-профессионала; сформировать представление о нравственной культуре, ознакомить с путями (способами) разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; выработка практических коммуникационных навыков делового общения в сервисной индустрии.

#### **Задачи дисциплины:**

- получить представление об этике как науке и этикете как социальном явлении;
- рассмотрение особенностей, принципов и правил делового этикета;
- усвоение знаний о сущности и видах профессиональных коммуникаций, этики и профессиональном кодексе профессии;
- овладение навыками учета личностных и ситуативных особенностей для эффективного и качественного оказания услуг в сфере гостиничного бизнеса;
- определение особенностей управленческой этики, типов партнерских отношений специалистов в сфере гостиничного бизнеса;
- овладение навыками эффективного делового и профессионального общения в гостиничного бизнеса;
- получение представления о профессиональной культуре специалиста и корпоративной культуре организации сферы гостиничного бизнеса.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Этика и этикет в гостиничном деле» относится к вариативной части Блока 1 образовательной программы. Дисциплина изучается на 4 курсе во 8 семестре. Курс базируется на общих знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах: «Сервисная деятельность», «Психология делового общения», «Организационное поведение в гостиничных предприятиях», «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных учебных и производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Этика и этикет в гостиничном деле»**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *общекультурных (ОК)* и *профессиональных (ПК)* компетенций:

– *ОК-1* – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

– *ОК-6* – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

– *ПК-6* – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Этика и этикет в гостиничном деле»

№ п/п	Индекс компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
		знать	уметь	владеть
1	ОК-1 Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятийный аппарат дисциплины;</li> <li>- в чем состоит специфика профессиональной этики работника сферы гостиничного бизнеса;</li> <li>- основные профессионально-этические требования к специалистам гостиничного бизнеса;</li> <li>- профессиональные и этические стандарты туристической и гостиничной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно применять этикетные правила, вербальные и невербальные средства коммуникации в профессиональные нормы морали в гостиничном деле;</li> <li>- опознавать типичные нарушения этики в практике работы специалиста;</li> <li>- соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета;</li> <li>- организовывать проведение деловой беседы, служебного совещания, переговоров с деловыми партнерами;</li> <li>- применять деловые этические нормы в процессе профессионального общения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ценностями, нормами и навыками сотрудничества с представителями различных социальных групп, национальных культур и религий;</li> <li>- навыками толерантного поведения;</li> <li>- организационно-управленческими навыками в профессиональной и социальной деятельности;</li> <li>- правилами этикетного общения в гостиничном деле;</li> <li>- речевыми тактиками и приёмами психологии в современной деловой коммуникации</li> </ul>
2	ОК-6 Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные правила бизнес-этикета;</li> <li>- критерии нравственного и безнравственного поведения;</li> <li>- этические требования к выбору и реализации методов и средств в работе специалиста;</li> <li>- взаимосвязь этических норм организации и руководителя и методы управления этическими нормами межличностных отношений в коллективе;</li> <li>- нормативные образцы личности;</li> <li>- нормы профессиональной этики, возможные пути (способы) разрешения нравственных конфликтных ситуаций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать на практике этику привагетив и представлений, деловых приемов, учитывая особенности делового общения с иностранными партнерами;</li> <li>- формировать позитивный имидж делового человека;</li> <li>- в полной мере учитывать личность партнера по общению или слушающую аудиторию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценки своих поступков и поступков окружающих с точки зрения норм этики и морали;</li> <li>- навыками конструктивного общения в процессе профессиональной деятельности, выстраивания социальных и профессиональных взаимодействий с учетом этнокультурных и конфессиональных различий</li> </ul>

			<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормы и функции служебного этикета;</li> <li>- этические принципы применения инновационных технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить деловые встречи и переговоры;</li> <li>- оценивать факты и явления профессиональной деятельности с нравственной точки зрения;</li> <li>- осуществлять с позиции этики и морали выбор норм поведения в конкретных служебных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- культурой ведения телефонных разговоров и техникой деловой переписки;</li> <li>- культурой поведения в общественных местах с учетом требований современного этикета;</li> <li>- речевым этикетом в различных формах;</li> <li>- техникой невербального общения в процессе ведения деловых бесед и переговоров;</li> <li>- этическими принципами управленческого общения в рамках корпоративного этикета</li> </ul>
3	ПК-6	<p>готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выделению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p>	<p>концепции профессиональной этики, ее содержание основные категории;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- функциональную характеристику профессионального и делового общения;</li> <li>- правила поведения и общения в отношениях с потребителями услуг, коллегами, подчиненными, руководством, партнерами;</li> <li>- понятие, функции и систему ценностей корпоративной культуры предприятия;</li> <li>- особенности профессиональной этики и делового этикета в зарубежных странах;</li> <li>- основные этапы организации и требования к ведению деловых переговоров;</li> <li>- основные этические правила ведения бизнеса и этические психологические принципы управленческого общения</li> </ul>		

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 8 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Предмет и задачи этики как науки. Профессиональная мораль как специфический регулятор поведения	8	2	2	4
2	Профессионально-этические представления в обслуживании (категории, принципы, нормы)	8	2	2	4
3	Профессионально-нравственные требования к специалистам гостиничного бизнеса	9,8	2	2	5,8
4	Профессиональные стандарты туристской деятельности	10	2	2	6
5	Межкультурные особенности взаимодействия в профессиональной сфере	8	2	2	4
6	Этика бизнеса. Этика коммерческой рекламы	8	2	2	4
7	Этикетные модели поведения в профессиональной деятельности	8	2	2	4
8	Деловые приемы, их организация и проведение	8	2	2	4
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	16	35,8

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Козловская Т.Н. Профессиональная этика: учеб.-метод. пособ. / Т.Н. Козловская, Г.А. Епанчинцева, Л.В. Зубова. – Оренбург: ОГУ, 2015. – 218 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439222>.
2. Кузнецов И.Н. Современный этикет / И.Н. Кузнецов. – М.: Дашков и К°, 2015. – 496 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=391841>.
3. Малявина Г.И. Национальный этикет: учеб. пособ. / Г.И. Малявина, В.В. Василенко, Л.Ф. Земцева. – Ставрополь: СКФУ, 2015. – 193 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=458086>.
4. Профессиональная этика и служебный этикет: учеб. / Под ред. В.Я. Кикоть. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 559 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117054>.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.12 «РЕКЛАМА В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 2 зачетные единицы (72 часа, из них: 40,2 контактные часы (36 часов аудиторной работы); 31,8 час самостоятельной работы).

**Целью дисциплины** целью освоения дисциплины «Реклама в гостиничном деле» является формирование у студентов теоретических и практических знаний о современных понятиях и принципах в области рекламы как о важнейшей составляющей системы маркетинговых коммуникаций и мощном инструменте продвижения на рынок товаров и услуг в сфере гостеприимства в соответствии с требованиями современной рыночной экономики

#### **Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов знаний и умений в области рекламной деятельности гостиничного предприятия;
- получение бакалавром знаний по истории рекламы и структуре современного рекламного процесса;
- получение бакалавром знаний об эффективности создания рекламного продукта гостиничным предприятием;
- получение знаний об объектах, субъектах, средствах и каналах маркетинговых коммуникаций гостиничного предприятия;
- получение знаний о специфике социально-психологических основ рекламы в гостиничном деле;
- получение бакалавром знаний о стратегии и тактики ведения рекламной деятельности;
- получение бакалавром знаний об организации и управления рекламного отдела гостиничного предприятия.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Реклама в гостиничном деле» относится к вариативной части основной образовательной программы. Актуальность курса «Реклама в гостиничном деле» связана с вопросом интенсивного развития и обновления структуры российской экономики. Вызвана в первую очередь тем, что происходит интенсивное развитие и обновление структуры российской экономики. Наступило время рынка потребителя и удовлетворения его спроса. Знания теоретических основ рекламы позволяют специалистам-менеджерам стимулировать сбыт продукта гостиничного предприятия путем продвижения, а также изучать, формировать и прогнозировать спрос, разрабатывать и анализировать сбытовую и ценовую политику гостиничного предприятия.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Маркетинг гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент», «Проектирование гостиничной деятельности», «Сервисная деятельность».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *профессиональных компетенций (ПК)*:

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

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Реклама в гостиничном деле»

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны					
№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1.	ПК-1	готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретические и методологические основы рекламного дела гостиничного предприятия;</li> <li>– принципы подготовки и представления рекламного дела гостиничного предприятия;</li> <li>– цели и необходимость организации рекламной деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>– особенности рекламы гостиничного предприятия;</li> <li>– современные технологии формирования и продвижения продукта гостиничного предприятия.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в основных правилах применения важнейших теоретических положений и принципов рекламного дела гостиничного предприятия;</li> <li>– использовать современные средства и каналы рекламы и маркетинговых коммуникаций в процессе продвижения продукта гостиничного предприятия потребителям;</li> <li>– организовать рекламную деятельность гостиничного предприятия;</li> <li>– использовать современные рекламные стратегии для достижения цели маркетинга гостиничного предприятия.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками планирования эффективной рекламной кампании;</li> <li>– навыками построения бюджета рекламной кампании;</li> <li>– навыками принятия решений о выборе средств и каналов распространения рекламы гостиничного предприятия;</li> <li>– навыками подбора партнеров по реализации рекламной стратегии гостиничного предприятия.</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 7 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Сущность, содержание и роль современной рекламы в процессе управления гостиничным предприятием. Основные этапы развития рекламы. Реклама в гостиничном деле	6	2	2	2
2	Система маркетинговых коммуникаций гостиничного предприятия	8	2	2	4
3	Принятие решений о рекламном обращении	8	2	2	4
4	Выбор средств и каналов распространения рекламы	8	2	2	4
5	Планирование рекламной деятельности гостиничного предприятия. Информационное обеспечение рекламы.	8	2	2	4
6	Организация рекламной деятельности гостиничного предприятия	8	2	2	4
7	Контроль рекламной деятельности гостиничного предприятия	8	2	2	4
8	Правовое регулирование рекламной деятельности	8	2	2	4
9	Работа рекламного агентства	5,8	2	2	1,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>31,8</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

**Основная литература:**

1. Морган Н., Причард А. Реклама в туризме и отдыхе [Электронный ресурс]: учебное пособие – М.: Юнити-Дана, 2015. – 495 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117326>

2. Рукомойникова В.П. Реклама в туризме [Электронный ресурс]: учебное пособие – Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. – 104 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=476509>

3. Сулейманова Г.В. Реклама в туризме [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. – Казань: Издательство КНИТУ, 2013. – 151 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258594>

4. Козлова В.А. Реклама в туризме [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. – Орел: МАБИВ, 2014. – 126 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428609>

5. Поляков В.А., Васильев Г.А. Основы рекламы [Электронный ресурс]: учебное пособие – М.: Юнити-Дана, 2015. – 718 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114432>

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.13 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 2 зачетные единицы (72 часа, из них: 36,2 контактных часа (32 часа аудиторной работы); 35,8 часов самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Сервисная деятельность» является создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания, принципах формирования новых услуг с учетом инноваций в технике, технологии, социально-экономической сфере, а также подготовка специалистов, владеющих знаниями о сущности, способах осуществления и специфики сервисной деятельности.

**Задачи дисциплины:**

- формирование у обучающихся представления о сервисной деятельности, месте сервиса в жизнедеятельности человека;
- изучение специфики деятельности фирм по оказанию сервисных услуг, направленных на удовлетворение потребностей человека;
- овладение студентами организационными подходами, методами и правилами организации и управления сервисом в сфере малого и среднего бизнеса;
- изучение ассортимента и качества услуг сервиса, и их особенностей;
- рассмотрение взаимоотношений специалистов по сервису и потребителей в процессе осуществления сервисной деятельности;
- формирование у обучающихся умения сегментировать потребительский рынок сервисных услуг;
- знакомство с ролью современных инновационных технологий в создании услуг в сфере гостиничного обслуживания.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Сервисная деятельность» относится к вариативной части Блока 1 программы бакалавриата. Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре. Курс базируется на общих знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на 1 курсе в 1 семестре: «Экология», «Психология», «Введение в направление» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных учебных и производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Сервисная деятельность»**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *профессиональных (ПК) компетенций*:

- **ПК-6** – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Сервисная деятельность»**

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
№ п/п	Индекс компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1	Содержание компетенции (или её части) ПК-6 готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятийный аппарат дисциплины;</li> <li>– историю развития сервиса, виды сервисной деятельности;</li> <li>– основные подходы к пониманию и описанию поведения работника сферы сервиса и потребителя в процессе сервисной деятельности;</li> <li>– основы теории организации обслуживания;</li> <li>– классификации услуг и их характеристики;</li> <li>– теоретические и эмпирические законы удовлетворения потребностей индивида, способы и средства оказания услуг, место сервиса в жизнедеятельности человека;</li> <li>– маркетинг взаимоотношений, возникающих между персоналом сферы услуг и потребителями;</li> <li>– методы психологии, совокупность явлений, составляющих основу психологического поля личности потребителя;</li> <li>– основные методы предоставления услуг и формы обслуживания;</li> <li>– этику сферы бизнеса и услуг, управленческую этику, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать психические, физиологические особенности человека, социальную значимость потребителя;</li> <li>– работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</li> <li>– применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя;</li> <li>– находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов;</li> <li>– соблюдать требования современного этикета;</li> <li>– формировать позитивную атмосферу продаж товаров и услуг, активно поддерживать связь с общественностью</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</li> <li>– методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности;</li> <li>– приемами изучения личности потребителя;</li> <li>– методами диагностики поведения и оказания влияния на потребителя</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 2 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Сервисная деятельность в системе удовлетворения потребностей	24	6	6	12
2	Основы организации сервисной деятельности	24	6	6	12
3	Этика и психология сервисной деятельности	19,8	4	4	11,8
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	16	35,8

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Охотина Н.М. Сервисная деятельность: учеб. пособ. / Н.М. Охотина. – Йошкар-Ола: ПГТУ, 2016. –116 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459497>.
2. Романович Ж.А. Сервисная деятельность: учеб. / Ж.А. Романович, С.Л. Калачев. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 284 с. [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=221313>.
3. Тётушкин В.А. Сервисная деятельность: основные понятия и современные проблемы (региональный аспект): учеб. пособ. В.А. Тётушкин. – Тамбов: ТГТУ, 2015. – 125 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445052>.
4. Фурсов В.А. Сервисная деятельность: учеб. пособ. / В.А. Фурсов, Н.В. Лазарева, И.В. Калинин, О.А. Кудряшов. – Ставрополь: СКФУ, 2015. – 148 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457959>.

**АННОТАЦИЯ**  
**дисциплины «Технологии гостиничной деятельности»**

**Объем трудоемкости:** 7 зачетных единиц (252 часа, из них – 118 часов аудиторной нагрузки: лекционных 50 ч., практических 68 ч., 72,8 час. самостоятельной работы, ИКР – 0,5 ч., 44,7 часов – подготовка и сдача экзамена).

**Цель дисциплины:** дать студентам общее представление о функционировании гостиничного предприятия, как части сферы услуг, организационной структуре, формах и методах обслуживания, а также изучить основные технологии управления и обслуживания в гостиничных комплексах.

**Задачи дисциплины:**

- сформировать у студентов системные знания о сфере гостеприимства;
- изучить современные тенденции развития гостиничного бизнеса в мире и в России;
- рассмотреть организационную и производственную структуру гостиницы;
- изучить технологии работы основных и вспомогательных служб гостиницы;
- рассмотреть вопросы предоставления гостиницами экскурсионных, транспортных, торговых и спортивно-оздоровительных услуг, услуг питания и отдыха, бизнес-услуг;
- сформировать навыки работы с литературными источниками и нормативно-правовыми материалами по государственному регулированию туризма.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» включена в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Изучение данного курса базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин: «Сервисная деятельность», «Введение в направление», «Организация гостиничного дела», «Информатика», а также является основой для изучения таких дисциплин как «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий и др.

Курс «Технологии гостиничной деятельности» способствует расширению знаний обучающихся о профессиональных технологиях используемых в гостиничном деле.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и овладевает следующими компетенциями: ОПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-8.

В результате изучения дисциплины специалист должен:

**Знать:**

- перечень и содержание нормативно-правовых и технологических документов федерального, отраслевого и корпоративного уровней правового регулирования гостиничной деятельности в РФ;
- основы классификации средств размещения и особенности функционирования различных их видов;
- требования к гостиницам разных видов и категорий;
- сущность и специфику гостиничных услуг;
- современные и традиционные модели гостеприимства;
- современные АСУ гостиничных предприятий;
- требования безопасности и охраны труда в гостиничных предприятиях;
- структуру управления гостиничным предприятием;
- основные службы современной гостиницы и их характеристику, функции;
- технологии приема и обслуживания гостей в отеле;

## Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

- технологии обслуживания гостей питанием;
- технологии обслуживания гостей в процессе проживания;
- технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице
- современные тенденции развития гостиничного бизнеса в мире и России.

### **Уметь:**

- использовать нормативно-правовую и технологическую документацию в целях защиты своих прав, прав потребителей и работодателей;
- оценивать гостиницы и аналогичные средства размещения на соответствие требованиям Порядка классификации объектов туристической индустрии;
- выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в гостиничной деятельности;
- оформлять, представлять, описывать, характеризовать процессы, и явления, происходящие в гостиничной деятельности;
- соблюдать на практике требования безопасности и охраны труда в процессе организации обслуживания потребителей.

### **Владеть:**

- методикой оценки гостиниц и аналогичных средств размещения на соответствие требованиям Порядка классификации объектов туристической индустрии;
- навыками гостеприимного и эффективного обслуживания гостей в средствах размещения;
- базовыми навыками работы с АСУ (на примере АСУ «Fidelio»);
- навыками гостеприимного и эффективного обслуживания гостей в средствах размещения.

### **Основные разделы дисциплины:**

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р КСР	Всего
		Лекции	Практ.		
1.	Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления. Организаторы гостиничного бизнеса.	1	2	2	5
2.	Сущность и специфика гостиничных услуг	1	4	2	7
3.	Характеристика основных этапов развития мировой индустрии гостеприимства с древних времен до наших дней.	2	4	4	10
4.	Характеристика основных этапов развития индустрии гостеприимства в России с древних времен до наших дней.	2	4	4	10
5.	Классификация средств размещения. Виды гостиниц.	2	4	4	14
6.	Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий. Стандартизация и сертификация услуг гостиничных предприятий.	2	4	8 6	20
7.	Современные тенденции развития гостиничного бизнеса. Глобализация и централизация в гостиничном бизнесе.	2	4	6	12
8.	Автоматизированные системы управления гостиничными предприятиями.	2	4	5,8 2	13,8
9.	Структура управления гостиничным предприятием	2	2	4	8
10.	Службы гостиницы: их назначение и характеристика.	2	4	4	10
11.	Технологии и организация работы службы приема, размещения и обслуживания гостей. Операционный процесс обслуживания и функции службы приема, размещения и обслуживания. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. Порядок регистрации и размещения гостей. Особенности регистрации туристских групп, иностранных гостей. Документация, необходимая для учета	6	6*	6 1	19

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

	использования номерного фонда. Виды и правила расчетов с проживающими.				
12.	Технологии и организация работы хозяйственной службы (обслуживание номерного фонда). Характеристика здания гостиницы, виды помещений, организаций уборочных работ. Технологии выполнения и нормативы проведения различных видов уборочных работ.оборот постельного белья, санитарно-гигиенических принадлежностей.	4	4*	6 1	15
13.	Технологии и организация работы службы питания. Организационная структура предприятия питания в гостинице. Кухня, ресторан, бар, кафе, банкетная служба, служба обслуживания в номерах. Обслуживание гостей в зале ресторана: подготовка ресторана к обслуживанию, обслуживание клиентов.	4	4*	6 1	15
14.	Технологии и организация работы анимационной службы.	2	2*	2	6
15.	Технологии и организация предоставления дополнительных услуг деловым туристам.	2	2*	3	7
16.	Технологии и организация предоставления дополнительных услуг в гостинице. Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги.	4	4*	2	10
17.	Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов	4	2	2	8
18.	Культура обслуживания. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса. Правила поведения персонала гостиниц и ресторанов. Внешний вид и культура речи персонала. Служебный этикет. Взаимодействие с гостями. Работа с возражениями.	4	6*	2 1	13
19.	Охрана труда и техника безопасности в процессе обслуживания	2	2	2	6
	ИТОГО	50	68	72,8 16	

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме экзамена.

**Основная литература:**

1. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства. – М.: Альтаир, 2014. – 85 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429691>.
2. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. – 224 с. (в библиотеке 20 экз.)
3. Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства. – М.: КноРус, 2011. – 200 с. // [https://e.lanbook.com/book/53306#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53306#book_name).
4. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Джеймс Мейкенз; пер. с англ. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 1071 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=872844>.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие – М.: Дашков и Ко, 2010. – 328 с. (в библиотеке 50 экз.)
6. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник для студентов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; [пер. с англ. А.В. Павлов]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 240 с. – (Серия "Зарубежный учебник"). Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=436731](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=436731).
7. Миненкова В.В. Основы гостиничного бизнеса: Учебное пособие. – Краснодар: КГУ, 2015. – 160 с. (в библиотеке КубГУ 16 экземпляров)
8. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие для вузов / В.С. Варивода, Ю.М., Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова. – Ставрополь: ООО СЕКВОЙЯ, 2015. – 167 с. Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=438785](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=438785).

9. Сочилова М.С. Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса. – М.: Лаборатория Книги, 2011. – 198 с. Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=142368](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368).

10. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 331 с. // <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.

11. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 336 с. // <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.

12. Уокер Дж. Управление гостеприимством: Вводный курс: учебник. – М.: Юнити-Дана, 2012. – 880 с. Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=118745](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=118745).

13. Уокер Дж. Введение в гостеприимство: учебное пособие. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 735 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767>.

**АННОТАЦИЯ**  
**дисциплины Б1.В.15 «Организация гостиничного дела»**  
**(ОФО, академический бакалавриат)**

**Объем трудоемкости:** 4 зачетных единицы (144 часа, из них – 64 часов аудиторной нагрузки: лекционных – 32 ч., практических – 32 ч.; самостоятельная работа – 40 ч., контролируемая самостоятельная работа – 4 ч., ИКР – 0,3 ч., подготовка и сдача экзамена – 35,7 ч.).

**Цель дисциплины:** формирование у студентов знаний о процессе организации гостиничного дела, знакомство с основами организационно-производственной деятельности гостиниц и других средств размещения, выработка навыков пользования законодательными и регулирующими документами.

**Задачи дисциплины:**

- исследовать понятие «гостеприимство» как социально-культурный феномен;
- проанализировать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;
- изучить организационное построение гостиничного предприятия;
- изучить нормативно-правовое регулирование бизнеса в гостиничном деле, в т.ч. состав субъектов предпринимательской деятельности, порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле;
- изучить этапы проектирования гостиничных объектов;
- исследовать человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Организация гостиничного дела» относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Для успешного освоения дисциплины необходимо изучение дисциплин «Введение в направление», «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Основы гостеприимства», «Технологии гостиничного сервиса». В то же время знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, необходимы для успешного освоения таких дисциплин как «Проектирование гостиничной деятельности», «Финансово-экономическая деятельность гостиничных предприятий», «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Организационное поведение в гостиничных предприятиях» и др.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и овладевает следующими компетенциями: ОПК-3, ПК-1, ПК-12.

В результате изучения дисциплины специалист должен:

**Знать:**

- правовые основы функционирования гостиничных предприятий;
- порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле (ИП, юридические лица);
- особенности правового положения организационно-правовых форм коммерческих организаций;
- виды организационных структур управления гостиничным предприятием;
- требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия;
- основы проектирования зданий гостиниц;
- базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей;
- теоретические основы формирования фирменного стиля;

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

– состав систем жизнеобеспечения гостиничного предприятия.

**Уметь:**

- аргументированно выбирать организационно-правовую форму функционирования гостиничного предприятия;
- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;
- применять на практике принципы гостеприимного обслуживания потребителей;
- аргументированно принимать решение о выборе современных технологий обслуживания гостей и управления предприятием;
- определять состав помещений, различать их функциональное предназначение.

**Владеть:**

- навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям;
- навыками оценки категорийности гостиничного предприятия;
- навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия;
- способами организации производства.

**Основные разделы дисциплины:**

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р КСР	Всего
		Лекции	Практ.		
<b>Раздел 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен</b>					
1.	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.	1	1	1	3
2.	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства	1	1	1	3
<b>Раздел 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг</b>					
3.	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.	2	2	1	5
4.	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ	2	2	1	5
<b>Раздел 3. Организационное построение гостиничного предприятия.</b>					
5.	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.	2	2	2	6
<b>Раздел 4. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном деле.</b>					
6.	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	2	2	2	6
7.	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	2	2	4/2	10
8.	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	2	2	4	8
9.	Договорная деятельность в гостиничном деле.	2	2	4	8
10.	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.	2	2	4	8
<b>Раздел 5. Проектирование гостиничных объектов.</b>					
11.	Порядок создания гостиничных комплексов.	2	2	2/2	8
12.	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.	2	2	2	6
13.	Дизайн гостиничного интерьера.	2	2	4	8
14.	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	2	2	4	8
15.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	2	2	2	6
<b>Раздел 6. Человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.</b>					
16.	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	4	4	2	10
ИТОГО		32	32	40/4	

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме экзамена.

**Основная литература:**

1. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства. – М.: Альтаир, 2014. – 85 с. Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=429691](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=429691).
1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – м.:КноРус, 2014. – 168 с. // [https://e.lanbook.com/book/53298#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53298#book_name).
2. Брашнов С.Г. Основы индустрии гостеприимства / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. – М.: Флинта, 2013. – 220 с. // [https://e.lanbook.com/book/44297#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/44297#book_name).
3. Бугорский В.П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 165 с. // <https://www.biblio-online.ru/book/pravovoe-i-normativnoe-regulirovanie-v-industrii-gostepriimstva-414937>.
4. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства // А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. – М.: КноРус, 2015. – 200 с. // [https://e.lanbook.com/book/53306#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53306#book_name).
5. Миненкова В.В. Основы гостиничного бизнеса: Учебное пособие. – Краснодар: КГУ, 2015. – 160 с. (в библиотеке КубГУ 16 экз.)
6. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса. – 2.е изд. – М.: КноРус, 2015 г. – 228 с. // [https://e.lanbook.com/book/53303#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53303#book_name).
7. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 331 с. // <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.
8. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 336 с. // <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
9. Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства: учебное пособие. – М.: Флинта, 2014. – 288 с. // [https://e.lanbook.com/book/63054#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/63054#book_name).
10. Шанаурина Ю.В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе. – М.: Флинта, 2013. – 264 с. // [https://e.lanbook.com/book/20254#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/20254#book_name).

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В16 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 180 часов, из них: 58,3 контактные часы (16 часов лекций, 32 часов практик); 0,3 часа ИКР; 10 ч. КСР; 86 часов самостоятельной работы; контроль 35,7 часов (5 зачетных единиц).

**Целью** освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является формирование у студентов комплекса знаний об основах проектирования гостиничной деятельности и ее осуществления.

#### **Задачи дисциплины:**

– ознакомить студентов с современными методами проектирования гостиничной деятельности; ознакомить и проанализировать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности; дать сведения о нормативно-технической базе проектирования гостиничной деятельности и технических регламентах; развить навыки анализа использования стандартов в гостиничной деятельности; развить навыки применения профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» относится к дисциплинам вариативной части основной образовательной программы. Преподавание дисциплины опирается на знания, полученные на предыдущих уровнях образования. В полной мере используется мировоззренческая и методологическая подготовка студентов по направлению «Гостиничное дело». Предполагаются устойчивые знания по следующим дисциплинам: «Организация гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности», «Основы гостеприимства».

#### **1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ПК-1, ПК-12.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»**

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	- теоретические основы проектирования; - принципы проектирования средств размещения; - планировочную организацию средств размещения с учётом применения новых технологий;	использовать терминологический аппарат дисциплины	- полученными теоретическими знаниями в области дисциплины; - навыками технической эксплуатации помещений средств размещения;
2	ПК-12	готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	- теоретические знания по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности»; - понятийно-терминологический аппарат, применяемый при изучении дисциплины	- применять полученные знания в профессиональной деятельности;	навыками теоретических основ проектирования процессов гостиниц и других средств размещения с учётом применения новых технологий.

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, изучаемые на 3 курсе ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Гостиничный продукт, его виды и особенности. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.		2	4	10
2	Организационная структура гостиничных предприятий. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.		2	4	10
3	Квалификационные требования к персоналу гостиничного предприятия		2	4	12
4	Характеристика здания гостиницы.		2	4	10
5	Организация управления в гостиничном деле.		2	4	12
6	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.		2	4	10
7	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.		2	4	12
8	Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.		2	4	10
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	32	86

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>
2. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник [Электронный ресурс] / Т. Л. Тимохина. - М.: Юрайт, 2017. - 336 с. - URL: <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>
3. Ушаков Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия / Р.Н. Ушаков. – М.: Директ-Медиа, 2015. - 230 с.: [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.17 ЭКОНОМИКА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Объем трудоемкости** дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 4 зачетные единицы (144 часа), из них – 59,3 часа контактной работы: лекционных 18 ч., практических 36 ч.; 5,3 часа ИКР, 49 часов самостоятельной работы; 35,7 часа контроль.

**Целью** изучения курса «Экономика гостиничного предприятия» является формирование у студентов экономического образа мышления, позволяющего анализировать экономическую деятельность хозяйствующих субъектов.

#### **Задачи дисциплины:**

- познание экономических категорий, принципов, законов;
- овладение методами финансово-экономического анализа;
- определить роль и значение предприятий гостиничного сектора в народнохозяйственном комплексе страны и региона;
- объяснить реальные микро- и макроэкономические процессы для принятия управленческих решений;
- уметь читать и интерпретировать отчетность хозяйствующих субъектов

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» относится к вариативной части основной образовательной программы. С помощью экономической информации студенты должны четко и наглядно представить явления и процессы, которые им предстоит исследовать – деятельность гостиничного и санаторно-курортного комплексов, уметь дать характеристику имущества и обязательств гостиничного и санаторно-курортного комплексов, организаций, составляющих их, владеть методологией сбора и обработки данных, их анализа. В процессе обучения студенты должны научиться понимать сущность экономических процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость, уметь их детализировать, систематизировать и моделировать, определять влияние факторов, комплексно оценивать достигнутые результаты, выявлять резервы повышения эффективности деятельности предприятия.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплексов», «Введение в направление», «Статистика», «Информатика».

#### **Требования к уровню освоения дисциплины.**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

- общекультурные: Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности. (ОК-3);
- профессиональные: Владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения. (ПК-3).

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия»

№ п.п.	Индекс компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			владеть
		знать	уметь		
1.	ПК-3 Владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание и структуру производственного процесса</li> <li>- Определение и характеристику туруслуги</li> <li>- Факторы конкурентоспособности услуги</li> <li>- Виды туруслуг</li> <li>- Определение и структуру основного капитала;</li> <li>- Классификацию основных средств;</li> <li>- Показатели эффективности капитала и использования основных фондов</li> <li>- Методы начисления амортизации</li> <li>- Виды стоимости основных средств</li> <li>- механизм функционирования оборотного капитала, его структуру</li> <li>- Показатели эффективности оборотного капитала и использования оборотных средств</li> <li>- структуру трудовых ресурсов</li> <li>- показатели, дающие характеристику персонала</li> <li>- . Способы определения потребности в персонале</li> <li>- Характеристику фонда рабочего времени, способов повышения использования фонда рабочего времени</li> <li>- определение производительности труда и ее показатели</li> <li>- Экономическую роль и функции заработной платы.</li> <li>- - Бестарифные и тарифные системы оплаты труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Описать производственный цикл туристской услуги</li> <li>- составлять туристский производственный цикл</li> <li>- Рассчитывать амортизацию</li> <li>- Рассчитывать показатели эффективности капитала и использования основных фондов</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности оборотного капитала и использования оборотных средств</li> <li>- Определять потребность в рабочей силе</li> <li>- определять</li> <li>- Интерпретировать производительность труда</li> <li>- Интерпретировать показатели оценки трудовых ресурсов и производительности труда</li> <li>- Подбирать оптимальную форму оплаты труда</li> <li>- планировать фонд оплаты труда</li> <li>- Составлять штатное расписание</li> <li>- разрабатывать ценовую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методологией обоснования производственной программы</li> <li>- Методологией учета и движения основных средств</li> <li>- методологией нормирования оборотных средств (активов)</li> <li>- Навыками определения организационной структуры</li> <li>- Способами материального и нематериального стимулирования работников</li> <li>- Затратными и параметрическими методами ценообразования</li> </ul>	

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны					
№ п.п.	Индикс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Повременная и слезная формы оплаты труда, их виды и условия применения.</li> <li>- Понятие цены и ее экономическое значение</li> <li>- Структуру цены и виды цен</li> <li>- Классификацию затрат и издержек оказания услуг</li> <li>- Виды себестоимости турпродукта</li> <li>- виды калькуляции себестоимости услуг</li> <li>- Виды прибыли</li> <li>- методы анализа финансового состояния предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>политику и стратегию предприятия</li> <li>- рассчитывать себестоимость турпродукта.</li> <li>- Составлять калькуляцию себестоимости и цены услуг</li> <li>- рассчитывать различные виды прибыли</li> <li>- определять показатели использования и экономической эффективности капитала</li> <li>- определять эффективность функционирования предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методологией сбора информации о себестоимости услуг</li> <li>- методологией экономического анализа</li> </ul>
2	ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организационно-правовые формы предприятий</li> <li>- условия функционирования предприятий в рыночной среде</li> <li>- механизм господдержки малого бизнеса</li> <li>- содержание и структуру производственного процесса</li> <li>- Определение и структуру основного капитала;</li> <li>- Классификацию основных средств;</li> <li>- Показатели эффективности капитала и использования основных фондов</li> <li>- Методы начисления амортизации</li> <li>- Виды стоимости основных средств</li> <li>- механизм функционирования оборотного капитала, его структуру</li> <li>- Показатели эффективности оборотного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Дать характеристику предприятия</li> <li>- Оценить условия функционирования предприятий</li> <li>- Рассчитывать показатели эффективности капитала и использования основных фондов</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности оборотного капитала и использования оборотных средств</li> <li>- Определить потребность в рабочей силе</li> <li>- определять производительность труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методологией учета и движения основных средств</li> <li>- Навыками определения организационной структуры</li> <li>- Способами материального и нематериального стимулирования работников</li> <li>- Затратными и параметрическими методами ценообразования</li> <li>- методологией</li> </ul>

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	знать	уметь	владеть
			<p>капитала и использования оборотных средств</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру трудовых ресурсов</li> <li>- показатели, дающие характеристику персонала</li> <li>- Способы определения потребности в персонале</li> <li>- Характеристику фонда рабочего времени, способы повышения использования фонда рабочего времени</li> <li>- определение производительности труда и ее показатели</li> <li>- Экономическую роль и функции заработной платы.</li> <li>- Бестарифные и тарифные системы оплаты труда.</li> <li>- Периодическая и сдельная формы оплаты труда, их виды и условия применения.</li> <li>- Понятие цены и ее экономическое значение</li> <li>- Структуру и виды цен</li> <li>- Классификацию затрат и издержек оказания услуг</li> <li>- Виды себестоимости турпродукта</li> <li>- виды калькуляции себестоимости услуг</li> <li>- Виды прибыли</li> <li>- методы анализа финансового состояния предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерпретировать показатели оценки трудовых ресурсов и производительности труда</li> <li>- Подбирать оптимальную форму оплаты труда</li> <li>- планировать фонд оплаты труда</li> <li>- Составлять штатное расписание</li> <li>- разрабатывать ценовую политику и стратегию предприятия</li> <li>- рассчитывать себестоимость турпродукта.</li> <li>- Составлять калькуляцию себестоимости и цены услуг</li> <li>- рассчитывать различные виды прибыли</li> <li>- определять показатели использования и экономической эффективности капитала</li> </ul>	<p>экономического анализа</p>	

Таблица 2 - Основные разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Предприятие в условиях рынка	8	2	2	4
2	Услуги гостиничного предприятия	8	2	4	4
3	Основные средства и нематериальные активы	12	2	4	6
4	Оборотные средства предприятий	12	2	4	6
5	Трудовые ресурсы предприятия и производительность труда	10	2	4	4
6	Оплата труда персонала предприятия	10	2	4	4
7	Цены и ценообразование в туризме	12	2	4	6
8	Издержки производства и себестоимость продукции	14	2	6	6
9	Показатели экономической эффективности	15	2	4	9
<i>Итого по дисциплине</i>			<b>18</b>	<b>36</b>	<b>49</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства : учебное пособие / - М. : Алтайр : МГАВТ, 2014. - 85 с.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429691>
2. Ермакова Ж. Экономический анализ организаций туризма: конспект лекций : учебное пособие / Оренбург : ОГУ, 2012. - 94 с. ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259113>
3. Ермакова Ж., Тетерятник О., Лучко Н. Экономика и организация средств размещения: практикум : учебное пособие / - Оренбург : ОГУ, 2013. - 100 с. ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259180>

**АННОТАЦИЯ**  
**ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.16 ГОСТИНИЧНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ**

**Объем трудоемкости:** 4 зачетные единицы (144 часа, из них – 54 часа аудиторной нагрузки: лекционных 16 ч., практических 32 ч.; 54 часов самостоятельной работы; 6 часа КСР; 36 часов - вид промежуточной аттестации (экзамен))

**Цель дисциплины**

Гостиничное дело – это сложный многогранный процесс: это и отрасль экономики, и социально-культурное явление, и объект международного и государственного регулирования, объект привлечения инвестиций, предмет изучения целого ряда научных дисциплин, вид бизнеса и форма путешествий. Гостиничное дело стало глобальным явлением современности. В данном курсе гостиничный менеджмент рассматривается как объект управления.

Цель преподавания данной дисциплины – предоставить системные профессиональные знания, квалификационные умения и навыки управления организациями индустрии гостиничного бизнеса на основе изучения современных принципов, методов и функций управления.

**Задачи дисциплины**

1. Рассмотреть особенности организации гостиничного бизнеса.
2. Определить сущность и содержание менеджмента в гостиничном деле.
3. Выявить функции, принципы и методы менеджмента в гостиничном деле.
4. Изучить производственный и социальный аспект менеджмента в гостиничном деле.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Гостиничный менеджмент» относится к базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана и является обязательной к изучению.

Студенты обучаются по данному курсу в шестом семестре. Являясь теоретической, данная дисциплина представляет собой основу для изучения всех профильных предметов. Для успешного ее изучения необходимы знания по экономике, основам социального государства, географии и туристской регионалистике.

### Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОПК и ПК)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОПК-2	способность организовывать работу исполнителей	- основные понятия менеджмента; многозначность менеджмента в гостиничном бизнесе; - внешнюю и внутреннюю среду гостиничной организации;	- пользоваться основными законодательными актами и нормативно-правовыми документами, определяющими организацию менеджмента в сфере гостиничного дела;	- пониманиями о взаимосвязи дисциплины «Гостиничный менеджмент» с другими общепрофессиональными и специальными дисциплинами;
2.	ПК-7	готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.	- организационные структуры управления гостиничным бизнесом, управление качеством гостиничного обслуживания.	- применять полученные знания в практической деятельности; - обобщать и структурировать информацию.	- понятиями об организационно-функциональных основах управления гостиничными фирмами, об инновационном менеджменте, об инвестиционных программах развития гостиничного дела, о международном регулировании в сфере гостиничного бизнеса.

### Основные разделы дисциплины:

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Организационно-функциональные основы управления гостиничными фирмами	16	2	6	-	8

2.	Стратегический менеджмент в гостиничном бизнесе	14	2	4	-	8
3.	Менеджмент регионального гостиничного бизнеса	14	2	4	-	8
4.	Особенности менеджмента отдельных видов	14	2	6	-	6
5.	Инновационный менеджмент в гостиничной деятельности	14	2	4	-	8
6.	Управление инвестиционными программами развития гостиничного бизнеса	16	4	4	-	8
7.	Международное регулирование менеджмента в сфере гостиничного дела	14	2	4	-	8
	<i>Итого по дисциплине:</i>	102	16	32	-	54

### Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Гостиничное обслуживание как предпринимательская деятельность.
2. Социально-психологические основы управления.
3. Коммерческие организации в сфере гостиничного дела.
4. Анализ деятельности гостиничного комплекса.
5. Формирование стратегии развития гостиничного бизнеса.
6. Перспективный анализ.
7. Расчет эффективности управления гостиницей.
8. Анализ источников прибыли в гостиничном бизнесе.
9. Стратегические аспекты деятельности гостиницы.
10. Основные понятия и методологическая база регионального менеджмента.
11. Основы региональной организации хозяйства и принципы районирования.
12. Особенности регионального гостиничного бизнеса как объекта управления.
13. Этапы решения организационных задач регионального менеджмента.
14. Функции организационных структур регионального гостиничного бизнеса.
15. Экскурсионный менеджмент в Российской Федерации.
16. Менеджмент гостеприимства в Российской Федерации.
17. Компоненты безопасности внешней и внутренней среды гостиничного бизнеса.
18. Менеджмент анимации и спорта в Российской Федерации.
19. Организация туристской анимации, функции рекреационной туристской анимации, виды анимации.
20. Инновационный менеджмент – система управления развитием туристской фирмы.

21. Инновации как объект инновационного менеджмента в сфере туризма.
22. Инновационные процессы как инструмент реализации инноваций в сфере туризма.
23. Эффективность управления инновационными процессами в туристских организациях Америки.
24. Управление инновационными проектами в сфере туризма.
25. Оценка инвестиционной деятельности туристской организации.
26. Формирование инвестиционных программ в туристской организации.
27. Организация финансирования инвестиционной программы туристской организации.
28. Выбор инвестиционных программ по экономическим критериям в сфере туризма.
29. Характеристика объекта инвестирования в сфере туризма.
30. Роль международных организаций в регулировании туристской деятельности.
31. Правовое регулирование международной туристской деятельности.
32. Международные туристические организации – виды, цели, задачи.
33. Инструменты регулирования международной туристской деятельности.
34. Практика и процедура регулирования туристской деятельности.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** *экзамен*

**Основная литература:**

1. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина, А.А. Ларионова, Л.А. Васильева. – 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. – 280 с. <http://e.lanbook.com/view/book/56369/page68/>
2. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова. – М.: Университетская книга; Логос, 2008. – 320 с. – (Новая университетская библиотека) [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view&book\\_id=84867](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=84867)
3. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве. – Юнити-Дана, 2015.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.19 «МАРКЕТИНГ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 40,3 контактные часы (36 часов аудиторной работы); 32 часа самостоятельной работы; контроль 35,7 часов).

**Целью дисциплины** освоения дисциплины «Маркетинг гостиничного предприятия» является формирование у студентов теоретических и практических знаний о современной системе маркетинга гостиничного предприятия, знакомство с основными правилами и законами маркетинга в индустрии гостеприимства, разделами маркетинга, спецификой маркетинговой политики гостиничного предприятия.

#### **Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов знаний и умений в области предоставления гостиничных услуг населению;
- получение бакалавром знаний по истории маркетинга и структуре современного маркетинга;
- получение бакалавром знаний о состоянии и прогнозах потребительского рынка России в области гостиничного бизнеса;
- получение знаний об объектах, субъектах, средствах маркетинговой деятельности;
- получение знаний о маркетинговой среде, политике в области сбыта, ценообразования и продвижения гостиничных услуг;
- получение бакалавром знаний о стратегии и тактики маркетинга;
- получение бакалавром знаний об организации и управления маркетингом;
- получение знания о методах исследования потребительского спроса на рынке гостиничных услуг.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Маркетинг гостиничного предприятия» относится к вариативной части основной образовательной программы. Актуальность курса «Маркетинг гостиничного предприятия» связана с вопросом интенсивного развития и обновления структуры российской экономики. Наступило время рынка потребителя и удовлетворения его спроса. Знания теоретических основ маркетинга позволяют специалистам-менеджерам стимулировать сбыт гостиничных услуг путем продвижения, изучать, формировать и прогнозировать спрос, разрабатывать и анализировать сбытовую и ценовую политику гостиничного предприятия.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Гостиничный менеджмент», «Сервисная деятельность».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *профессиональных компетенций (ПК)*:

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *общекультурная компетенция (ОК)*:

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

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Маркетинг гостиничного предприятия»**

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			
№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1.	ПК-1	готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретические и методологические основы маркетинга гостиничного предприятия;</li> <li>– состав и содержание комплекса маркетинга гостиничного предприятия;</li> <li>– факторы маркетинговой среды гостиничного предприятия;</li> <li>– технологию сбора и использования информации о рынке, конкурентах и потребителях;</li> <li>– специфику поведения потребителей на рынке гостиничных услуг;</li> <li>– технологию построения полных сегментирования и позиционирования услуг гостиничного предприятия на рынке;</li> <li>– варианты организации и управления маркетинговой деятельностью на предприятиях сферы гостеприимства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– прогнозировать спрос и предложение на услуги, планировать издержки и финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий;</li> <li>– проводить анализ рынка гостиничных услуг;</li> <li>– планировать деятельность гостиничного предприятия;</li> <li>– разрабатывать продуктовую, ценовую, сбытовую и политику продвижения гостиничного предприятия;</li> <li>– оценить качество сервисного обслуживания гостиничного предприятия;</li> <li>– проводить маркетинговые исследования рынка и потребительского спроса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приемами изучения потребителя;</li> <li>– навыками работы с информационными системами;</li> <li>– методами проведения маркетинговых исследований в гостеприимстве и своевременного получения рыночной информации;</li> <li>– маркетинговым инструментарием для принятия оптимальных управленческих решений в гостиничных предприятиях;</li> <li>– принципами менеджмента качества предоставления гостиничных услуг;</li> <li>– методами взаимоотношений с потребителем в процессе оказания гостиничных услуг;</li> <li>– приемами управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия.</li> </ul>
2.	ОК-4	способностью использовать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретические основы процесса сбора маркетинговой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– исследовать рынок гостиничных услуг;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками составления технического задания</li> </ul>

<p>основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>информации; – понятие и состав маркетинговой информационной системы гостиничного предприятия; – методологию проведения маркетинговых исследований; – сегментацию рынка потенциальных потребителей гостиничного предприятия; – методы сбора маркетинговой информации о социально-психологическом и демографическом портрете потребителя; – методы сбора маркетинговых данных на национальном и региональном уровне; – юридические аспекты проведения маркетинговых исследований; – законодательство по ведению марочной политики и разработки фирменного стиля.</p>	<p>– сформировать маркетинговую информационную систему гостиничного предприятия; – создать портрет целевой аудитории гостиничного предприятия; – составить техническое задание маркетинговых исследований особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов; – сформировать торговую марку предприятия.</p>	<p>маркетинговых исследований потребителей; – искусством составления опросных анкет и листов для сбора первичных данных о потребителях; – анализом полученных результатов с применением методов статистики; – приемами составления портрета потенциального клиента; – приемами разработки фирменного стиля.</p>
--	---	---	---

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 3 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Сущность, содержание и роль современного маркетинга в процессе управления рыночной деятельностью гостиничного предприятия	6	2	2	2
2	Рынок гостиничных услуг и его компоненты	8	2	2	4
3	Система маркетинговых исследований и маркетинговой информации в гостиничном бизнесе	8	2	2	4
4	Основные этапы процесса управления маркетингом в гостиничном бизнесе	8	2	2	4
5	Гостиничный продукт и формирование продуктовой стратегии гостиничного предприятия	8	2	2	4
6	Ценообразование в гостиничном маркетинге	8	2	2	4
7	Политика распределения и стратегии сбыта гостиничных предприятий	8	2	2	4
8	Система маркетинговых коммуникаций и стратегии продвижения гостиничных продуктов и услуг	8	2	2	4
9	Практика международного маркетинга в гостиничном бизнесе	6	2	2	2
<i>Итого по дисциплине:</i>			18	18	32

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

**Основная литература:**

1. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг: гостеприимство, туризм [Электронный ресурс]: учебник. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 1071 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114713>

3. Муртузалиев Т.В., Розанова Т.П., Тарасенко Э.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: учебно-практическое пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: Дашков и К, 2017. – 166 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/94021>.

4. Барышев А.Ф. Маркетинг в туризме и гостеприимстве [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 160 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69115>.

5. Скобкин С.С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 218 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/CB24C9EC-8469-434F-A1F0-84AAAA111C3A>

6. Баумгартен Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 338 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/A5C2BCE9-AB75-44C1-B75D-59841C8FA74E>

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.20 ОСНОВЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 50,2 контактных часа (36 часа аудиторной работы); 57,8 часов самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Основы гостеприимства» является сформировать у студентов систему знаний о формировании, развитии и современном состоянии индустрии гостеприимства, современных тенденциях развития гостиничного бизнеса, эксплуатации и управлении гостиничных предприятием.

**Задачи дисциплины:**

- изучить сущность и специфику гостиничных услуг;
- изучить историю развития гостиничного бизнеса в мире и в России;
- изучить общие сведения о современной гостиничной индустрии;
- выявить современные тенденции развития гостиничного бизнеса;
- формирование представлений об объемно-планировочном решении и технической эксплуатации гостиничных комплексов;
- формирование знаний о структуре управления гостиничным предприятием;
- формирование знаний об основных службах гостиниц.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Основы гостеприимства» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных учебных и производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Основы гостеприимства»**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *обще*профессиональных (ОПК) и *про*фессиональных (ПК) компетенций:

- **ОПК-3** – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- **ПК-5** – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по продвижению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Основы гостеприимства»**

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			
№ п/п	Индикс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1	ОПК-3	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия дисциплины;</li> <li>- правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- сущность и специфику гостиничных услуг;</li> <li>- историю развития гостиничного бизнеса в мире и в России;</li> <li>- о классификации средств размещения и основных видах гостиничных предприятий;</li> <li>- основные показатели, характеризующие деятельность гостиничных предприятий;</li> <li>- современные тенденции развития гостиничного бизнеса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе;</li> <li>- применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную деятельность на практике;</li> <li>- анализировать статистический материал и делать обоснованные выводы о тенденциях развития гостиничного бизнеса;</li> <li>- классифицировать гостиничные предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- специальной терминологией, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства;</li> <li>- навыками классификации гостиничных предприятий;</li> <li>- навыками статистического анализа основных показателей развития гостиничного бизнеса</li> </ul>
2	ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по продвижению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на работу гостиничного предприятия;</li> <li>- характеристику здания гостиницы;</li> <li>- основные требования к эксплуатации гостиничных предприятий;</li> <li>- структуру управления гостиничным предприятием;</li> <li>- основные службы гостиницы и их краткую характеристику</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять значение материально-технического обеспечения гостиничных и туристских комплексов в организации обслуживания гостей;</li> <li>- определять оптимальную структуру управления гостиничным предприятием;</li> <li>- анализировать технологический цикл обслуживания гостей службами гостиницы;</li> <li>- изучать и систематизировать передовой отечественный и зарубежный опыт в организации работы служб гостиницы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- специальной терминологией, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства;</li> <li>- навыками классификации гостиничных предприятий;</li> <li>- навыками статистического анализа основных показателей развития гостиничного бизнеса</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 3 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Индустрия гостеприимства и место гостиничного бизнеса в ней	11,8	2	2	7,8
2	История развития гостиничного бизнеса в мире и в России	14	2	2	10
3	Общие сведения о современной гостиничной индустрии	18	4	4	10
4	Современные тенденции развития гостиничного бизнеса	16	4	2	10
5	Эксплуатация гостиниц	14	2	2	10
6	Организационная структура управления гостиничным предприятием	20	4	6	10
<i>Итого по дисциплине:</i>			18	18	57,8

**Курсовые работы:** предусмотрены (примерные темы курсовых работ представлены в рабочей программе дисциплины).

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Алмосов С.М. Гостиничный бизнес / С.М. Алмосов. – М.: Лаборатория книги, 2011.- 94 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139749>.

2. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов (для бакалавров): учеб. пособ. / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – М.: КноРус, 2014. – 168 с. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53298>.

3. Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес: учеб. пособ. / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787>.

4. Медлик С. Гостиничный бизнес: учеб. / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 240 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.01.01 СТАТИСТИКА**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов), из них – 32,2 часа контактной работы: лекционных 16 час., практических 16 час. 0,2 час., ИКР: 75,8 часов самостоятельной работы.

**Целью** освоения дисциплины «Статистика» является формирование у студентов компетенций, направленных на овладение статистическими методами сбора, обработки и анализа социально-экономической информации.

#### **Задачи дисциплины:**

1. Получение бакалавром знаний по теоретическим основам статистики туризма, статистической методологии в туризме;
2. Получение знаний и навыков по организации и проведению статистического наблюдения;
3. Формирование компетенций по оценке и прогнозированию объемов туристской деятельности.
4. Способность к определению вклада туризма в экономику страны и региона;
5. Четко и наглядно представить явления, которые им предстоит исследовать – рынок туристических услуг, уметь дать характеристику структуры, динамики и распределения экономических явлений и процессов, сбора и обработки данных, их анализа

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Статистика» является дисциплиной по выбору и относится к вариативной части основной образовательной программы и является дисциплиной по выбору. Необходимость включения предмета «Статистика» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что рынок услуг сервиса нуждается в постоянном мониторинге и прогнозировании, что возможно только на основании статистической методологии.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Математика», «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса», «Информационные технологии в гостиничной деятельности», «Документационное обеспечение управления гостиничными предприятиями».

#### **Требования к уровню освоения дисциплины.**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие профессиональные компетенции:

- Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);
- Готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13).

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Статистика»

№ п.п.	Индекс компет енции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-9	– Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать социально-экономическое значение статистики</li> <li>– содержание С.методологии</li> <li>– типы С.величин</li> <li>– показатели вариации</li> <li>– способы отбора выборки</li> <li>– основные задачи корреляционного анализа, способы выбора связи</li> <li>– виды рядов динамики</li> <li>– показатели изучения динамических рядов</li> <li>– важнейшие способы обработки и анализа рядов динамики</li> <li>– методы изучения сезонных колебаний</li> <li>– основы индексного метода</li> <li>– правило выбора весов</li> <li>– основные виды графиков</li> <li>– современные методы изучения туристского</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– измерять степень концентрации показателей</li> <li>– определять типы С.величин</li> <li>– определять виды относительных величин</li> <li>– использовать свойства средних величин</li> <li>– рассчитывать средние величины, в т.ч. и моду, медиану</li> <li>– применять свойства дисперсии</li> <li>– рассчитывать межгрупповую и внутригрупповую дисперсии</li> <li>– определять степень однородности совокупности</li> <li>– определять дисперсию качественных показателей</li> <li>– грамотно выбрать способ отбора выборочной совокупности</li> <li>– определять ошибку и погрешности выборочного наблюдения при различных способах отбора</li> <li>– организовывать, проводить выборочное наблюдение</li> <li>– определять вид зависимости и тесноту связи между социально-экономическими показателями</li> <li>– вывести корреляционную модель и определять её качество</li> <li>– прогнозировать социально-экономические и финансовые показатели с помощью метода корреляции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методологией построения С.таблиц</li> <li>– методологией построения статистической группировки и перегруппировки данных при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– навыками работы с относительными и средними величинами</li> <li>– при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– навыками работы с данными, полученными в результате выборочного сбора информации</li> <li>– методом корреляционно-регрессионного анализа при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– методологией</li> </ul>

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
			рынка	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать показатели изучения динамических рядов</li> <li>– применять способы обработки и анализа рядов динамики при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– интерпретировать показатели изучения динамических рядов при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– рассчитывать общие и индивидуальные индексы</li> <li>– связывать цепные и общие индексы</li> <li>– рассчитывать средневзвешенные индексы</li> <li>– подбирать вид графиков и строить их на основании собранных данных</li> <li>– определять оптимальный метод при изучении туристского рынка</li> <li>– применять методы изучения современные туристского рынка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>обработки и анализа рядов динамики при изучении, а также прогнозе социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– навыками проведения индексного анализа</li> <li>сложных экономических явлений и процессов</li> <li>– графическим методом изображения социально-экономических показателей, явлений и процессов</li> <li>– современной терминологией при изучении, а также прогнозе социально-экономических явлений и процессов</li> </ul>

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны					
№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
2.	ПК-13	<p>Готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы проведения статнаблюдения</li> <li>- формы, виды и способы проведения С.наблюдения</li> <li>- виды группировок</li> <li>- правила построения статистических таблиц</li> <li>- виды рядов</li> <li>- распределения</li> <li>- типы С.величин</li> <li>- виды относительных величин</li> <li>- основные положения теории средних величин</li> <li>- виды и свойства средних величин</li> <li>- основные положения теории дисперсии</li> <li>- свойства дисперсии</li> <li>- основные положения теории выборочного наблюдения</li> <li>- способы отбора выборки</li> <li>- основные задачи корреляционного анализа, способы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно организовать сбор информации,</li> <li>- выбрать оптимальные форму, вид и способ С.наблюдения</li> <li>- осуществлять контроль за результатами С.наблюдения</li> <li>- определять и подбирать интервалы группировок данных</li> <li>- графически изображать ряды распределения</li> <li>- определять виды относительных величин</li> <li>- определять виды средних величин</li> <li>- использовать свойства средних величин</li> <li>- рассчитывать средние величины, в т.ч. и моду, медиану</li> <li>- определять свойства дисперсии</li> <li>- рассчитывать межгрупповую и внутригрупповую дисперсии</li> <li>- определять степень однородности совокупности</li> <li>- определять дисперсию качественных показателей</li> <li>- грамотно выбрать способ отбора выборочной совокупности</li> <li>- определять ошибку и погрешности выборочного наблюдения при различных способах отбора</li> <li>- организовывать, проводить выборочное наблюдение</li> <li>- определять вид зависимости и тесноту связи между социально-экономическими показателями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методологий построения статистической группировки и перегруппировки данных при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>- методологий построения С.таблиц</li> <li>- навыками работы с относительными и средними величинами при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>- методом вариации</li> <li>- методом корреляционно-регрессионного анализа при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>- методологий обработки и анализа рядов динамики при изучении, а также прогнозе социально-экономических явлений и процессов</li> </ul>

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
		<p>выбора связи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды рядов динамики</li> <li>- показатели изучения динамических рядов</li> <li>- важнейшие способы обработки и анализа рядов динамики</li> <li>- методы изучения сезонных колебаний</li> <li>- основы индексного метода</li> <li>- правило выбора весов</li> <li>- основные виды графиков</li> <li>- современные методы изучения туристского рынка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выводить корреляционную модель и определять её качество</li> <li>- прогнозировать социально-экономические и финансовые показатели с помощью метода корреляции</li> <li>- рассчитывать показатели изучения динамических рядов</li> <li>- применять способы обработки и анализа рядов динамики при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>- интерпретировать показатели изучения динамических рядов при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>- рассчитывать общие и индивидуальные индексы</li> <li>- связывать цепные и общие индексы</li> <li>- рассчитывать средневзвешенные индексы</li> <li>- подбирать вид графиков и строить их на основании собранных данных</li> <li>- определять оптимальный метод при изучении туристского рынка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проведения индексного анализа</li> <li>- сложных экономических явлений и процессов</li> <li>- графическим методом</li> <li>- изображения социально-экономических показателей, явлений и процессов</li> <li>- терминологией</li> <li>- современных методов изучения туристского рынка</li> </ul>	

Таблица 2 - Основные разделы дисциплины, изучаемые во 2 семестре ОФО

№ разд ела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеауд иторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Статистическое наблюдение	10	2	2	6
2	Сводка и группировка данных	9	1	2	6
3	Абсолютные и относительные величины	8	1	1	6
4	Средние величины	8	1	1	6
5	Изучение вариации рядов распределения	9	1	1	7
6	Выборочное наблюдение	7	1	2	4
7	Корреляционно-регрессионный анализ	11	2	1	8
8	Ряды динамики	12	2	2	8
9	Индексный метод	11	2	1	8
10	Графическое изображение статистических данных	10	1	1	8
11	Современные методы изучения туристских потоков	11	2	2	7
<i>Итого по дисциплине</i>			<b>16</b>	<b>16</b>	<b>76</b>

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Основная литература:**

1. Воскресенский В.Ю. Международный туризм : учебное пособие / М. : Юнити-Дана, 2015. - 462 с. : [Электронный ресурс] - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114800>
2. Ильшев А.М. Общая теория статистики : учебник / М. : Юнити-Дана, 2015. - 535 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436708>
3. Социально-экономическая статистика : учебник / Санкт-Петербургский государственный университет ; под ред. В.В. Ковалева, Т.О. Дюкиной. СПб: СПбГУ, 2014. - 328 с. : [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=458377>
4. Теория статистики: учебно-практическое пособие / сост. Т.Г. Старостина. - Ульяновск : УлГТУ, 2011. - 192 с.: [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=363085>

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.01.02 СТАТИСТИЧЕСКИЙ УЧЕТ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов), из них – 32,2 часа контактной работы: лекционных 16 ч., практических 16 ч., ИКР 0,2 часа; 75,8 часов самостоятельной работы.

**Целью** освоения дисциплины «Статистический учет в гостиничном деле» является формирование у студентов компетенций, направленных на овладение статистическими методами сбора, обработки и анализа социально-экономической информации.

#### **Задачи дисциплины:**

1. Получение бакалавром знаний по теоретическим основам статистики туризма, статистической методологии в туризме;
2. Получение знаний и навыков по организации и проведению статистического наблюдения;
3. Формирование компетенций по оценке и прогнозированию объемов туристской деятельности.
4. Способность к определению вклада туризма в экономику страны и региона;
5. Четко и наглядно представить явления, которые им предстоит исследовать – рынок туристических услуг, уметь дать характеристику структуры, динамики и распределения экономических явлений и процессов, сбора и обработки данных, их анализа

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Статистический учет в гостиничном деле» является дисциплиной по выбору и относится к вариативной части основной образовательной программы. Необходимость включения предмета «Статистический учет в гостиничном деле» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что рынок услуг сервиса нуждается в постоянном мониторинге и прогнозировании, что возможно только на основании статистической методологии.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Математика», «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса», «Информационные технологии в гостиничной деятельности», «Документационное обеспечение управления гостиничными предприятиями».

#### **Требования к уровню освоения дисциплины.**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие профессиональные компетенции:

- Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);
- Готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13).

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Статистический учет в гостиничном деле»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-9	– Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать социально-экономическое значение статистики</li> <li>– содержание С.методологии</li> <li>– типы С.величин</li> <li>– показатели вариации</li> <li>– способы отбора выборки</li> <li>– основные задачи корреляционного анализа, способы выбора связи</li> <li>– виды рядов динамики</li> <li>– показатели изучения динамических рядов</li> <li>– важнейшие способы обработки и анализа рядов динамики</li> <li>– методы изучения сезонных колебаний</li> <li>– основы индексного метода</li> <li>– правило выбора весов</li> <li>– основные виды графиков</li> <li>– современные методы изучения туристского</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– измерять степень концентрации показателей</li> <li>– определять типы С.величин</li> <li>– определять виды относительных величин</li> <li>– использовать свойства средних величин</li> <li>– рассчитывать средние величины, в т.ч. и моду, медиану</li> <li>– применять свойства дисперсии</li> <li>– рассчитывать межгрупповую и внутргрупповую дисперсии</li> <li>– определять степень однородности совокупности</li> <li>– определять дисперсию качественных показателей</li> <li>– грамотно выбрать способ отбора выборочной совокупности</li> <li>– определять ошибку и погрешности выборочного наблюдения при различных способах отбора</li> <li>– организовывать, проводить выборочное наблюдение</li> <li>– определять вид зависимости и тесноту связи между социально-экономическими показателями</li> <li>– выводить корреляционную модель и определять её качество</li> <li>– прогнозировать социально-экономические и финансовые показатели с помощью метода корреляции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методологией построения С.таблиц</li> <li>– методологией построения статистической группировки и перегруппировки данных</li> <li>– при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– навыками работы с относительными и средними величинами</li> <li>– при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– методом вариации</li> <li>– навыками обработки данных, полученных в результате выборочного сбора информации</li> <li>– методом корреляционно-регрессионного анализа</li> <li>– при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– методологией</li> </ul>

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			<p><b>знать</b></p> <p>рынка</p>	<p><b>уметь</b></p> <p>– рассчитывать показатели изучения динамических рядов</p> <p>– применять способы обработки и анализа рядов динамики при изучении социально-экономических явлений и процессов</p> <p>– интерпретировать показатели изучения динамических рядов при изучении социально-экономических явлений и процессов</p> <p>– рассчитывать общие и индивидуальные индексы</p> <p>– связывать цели и общие индексы</p> <p>– рассчитывать средневзвешенные индексы</p> <p>– подбирать вид графиков и строить их на основании собранных данных</p> <p>– определять оптимальный метод при изучении туристского рынка</p> <p>– применять методы изучения современные туристского рынка</p>	<p><b>владеть</b></p> <p>обработки и анализа рядов динамики при изучении, а также прогнозе социально-экономических явлений и процессов</p> <p>– навыками проведения индексного анализа сложных экономических явлений и процессов</p> <p>– графическим методом изображения социально-экономических показателей, явлений и процессов</p> <p>– современной терминологией при изучении, а также прогнозе социально-экономических явлений и процессов</p>

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны					
№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
2.	ПК-13	<p>– Готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные этапы проведения статнаблюдения</li> <li>– формы, виды и способы проведения С.наблюдения</li> <li>– виды группировок</li> <li>– правила построения статистических таблиц</li> <li>– виды рядов</li> <li>– распределения</li> <li>– типы С.величин</li> <li>– виды относительных величин</li> <li>– основные положения теории средних величин</li> <li>– виды и свойства средних величин</li> <li>– основные показатели вариации</li> <li>– свойства дисперсии</li> <li>– основные положения теории выборочного наблюдения</li> <li>– способы отбора выборки</li> <li>– основные задачи корреляционного анализа, способы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно организовать сбор информации, выбрать оптимальные форму, вид и способ С.наблюдения</li> <li>– осуществлять контроль за результатами С. наблюдения</li> <li>– определять и подбирать интервалы группировок данных</li> <li>– графически изображать ряды распределения</li> <li>– определять виды относительных величин</li> <li>– определять виды средних величин</li> <li>– использовать свойства средних величин</li> <li>– рассчитывать средние величины, в т.ч. и моду, медиану</li> <li>– применять свойства дисперсии</li> <li>– рассчитывать межгрупповую и внутригрупповую дисперсии</li> <li>– определять степень однородности совокупности</li> <li>– определять дисперсию качественных показателей</li> <li>– грамотно выбрать способ отбора выборочной совокупности</li> <li>– определять ошибку и погрешности выборочного наблюдения при различных способах отбора</li> <li>– анализировать, проводить выборочное наблюдение</li> <li>– определять вид зависимости и тесноту связи между социально-экономическими показателями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методологий построения статистической группировки и перегруппировки данных при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– методологий построения С.таблиц</li> <li>– навыками работы с относительными и средними величинами при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– методом вариации</li> <li>– методом корреляционно-регрессионного анализа при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>– методологий обработки и анализа рядов динамики при изучении, а также прогнозе социально-экономических явлений и процессов</li> </ul>

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
		знать	уметь	владеть	
		<p>выбора связи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды рядов динамики</li> <li>- показатели изучения динамических рядов</li> <li>- важнейшие способы обработки и анализа рядов динамики</li> <li>- методы изучения сезонных колебаний</li> <li>- основы индексного метода</li> <li>- правило выбора весов</li> <li>- основные виды графиков</li> <li>- современные методы изучения туристского рынка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вывести корреляционную модель и определить её качество</li> <li>- прогнозировать социально-экономические и финансовые показатели с помощью метода корреляции</li> <li>- рассчитывать показатели изучения динамических рядов</li> <li>- применять способы обработки и анализа рядов динамики при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>- интерпретировать показатели изучения динамических рядов при изучении социально-экономических явлений и процессов</li> <li>- рассчитывать общие и индивидуальные индексы</li> <li>- связывать цепные и общие индексы</li> <li>- рассчитывать средневзвешенные индексы</li> <li>- подбирать вид графиков и строить их на основании собранных данных</li> <li>- определять оптимальный метод при изучении туристского рынка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проведения индексного анализа</li> <li>- сложных экономических явлений и процессов</li> <li>- графическим методом</li> <li>- изображения социально-экономических показателей, явлений и процессов</li> <li>- терминологией</li> <li>- современных методов изучения туристского рынка</li> </ul>	

**Таблица 2 - Основные разделы дисциплины, изучаемые во 2 семестре**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Статистическое наблюдение	10	2	2	6
2	Сводка и группировка данных	9	1	2	6
3	Абсолютные и относительные величины	8	1	1	6
4	Средние величины	8	1	1	6
5	Изучение вариации рядов распределения	9	1	1	7
6	Выборочное наблюдение	7	1	2	4
7	Корреляционно-регрессионный анализ	11	2	1	8
8	Ряды динамики	12	2	2	8
9	Индексный метод	11	2	1	8
10	Графическое изображение статистических данных	10	1	1	8
11	Современные методы изучения туристских потоков	11	2	2	7
<i>Итого по дисциплине</i>			<b>16</b>	<b>16</b>	<b>76</b>

**Курсовые не предусмотрены**

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Воскресенский В.Ю. Международный туризм : учебное пособие / М. : Юнити-Дана, 2015. - 462 с. : [Электронный ресурс] - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114800>

2. Ильшев А.М. Общая теория статистики : учебник / М. : Юнити-Дана, 2015. - 535 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436708>

3. Социально-экономическая статистика : учебник / Санкт-Петербургский государственный университет ; под ред. В.В. Ковалева, Т.О. Дюкиной. СПб: СПбГУ, 2014. - 328 с. : [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=458377>

4. Теория статистики: учебно-практическое пособие / сост. Т.Г. Старостина. - Ульяновск : УлГТУ, 2011. - 192 с.: [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=363085>

## АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСАХ**

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО; 5 зачетных единиц (180 часов, из них – 79,3 контактные часы, 72 часа аудиторной работы, 65 ч. самостоятельной работы, 35,7 час. – контроль).

**1.1 Цель** дисциплины – формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий оказания услуг питания в предприятиях общественного питания санаторно-курортных комплексов, различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания.

**1.2 Задачи** дисциплины: ожидаемый эффект обучения состоит в том, что студенты смогут:

- изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы, средства обслуживания;
- точно уяснить место и роль слуги питания в комплексе услуг санаторно-курортного комплекса;
- ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов;
- рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, гостей санаторно-курортных комплексов, формы ускоренного обслуживания.

#### Учебная задача дисциплины.

Обучить студентов правильно управлять процессом оказания услуг предприятия питания, с этой задачей возможно справиться зная закономерности функционирования предприятия питания в качестве структурной части гостиничного комплекса.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах» относится к дисциплинам по выбору Блок 1, вариативной части основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Знания, полученные в результате ее изучения, будут использоваться в итоговой аттестации. Дисциплина продолжает и способствует формированию знаний, полученных в ходе изучения таких дисциплин, как «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Основы гостеприимства».

#### **Требования к уровню освоения дисциплины.**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

#### **производственно-технологическая деятельность:**

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

#### **организационно-управленческая деятельность:**

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

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

Изучение дисциплины «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах» направлено на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения данной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-1	<p><u>Профессиональные:</u></p> <p>- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя;</p> <p>- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>– Знать содержание и сущность правового законодательства в области предоставления услуг питания;</p> <p>– Знать цели, задачи и принципы организации питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах;</p> <p>– Знать основы и формы обслуживания в предприятиях общественного питания;</p>	<p>– Уметь обосновывать необходимость применения законов питания;</p> <p>– Уметь поэтапно планировать деятельность по предоставлению услуг питания на предприятиях различных типов, предоставляющих комплексную туристскую услугу, включающих услуги питания;</p>	<p>– владеть навыками организации предоставления услуг питания в санаторно-курортных комплексах;</p> <p>– Владеть приемами и методами использования услуг питания в целях улучшения комплексного обслуживания потребителей санаторно-курортных и гостиничных комплексах.</p>
ПК-4				

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре, очная форма.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Классификация и характеристика предприятий питания	12	4	2	-	6
2	Техническая документация в общественном питании	12	4	2	-	6
3	Виды питания. Организация некоторых видов питания.	12	4	2	-	6
4	Основы организации снабжения предприятий общественного питания	12	4	2	-	6
5	Организация производства продукции на предприятиях общественного питания	12	4	2	-	6
6	Организация труда персонала предприятий общественного питания	12	4	2	-	6

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

7	Управление персоналом предприятий общественного питания	12	2	4	-	6
8	Организация обслуживания потребителей предприятий общественного питания.	12	2	4	-	6
9	Состав и характеристика торговых помещений для потребителей	12	2	4	-	6
10	Специальные формы обслуживания: определение, классификация.	12	2	4	-	6
11	Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания	8	2	4	-	2
12	Маркетинговая деятельность предприятий общественного питания	9	2	4	-	3
	Итого по дисциплине:		36	36	-	65

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Н., 2011. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=229006&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229006&sr=1).
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).
3. Лихолетов В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. СПб., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=225939&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=225939&sr=1).
4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>.
5. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.
6. Цопкало Л.А., Рождественская Л. Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. Н., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=228955&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228955&sr=1).

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.ДВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО; 5 зачетных единиц (180 часов, из них – 79,3 контактные часы, 72 часа аудиторной работы, 65 ч. самостоятельной работы, 35,7 час. – контроль).

1.1 Цель дисциплины – формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий оказания услуг питания в предприятиях общественного питания санаторно-курортных комплексов, различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания.

1.2 Задачи дисциплины: ожидаемый эффект обучения состоит в том, что студенты смогут:

- изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- точно уяснить место и роль слуги питания в комплексе услуг санаторно-курортного комплекса;
- ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов;
- рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, гостей санаторно-курортных комплексов, формы ускоренного обслуживания.

Учебная задача дисциплины.

Обучить студентов правильно управлять процессом оказания услуг предприятия питания, с этой задачей возможно справиться зная закономерности функционирования предприятия питания в качестве структурной части гостиничного комплекса.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Организация общественного питания» относится к дисциплинам по выбору Блок 1, вариативной части основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Знания, полученные в результате ее изучения, будут использоваться в итоговой аттестации. Дисциплина продолжает и способствует формированию знаний, полученных в ходе изучения таких дисциплин, как «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Основы гостеприимства».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

**производственно-технологическая деятельность:**

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

**организационно-управленческая деятельность:**

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

Изучение дисциплины «Организация общественного питания» направлено на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения данной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-1	<b>Профессиональные:</b> - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителям; - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	- Знать содержание и сущность правового законодательства в области предоставления услуг питания; - Знать цели, задачи и принципы организации питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах;	- Уметь обосновывать необходимость применения законов питания; - Уметь поэтапно планировать деятельность по предоставлению услуг питания на предприятиях различных типов, предоставляющих комплексную туристскую услугу, включающих услуги питания;	- владеть навыками организации предоставления услуг питания в санаторно-курортных комплексах; - Владеть приемами и методами использования услуг питания в целях улучшения комплексного обслуживания потребителей санаторно-курортных и гостиничных комплексах.
ПК-4		- Знать основы и формы обслуживания в предприятиях общественного питания;		

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре, очная форма.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	2	3	4	5	6	7
1	Классификация и характеристика предприятий питания	12	4	2	-	6
2	Техническая документация в общественном питании	12	4	2	-	6
3	Виды питания. Организация некоторых видов питания.	12	4	2	-	6
4	Основы организации снабжения предприятий общественного питания	12	4	2	-	6
5	Организация производства продукции на предприятиях общественного питания	12	4	2	-	6
6	Организация труда персонала предприятий общественного питания	12	4	2	-	6
7	Управление персоналом предприятий общественного питания	12	2	4	-	6
8	Организация обслуживания потребителей	12	2	4	-	6

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

	предприятий общественного питания.					
9	Состав и характеристика торговых помещений для потребителей	12	2	4	-	6
10	Специальные формы обслуживания: определение, классификация.	12	2	4	-	6
11	Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания	8	2	4	-	2
12	Маркетинговая деятельность предприятий общественного питания	9	2	4	-	3
	Итого по дисциплине:		36	36	-	65

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Н., 2011. [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=229006&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229006&sr=1).

2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).

3. Лихолетов В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. СПб., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=225939&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=225939&sr=1).

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>.

5. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.

6. Цопкало Л.А., Рождественская Л. Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. Н., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=228955&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228955&sr=1).

## **АННОТАЦИЯ**

### **к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 4 зачетные единицы (144 часа, из них: 76,3 контактные часы (72 часа аудиторной работы), 32 часа самостоятельной работы, 35,7 часа контроль.

**Целью** освоения дисциплины «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий» является формирование у студента знаний и умений в области систем управления персоналом в организациях гостиничной индустрии. Так как основная задача управления – это достижение цели организации, то менеджеры по кадрам должны уметь добиваться результата посредством оптимального использования трудовых ресурсов.

#### **Задачи дисциплины:**

- получение бакалавром знаний об организации и эффективности работы кадровых служб в гостинице;
- формирование у студентов знаний и умений в области создания профессиональных команд, поддержания здорового климата в коллективе;
- получение бакалавром знаний в области отбора и найма персонала мотивации, оценке и развитии персонала гостиничных предприятиях;
- формирование у студентов знаний и умений в области формирования и развития трудовых коллективов гостиничных предприятий.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и является дисциплиной по выбору. Необходимость включения предмета «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что персонал является главной действующей силой в туристской и гостиничной индустрии, а грамотное использование персонала является залогом успеха в формировании и реализации туристского и гостиничного продукта. С изменением роли персонала в организации не мог, не изменится и подход к управлению им, поэтому потребность в специалистах, обладающих современными глубокими знаниями в области управления персоналом очень велика.

Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Психология делового общения», «Конфликтология», «Гостиничный менеджмент» «Этика и этикет в гостиничном деле», «Организационное поведение в гостиничных предприятиях».

#### **1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий».**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *обще*профессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОПК-2	способность организовывать работу исполнителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– цели, функции и методы управления персоналом;</li> <li>– цели, задачи и направления персонал-маркетинга в деятельности организации;</li> <li>– понятие и сущность компетенции персонала;</li> <li>– этапы и методы отбора и найма персонала в гостинице;</li> <li>– методы адаптации нового сотрудника;</li> <li>– методы деловой оценки персонала;</li> <li>– методы обучения и развития персонала;</li> <li>– теорию высвобождения персонала;</li> <li>– методы материальной и нематериальной мотивации персонала;</li> <li>– систему оплаты труда персонала гостиниц;</li> <li>– правила восприятия критики;</li> <li>– знать типы групповой культуры;</li> <li>– знать стили, типы и правила эффективной коммуникации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить оценку должности;</li> <li>– составлять резюме и автобиографию;</li> <li>– оставлять вопросы к собеседованию;</li> <li>– правильно воспринимать критику;</li> <li>– преодолевать коммуникационные барьеры;</li> <li>– проводить оценку персонала гостиницы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками делового общения;</li> <li>– навыками составления плана адаптации сотрудника гостиничного предприятия;</li> <li>– методами отбора и найма персонала гостиницы;</li> <li>– методами эффективной коммуникации</li> </ul>

2.	ПК-5	<p>способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стратегии управления персоналом организации;</li> <li>- трудовой кодекс РФ;</li> <li>- стили управления и типы способностей сотрудников;</li> <li>- сущность соционки и ее роль в управлении персоналом;</li> <li>- методы управления проблемными сотрудниками;</li> <li>- управления временем и стрессами в коллективе;</li> <li>- методы создания эффективной команды;</li> <li>- теорию разрешения и предотвращения конфликтов в коллективе;</li> <li>- теорию делегирования полномочий;</li> <li>- теорию управления изменениями в организации;</li> <li>- основные стратегии изменений в гостиничной индустрии;</li> <li>- установки сотрудников в отношении изменений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ кадрового потенциала гостиницы;</li> <li>- планировать деловую карьеру персонала в гостинице;</li> <li>- разрабатывать систему мотивации и стимулирования персонала гостиницы;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в коллективе;</li> <li>- делегировать полномочия;</li> <li>- нивелировать негативные установки сотрудников в отношении изменений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами оценки персонала гостиницы;</li> <li>- владеть методами управления деловой карьерой персонала в гостинице;</li> <li>- владеть методами мотивации персонала гостиницы;</li> <li>- владеть методами регулирования внутренних конфликтов в коллективе гостиничного предприятия</li> </ul>
----	------	--	---	---	--

Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Персонал предприятия как объект управления	10	4	2	4
2	Технология отбора персонала	16	6	6	4
3	Адаптации и деловая оценка персонала	16	6	6	4
4	Управление развитием персонала гостиницы	12	4	4	4
5	Система мотивации и стимулирования персонала	12	4	4	4
6	Управление поведением персонала	14	4	6	4
7	Создание эффективной команды	12	4	4	4
8	Управление изменениями в организации	12	4	4	4
<i>Итого по дисциплине:</i>			<b>36</b>	<b>36</b>	<b>32</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Дейнека А.В. Управление персоналом организации: учебник. – М.: Дашков и К°, 2017. – 288 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454057>.
2. Деслер Г. Управление персоналом: учебник. – М.: Лаборатория знаний, 2015. – 802 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/84198>.
3. Иванова-Швец Л.Н., Дмитриев А.В. Управление персоналом в туристическом и гостиничном бизнесе. – М.: Евразийский открытый институт, 2011. – 111 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90750>.
4. Макринова Е.И., Васильев А.Г., Васильева А.С. Управление персоналом в гостиничном менеджменте: учебное пособие. – СПб., 2013. – 208 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90659>.
5. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве: учебник. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 191 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114557>.
6. Тебекин А.В. Управление персоналом учебник. – М.: КноРус, 2014. – 624 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53708>.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.03.02 КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 144 часа, из них: 76,3 контактные часы (36 часов лекций, 36 часов практик); 0,3 часа ИКР; 32 часа самостоятельной работы; контроль 35,7 часа; (4 зачетные единицы).

**Целью** освоения дисциплины «Корпоративная культура» является научить студентов анализировать социальные и культурные основы деятельности организации.

#### **Задачи дисциплины:**

- сформировать у студентов систему знаний о корпоративной культуре
- дать комплекс практических навыков по исследованию корпоративной культуры.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Корпоративная культура» относится к вариативной части основной образовательной программы и является дисциплиной по выбору. Включение предмета «Корпоративная культура» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что грамотное управление корпоративной культурой является залогом успеха в формировании и реализации туристского и гостиничного продукта. Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Психология делового общения», «Конфликтология», «Гостиничный менеджмент» «Этика и этикет в гостиничном деле», «Организационное поведение в гостиничных предприятиях».

#### **1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Корпоративная культура».**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *обще*профессиональных (ОПК) и *про*фессиональных (ПК) компетенций:

- способность организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности (ПК-5).

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Корпоративная культура»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОПК-2	способность организовывать работу исполнителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, функции и методы управления персоналом;</li> <li>- цели, задачи и направления персонал-маркетинга в деятельности организации;</li> <li>- понятие и сущность компетенции персонала;</li> <li>- этапы и методы отбора и найма персонала в гостинице;</li> <li>- методы адаптации нового сотрудника;</li> <li>- методы деловой оценки персонала;</li> <li>- методы обучения и развития персонала;</li> <li>- теорию высвобождения персонала;</li> <li>- методы материальной и нематериальной мотивации персонала;</li> <li>- систему оплаты труда персонала гостиниц;</li> <li>- правила восприятия критики;</li> <li>- знать типы групповой культуры;</li> <li>- знать стили, типы и правила эффективной коммуникации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку должности;</li> <li>- составлять резюме и автобиографию;</li> <li>- оставлять вопросы к собеседованию;</li> <li>- правильно воспринимать критику;</li> <li>- преодолевать коммуникационные барьеры;</li> <li>- проводить оценку персонала гостиницы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками делового общения;</li> <li>- навыками составления плана адаптации сотрудника гостиничного предприятия;</li> <li>- методами отбора и найма персонала гостиницы;</li> <li>- методами эффективной коммуникации</li> </ul>
2.	ПК-5	способность контролировать выполнение технологических процессов и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стратегии управления персоналом организации;</li> <li>- трудовой кодекс РФ;</li> <li>- стили управления и типы способностей сотрудников;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ кадрового потенциала гостиницы;</li> <li>- планировать деловую карьеру персонала в гостинице;</li> <li>- разрабатывать систему</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами оценки персонала гостиницы;</li> <li>- владеть методами управления деловой карьерой персонала в гостинице;</li> </ul>

		<p>должностных инструкций в гостиничной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность соционки и ее роль в управлении персоналом;</li> <li>- методы управления проблемными сотрудниками;</li> <li>- управления временем и стрессами в коллективе;</li> <li>- методы создания эффективной команды;</li> <li>- теорию разрешения и предотвращения конфликтов в коллективе;</li> <li>- теорию делегирования полномочий;</li> <li>- теорию управления изменениями в организации;</li> <li>- основные стратегии изменений в гостиничной индустрии;</li> <li>- установки сотрудников в отношении изменений</li> </ul>	<p>мотивации и стимулирования персонала гостиницы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- управлять конфликтами и стрессами в коллективе;</li> <li>- делегировать полномочия;</li> <li>- нивелировать негативные установки сотрудников в отношении изменений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами мотивации персонала гостиницы;</li> <li>- владеть методами регулирования внутренних конфликтов в коллективе гостиничного предприятия</li> </ul>
--	--	--	---	---	---

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, изучаемые на 4 курсе ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Сущность корпоративной культуры	8	4	4	
2	Подходы к изучению корпоративной культуры	12	4	4	4
3	Содержание корпоративной культуры	12	4	4	4
4	Национальное влияние на корпоративную культуру	12	4	4	4
5	Российские корни корпоративной культуры	12	4	4	4
6	Корпоративная культура современных фирм	12	4	4	4
7	Формирование и поддержание корпоративной культуры	12	4	4	4
8	Модели корпоративной культуры	12	4	4	4
9	Управление корпоративной культурой	12	4	4	4
	<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>32</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Базанова О.С. Организационное поведение и организационная культура / О.С. Базанова. – М.: Лаборатория книги, 2013. – 111 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141634>
2. Баумгартен Л.В. Корпоративная культура и управление персоналом в туризме: теория и практика [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. В. Баумгартен, Г. Ф. Красноженова. – М.: Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2013. – 320 с. – <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=357177>.
3. Мескон М. Основы менеджмента [Текст]: / М. Мескон, М. Альберт, Ф. Хедоурн; - М.: ИД Вильямс, 2008. - 665 с. – 97 экз. в библиотеке КубГУ.

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.ДВ.04.01 ТУРИСТСКИЕ ФОРМАЛЬНОСТИ**

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО; 4 зачетные единицы (144 часов, из них: 59,3 контактные часы, 54 часа аудиторной работы, 49 ч. самостоятельной работы, 35,7 часов – контроль).

1.1 Цель дисциплины – научить студентов делать покомпонентный и комплексный анализ экономических, географических, культурных и политических особенностей отдельных стран и регионов мира и определить влияние этих особенностей на развитие туристической индустрии как в местном (региональном), так и в глобальном (мировом) масштабе.

1.2 Задачи дисциплины: ожидаемый эффект обучения состоит в том, что студенты смогут:

- давать комплексную характеристику стран и регионов мира, включающую в себя физико-географические, демографические, историко-культурные, политические и социально-экономические особенности;
- свободно владеть номенклатурой географических объектов мира;
- представлять потенциал туристско-экскурсионных объектов мировых центров туризма, потенциальных дестинаций.

Учебная задача дисциплины.

Обучить студентов ориентироваться в правилах и закономерностях организации международных поездок, направить их навыки в область освоения базовых основ соблюдения туристских формальностей.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Туристские формальности» относится к дисциплинам по выбору Блок 1, вариативной части основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Знания, полученные в результате ее изучения, будут использоваться в итоговой аттестации. Дисциплина продолжает формирование знаний предшествующих дисциплин «Основы гостеприимства», «Рекреационная география Юга России».

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями:**

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

## Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

По итогам курса студенты:

- знают содержание и сущность правового законодательства в области туристского регулирования, а также паспортные, визовые, медицинские, таможенные формальности России и стран мира;
- владеют правилами оформления въехавших в Россию иностранцев, а также навыками общения с иностранными гостями в аспекте установления формальностей проживания в отеле и пребывания в стране;
- составляют руководство (памятки) по пребыванию в стране; определять функции и полномочия сотрудника гостиницы по оформлению временной регистрации иностранных граждан умеют.

Изучение дисциплины «Туристские формальности» направлено на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения данной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОК-4	<u>Общекультурные:</u> - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.	- Знает содержание и сущность правового законодательства в области туристского регулирования;	- Умеет определять функции и полномочия сотрудника гостиницы по оформлению временной регистрации иностранных граждан;	- Владеет навыками общения с иностранными гостями в аспекте установления формальностей проживания в отеле и пребывания в стране;
ПК-2	<u>Профессиональные:</u> - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.	- Знает паспортные, визовые, медицинские, таможенные формальности России и стран мира;	- Умеет составлять руководство (памятки) по пребыванию туриста в стране;	- Владеет правилами оформления документов для въехавших в Россию иностранных граждан.

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре, очная форма.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Понятие туристских формальностей	12	2	4	-	6
2	Международное и национальное регулирование правил и норм в туризме	12	2	4	-	6
3	Паспортные формальности	12	2	4	-	6
4	Визовые формальности	12	2	4	-	6
5	Медицинские формальности	12	2	4	-	6
6	Таможенные формальности	10	2	4	-	4
7	Перемещение через границу культурных ценностей	10	2	4	-	4
8	Порядок ввоза и вывоза фауны и флоры	10	2	4	-	4
9	Туристские формальности стран мира. Основные правила пребывания в отдельных странах и группах стран.	13	2	4	-	7
Итого по дисциплине:			18	36	-	49

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Братановский С.Н. Правовое регулирование туризма в Российской Федерации: учебное пособие / С.Н. Братановский, М.С. Братановская, С.А. Кочерга. – М.: Директ-Медиа, 2014. – 180 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=239972>.
2. Бугорский В.П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства. Учебник и практикум. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс] – URL: [www.biblio-online.ru/book/8305C85C-5356-43EC-9FDB-91A639FEC801](http://www.biblio-online.ru/book/8305C85C-5356-43EC-9FDB-91A639FEC801).
3. Золотовский В.А. Правовое регулирование в сфере туризма: учебное пособие / В.А. Золотовский, Н.Я. Золотовская. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]. – URL: [www.biblio-online.ru/book/F4E2499C-C9BC-4664-9824-CFBDE61F7239](http://www.biblio-online.ru/book/F4E2499C-C9BC-4664-9824-CFBDE61F7239).
4. Ильина Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности: учебник. – М., 2014. [Электронный ресурс]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/69147>.
5. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства / А.Б. Косолапов, Т.И. Елисева. – М.: Кнорус, 2015. [Электронный ресурс]. – URL: [https://e.lanbook.com/book/53306?category\\_pk=18165#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53306?category_pk=18165#book_name).

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.ДВ.04.02 ТЕХНОЛОГИЯ ТУРИСТСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО; 4 зачетные единицы (144 часов, из них: 59,3 контактные часы, 54 часа аудиторной работы, 49 ч. самостоятельной работы, 35,7 часов – контроль).

1.1 **Цель** дисциплины – научить студентов делать покомпонентный и комплексный анализ экономических, географических, культурных и политических особенностей отдельных стран и регионов мира и определить влияние этих особенностей на развитие туристической индустрии как в местном (региональном), так и в глобальном (мировом) масштабе.

1.2 **Задачи** дисциплины: ожидаемый эффект обучения состоит в том, что студенты смогут:

- давать комплексную характеристику стран и регионов мира, включающую в себя физико-географические, демографические, историко-культурные, политические и социально-экономические особенности;
- свободно владеть номенклатурой географических объектов мира;
- представлять потенциал туристско-экскурсионных объектов мировых центров туризма, потенциальных дестинаций.

Учебная задача дисциплины

Обучить студентов ориентироваться в правилах и закономерностях организации международных поездок, направить их навыки в область освоения базовых основ соблюдения туристских формальностей.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Технология туристской деятельности» относится к дисциплинам по выбору Блок 1, вариативной части основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Знания, полученные в результате ее изучения, будут использоваться в итоговой аттестации. Дисциплина продолжает формирование знаний предшествующих дисциплин «Основы гостеприимства», «Рекреационная география Юга России».

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями:**

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

## Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

По итогам курса студенты:

- знают содержание и сущность правового законодательства в области туристского регулирования, а также паспортные, визовые, медицинские, таможенные формальности России и стран мира;
- владеют правилами оформления въехавших в Россию иностранцев, а также навыками общения с иностранными гостями в аспекте установления формальностей проживания в отеле и пребывания в стране;
- составляют руководство (памятки) по пребыванию в стране; определять функции и полномочия сотрудника гостиницы по оформлению временной регистрации иностранных граждан умеют.

Изучение дисциплины «Технология туристской деятельности» направлено на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения данной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОК-4	<u>Общекультурные:</u> - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.	- Знает содержание и сущность правового законодательства в области туристского регулирования;	- Умеет определять функции и полномочия сотрудника гостиницы по оформлению временной регистрации иностранных граждан;	- Владеет навыками общения с иностранными гостями в аспекте установления формальностей проживания в отеле и пребывания в стране;
ПК-2	<u>Профессиональные:</u> - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.	- Знает паспортные, визовые, медицинские, таможенные формальности России и стран мира;	- Умеет составлять руководство (памятки) по пребыванию туриста в стране;	- Владеет правилами оформления документов для въехавших в Россию иностранных граждан.

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре, очная форма.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Понятие туристских формальностей	12	2	4	-	6
2	Международное и национальное регулирование правил и норм в туризме	12	2	4	-	6
3	Паспортные формальности	12	2	4	-	6
4	Визовые формальности	12	2	4	-	6
5	Медицинские формальности	12	2	4	-	6
6	Таможенные формальности	10	2	4	-	4
7	Перемещение через границу культурных ценностей	10	2	4	-	4
8	Порядок ввоза и вывоза фауны и флоры	10	2	4	-	4
9	Туристские формальности стран мира. Основные правила пребывания в отдельных странах и группах стран.	13	2	4	-	7
Итого по дисциплине:			18	36	-	49

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Братановский С.Н. Правовое регулирование туризма в Российской Федерации: учебное пособие / С.Н. Братановский, М.С. Братановская, С.А. Кочерга. – М.: Директ-Медиа, 2014. – 180 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=239972>.
2. Бугорский В.П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства. Учебник и практикум. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс] – URL: [www.biblio-online.ru/book/8305C85C-5356-43EC-9FDB-91A639FEC801](http://www.biblio-online.ru/book/8305C85C-5356-43EC-9FDB-91A639FEC801).
3. Золотовский В.А. Правовое регулирование в сфере туризма: учебное пособие / В.А. Золотовский, Н.Я. Золотовская. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]. – URL: [www.biblio-online.ru/book/F4E2499C-C9BC-4664-9824-CFBDE61F7239](http://www.biblio-online.ru/book/F4E2499C-C9BC-4664-9824-CFBDE61F7239).
4. Ильина Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности: учебник. – М., 2014. [Электронный ресурс]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/69147>.
5. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства / А.Б. Косолапов, Т.И. Елисева. – М.: Кнорус, 2015. [Электронный ресурс]. – URL: [https://e.lanbook.com/book/53306?category\\_pk=18165#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53306?category_pk=18165#book_name).

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.05.01 «ТЕХНОЛОГИИ ПРОДАЖ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ»**

**Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, ОФО: 4 зачетные единицы (144 часа, из них: 59,3 часа – контактная работа, в том числе: аудиторные занятия – 54 часа (лекционных 18 ч., практических 36 ч.), иная контактная работа – 5,3 часа (КСР 5 ч., ИКР 0,3 ч.); 49 часов самостоятельной работы; 35,7 ч – контроль и сдача экзамена)**

#### **Цель дисциплины**

Целью дисциплины «Технологии продаж в гостиничном деле» является приобретение студентами теоретических и практических навыков по организации и технологии приема и обслуживания гостей в гостиничном предприятии, ознакомление с требованиями основных нормативных документов, регламентирующих работу службы и регулирующих взаимосвязь между структурными подразделениями гостиницы занятых в процессе обслуживания.

#### **Задачи дисциплины**

Задачей данного курса является выявление закономерностей и тенденций развития современного гостиничного дела в сложных условиях кризиса с тем, чтобы научить студентов творчески использовать эти закономерности и тенденции для эффективного выполнения процессов продажи гостиничных и дополнительных услуг, вооружить студентов глубокими конкретными знаниями в области специфики гостиничной отрасли.

Достижение целей обучения по дисциплине предполагает:

- формирование основы знаний о системе гостеприимства
- формирование умений правильного применения основных понятий индустрии гостеприимства в практической работе и при изучении отраслей сферы туризма и гостеприимства.

Указанные знания необходимы будущим специалистам индустрии гостеприимства для успешного решения стоящих перед ними задач.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Технологии продаж в гостиничном деле» относится к базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана, является вариативной и изучается при условии выбора студентов.

Студенты обучаются по данному курсу в седьмом семестре. Являясь теоретической, данная дисциплина представляет собой основу для изучения всех профильных предметов. Для успешного ее изучения необходимы знания по экономике, менеджменту и маркетингу в гостиничной индустрии.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технологии продаж в гостиничном деле».**

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

ПК-10: готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Технологии продаж в гостиничном деле»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-10	готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организационную структуру и основные подразделения, участвующие в предоставлении гостиничной услуги;</li> <li>- технологию работы службы приема и размещения, отдела бронирования;</li> <li>- должностные обязанности работников службы гостиницы, стандарты обслуживания, виды договоров по предоставлению гостиничной услуги, структуру бизнес-плана гостиничного предприятия.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определить категорию номера в гостинице;</li> <li>- составить заявку на предварительное бронирование;</li> <li>- разрабатывать стандарты обслуживания;</li> <li>- использовать знания о хозяйственной деятельности гостиничного предприятия разных форм собственности;</li> <li>- формировании и развитии материально-технической деятельности гостиницы;</li> <li>- самостоятельно анализировать комплексную деятельность предприятия индустрии гостеприимства, развитие рынка туризма и гостеприимства;</li> <li>- грамотно организовать рекламно-информационную деятельность по продвижению гостиничной услуги.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации и планирования деятельности гостиничного предприятия, работы по грамотному оформлению следующих документов: договор бронирования, агентского договора, договора на предоставление гостиничных услуг, претензии, протокол разногласий и др.;</li> <li>- навыками организации функциональных процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия отделе продаж и маркетинга, службе приема и размещения, отделе комплексной безопасности, службе Housekeeping, службе бронирования и др. служб гостиницы;</li> <li>- навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности.</li> </ul>

**Основные разделы дисциплины:**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	Служба управления номерным фондом, роль в процессе предоставления гостиничной услуги, основные подразделения. Функции, роль в процессе предоставления гостиничной услуги.	22	4	8	10
2	Служба приема и размещения, работа службы, функции, должностные инструкции, структура службы, рабочие смены.	22	4	8	10
3	Служба бронирования. Служба маркетинга и продаж. Задачи, цели, стратегии, обязанности, функционал, методы, способы.	20	4	6	10
4	Хозяйственная служба служба Housekeeping. Организационная структура службы, должностные обязанности, метод расчета оптимального количества сотрудников службы.	22	4	8	10
5	Инженерно-техническая служба, служба безопасности. Функционал, организационные структуры служб, цели, задачи	17	2	6	9
<i>Итого по дисциплине:</i>			18	36	49

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

**Основная литература:**

1. Ворох, Н.И. Технологии продаж [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – Санкт-Петербург: ИЭО СПбУТУиЭ, 2014. – 386 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/64081>
2. Джоббер Д., Ланкастер Д. Продажи и управление продажами [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 622 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=872281>
3. Зайцева Н.А., Ларионова А.А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=424026>
4. Иванов В.В., Волов А.Б. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=197009>
5. Скобкин, С.С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе: учебник для академического бакалавриата / С.С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 218 с.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.05.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОДАЖ НА ПРЕДПРИЯТИИ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, ОФО: 4 зачетные единицы (144 часа, из них: 59,3 часа – контактная работа, в том числе: аудиторные занятия – 54 часа (лекционных 18 ч., практических 36 ч.), иная контактная работа – 5,3 часа (КСР 5 ч., ИКР 0,3 ч.); 49 часов самостоятельной работы; 35,7 ч – контроль и сдача экзамена)

#### **Цель дисциплины**

Целью дисциплины «Организация продаж на предприятии» является приобретение студентами теоретических и практических навыков по организации и технологии приема и обслуживания гостей в гостиничном предприятии, ознакомление с требованиями основных нормативных документов, регламентирующих работу службы и регулирующих взаимосвязь между структурными подразделениями гостиницы занятых в процессе обслуживания.

#### **Задачи дисциплины**

Задачей данного курса является выявление закономерностей и тенденций развития современного гостиничного дела в сложных условиях кризиса с тем, чтобы научить студентов творчески использовать эти закономерности и тенденции для эффективного выполнения процессов продажи гостиничных и дополнительных услуг, вооружить студентов глубокими конкретными знаниями в области специфики гостиничной отрасли.

Достижение целей обучения по дисциплине предполагает:

- формирование основы знаний о системе гостеприимства
- формирование умений правильного применения основных понятий индустрии гостеприимства в практической работе и при изучении отраслей сферы туризма и гостеприимства.

Указанные знания необходимы будущим специалистам индустрии гостеприимства для успешного решения стоящих перед ними задач.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Организация продаж на предприятии» относится к базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана, является вариативной и изучается при условии выбора студентов.

Студенты обучаются по данному курсу в седьмом семестре. Являясь теоретической, данная дисциплина представляет собой основу для изучения всех профильных предметов. Для успешного ее изучения необходимы знания по экономике, менеджменту и маркетингу в гостиничной индустрии.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организация продаж на предприятии».**

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

ПК-10: готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Организация продаж на предприятии»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1.	ПК-10	готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организационную структуру и основные подразделения, участвующие в предоставлении гостиничной услуги,</li> <li>- технологию работы службы приема и размещения, отдела бронирования,</li> <li>- должностные обязанности работников службы гостиницы, стандарты обслуживания, виды договоров по предоставлению гостиничной услуги, структуру бизнес-плана гостиничного предприятия.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определить категорию номера в гостинице,</li> <li>- составить заявку на предварительное бронирование, разработать стандарты обслуживания,</li> <li>- использовать знания о хозяйственной деятельности гостиничного предприятия разных форм собственности,</li> <li>- формировании и развитии материально-технической деятельности гостиницы,</li> <li>- самостоятельно анализировать комплексную деятельность предприятия индустрии гостеприимства, развитие рынка туризма и гостеприимства,</li> <li>- грамотно организовать рекламно-информационную деятельность по продвижению гостиничной услуги.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации и планирования деятельности гостиничного предприятия, работы по грамотному оформлению следующих документов: договор бронирования, агентского договора, договора на предоставление гостиничных услуг, претензии, протокол разногласий и др.;</li> <li>- навыками организации функциональных процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия отделе продаж и маркетинга, службе приема и размещения, отделе комплексной безопасности, службе Housekeeping, службе бронирования и др. служб гостиницы,</li> <li>- навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности.</li> </ul>

**Основные разделы дисциплины:**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	Служба управления номерным фондом, роль в процессе предоставления гостиничной услуги, основные подразделения. Функции, роль в процессе предоставления гостиничной услуги.	22	4	8	10
2	Служба приема и размещения, работа службы, функции, должностные инструкции, структура службы, рабочие смены.	22	4	8	10
3	Служба бронирования. Служба маркетинга и продаж. Задачи, цели, стратегии, обязанности, функционал, методы, способы.	20	4	6	10
4	Хозяйственная служба служба Housekeeping. Организационная структура службы, должностные обязанности, метод расчета оптимального количества сотрудников службы.	22	4	8	10
5	Инженерно-техническая служба, служба безопасности. Функционал, организационные структуры служб, цели, задачи	17	2	6	9
<i>Итого по дисциплине:</i>			18	36	49

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

**Основная литература:**

1. Ворох, Н.И. Технологии продаж [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – Санкт-Петербург: ИЭО СПбУТУиЭ, 2014. – 386 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/64081>
2. Джоббер Д., Ланкастер Д. Продажи и управление продажами [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 622 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=872281>
3. Зайцева Н.А., Ларонова А.А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=424026>
4. Иванов В.В., Волов А.Б. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=197009>
5. Скобкин, С.С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе: учебник для академического бакалавриата / С.С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 218 с.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.06.01 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМИ ПРЕДПРИЯТИЯМИ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 2 зачетные единицы (72 часа, из них: 40,2 контактные часы (36 часов аудиторной работы); 31,8 часов самостоятельной работы).

**Целью дисциплины** «Документационное обеспечение управление гостиничными предприятиями» является формирование у студентов базовых понятий и принципов современной системы документационного управления гостиничного предприятия, знакомство с основными правилами и законами ДООУ в сфере гостиничных услуг, спецификой документооборота гостиничного предприятия.

#### **Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов знаний по истории ДООУ и структуре современной службы ДООУ;
- получение бакалавром знаний по методологии организации современного ДООУ;
- получение бакалавром знаний об основах и методиках составления документов гостиничного предприятия;
- получение знаний об объектах, субъектах, средствах деятельности службы ДООУ;
- получение знаний о правилах документооборота гостиничного предприятия;
- получения бакалавром знаний о ведении деловой переписки;
- получение бакалавром знаний об организации и управления службы ДООУ.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Документационное обеспечение управление гостиничными предприятиями» относится к вариативной части основной образовательной программы и является дисциплиной по выбору. Актуальность курса «Документационное обеспечение управление гостиничными предприятиями» связана с вопросом потери времени и материальных средств при не организованном обращении с документами. В современном мире менеджеры тратят от 50 до 90 % своего рабочего времени на коммуникации, связующие процессы, сопряженные с обработкой информации. Более того, многие авторы, отечественные и зарубежные, представляют руководителя как систему обработки информации. Трудно представить какой-либо вид деятельности менеджера, не связанный с получением, хранением или генерацией информации. Умение надлежащим образом преподнести информацию в письменном виде, т.е. правильно составить и оформить документ, –

это один из факторов, от которых зависит успех любого начинания в какой-либо сфере деятельности (политика, наука, бизнес, в т.ч. гостиничная деятельность).

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг», «Организация гостиничного дела», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Бизнес-планирование в гостиничном предприятии».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей *общепрофессиональной компетенции (ОПК)*:

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей *общекультурной компетенции (ОК)*:

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей *профессиональной компетенции (ПК)*:

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

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Документационное обеспечение управления гостиничными предприятиями»**

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1.	ОПК-3	готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентную, руководящую, гостиничную деятельность	<p>– сущность, направления и виды документационного обеспечения управления, его роль в деятельности гостиничного предприятия;</p> <p>– стандартные термины документационного обеспечения управления;</p> <p>– сущность, свойства, функции и структуру управленческого документа, классификацию управленческих документов гостиничного предприятия;</p> <p>– роль унификации и стандартизации документов в современном документационном обеспечении управления, состав и назначение унифицированных систем документации;</p> <p>– нормы стили управленческих документов и особенности оформления их текстов в анкетной, графической и табличной форме;</p> <p>– состав и назначение организационно-правовых,</p>	<p>– оформлять реквизиты отдельных видов управленческих документов в соответствии с правилами, установленными нормативными документами, и языковыми требованиями к оформлению реквизитов управленческих документов</p> <p>– оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, используя информационные технологии и средства оргтехники;</p> <p>– использовать унифицированные системы документации;</p> <p>– осуществлять хранение, поиск документов;</p> <p>– использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.</p>	<p>– навыками создания управленческих документов и организации работы с ними;</p> <p>– навыками ведения деловой переписки с деловыми партнерами и клиентами гостиничного предприятия;</p> <p>– навыками работы с оргтехникой при создании и использовании деловых документов в работе гостиничного предприятия.</p>

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

2.	ОК-4	способностью использовать	<p>распорядительных и информационно-справочных документов, состав, расположение и правила оформления реквизитов отдельных видов этих документов;</p> <p>– формы организации работы с документами;</p> <p>– порядок движения управленческих документов гостиничного предприятия, роль и организацию контроля их исполнения, порядок работы с обращениями граждан, особенности организации работы с конфиденциальными документами;</p> <p>– современные информационные технологии в документационном обеспечении государственного управления;</p> <p>– системы документационного обеспечения управления;</p> <p>– организацию работы с электронными документами;</p> <p>– виды оргтехники и способы её использования в документационном обеспечении управления.</p>	<p>– использовать законодательные акты Российской Федерации,</p>	<p>– навыками применения делопроизводственной</p>
----	------	---------------------------	---	--	---

<p>основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>современного документационного обеспечения управления, состав и назначение законодательных актов Российской Федерации, нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти и общегосударственных нормативно-методических документов, регулирующих документационное обеспечение управления;                  – требования к документированию управленческой деятельности, оформлению ревизитов управленческих документов и организации работы с документами, установленные нормативными правовыми актами и нормативно-методическими документами;                  – порядок движения управленческих документов государственного предпринятия, роль и организацию контроля их исполнения, порядок работы с обращениями граждан, особенности организации работы с конфиденциальными документами.</p>	<p>нормативные правовые акты и нормативно-методические документы федеральных органов исполнительной власти при составлении и оформлении управленческих документов;</p>	<p>терминологии, нормативных и методических документов при создании документов и организации работы с ними.</p>
--	---	--	---

3.	ПК-5	<p>способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>	<p>– принципы защиты персональных данных сотрудников гостиничного предприятия; – характеристику комплексов кадровой документации гостиничного предприятия; – источники подбора персонала для нужд гостиничного предприятия;</p>	<p>– документировать персональные данные сотрудников гостиничного предприятия; – обрабатывать и хранить персональные данные сотрудников гостиничного предприятия; – оформить персонал на работу; – перевести сотрудников на другую должность или структурное подразделение; – провести процедуру увольнения сотрудников гостиничного предприятия.</p>	<p>– навыками создания кадровой документации; – навыками разработки должностных инструкций; – навыками ведения и оформления личных дел сотрудников; – навыками организации хранения кадровой документации; – навыками подбора персонала гостиничного предприятия и оформления его на работу.</p>
----	------	--	---	---	--

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 7 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	История делопроизводства	6	2	2	2
2	Сущность и основные понятия делопроизводства	8	2	2	4
3	Основные правила оформления управленческой документации	8	2	2	4
4	Реквизиты документа, их назначение и оформление	8	2	2	4
5	Общая характеристика основных видов документов	8	2	2	4
6	Оформление деловой документации. Деловая переписка	8	2	2	4
7	Организация документооборота на предприятии туризма, гостеприимства и сервиса	8	2	2	4
8	Организация службы документационного обеспечения управления	8	2	2	4
9	Автоматизация процессов делопроизводства.	5,8	2	2	1,8
<i>Итого по дисциплине:</i>			<b>18</b>	<b>18</b>	<b>31,8</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

**Основная литература:**

1. Кузнецов И.Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 461 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/7873BF4B-A3F7-44E2-8EC0-1E3D6392702A>

2. Корнеев И.К., Пшенко А.В., Машурцев В.А. Документирование управленческой деятельности + тесты в эбс [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 384 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/04F0A0D5-BF41-47D1-9AA9-FA622A3FEA49>

3. Гринберг А.С., Горбачёв Н.Н., Мухаметшина О.А. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]: учебник. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 391 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115031>

4. Рогожин М.Ю. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]: практическое пособие. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2014. – 398 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253705>

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.ДВ.06.02 «НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА ГОСТИНИЧНЫХ  
ПРЕДПРИЯТИЙ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 2 зачетные единицы (72 часа, из них: 40,2 контактные часы (36 часов аудиторной работы); 31,8 часов самостоятельной работы).

**Целью дисциплины** «Нормативно-правовая база гостиничных предприятий» является изучение основных гражданско-правовых отношений в сфере гостиничной деятельности, овладение навыками практического использования гражданско-правовых средств, комплексное применение правовых норм различных гражданско-правовых институтов. Основная цель правовой подготовки обучающихся в вузах состоит в формировании правовой культуры будущих кадров как одного из важнейших факторов повышения в целом качества современного высшего образования.

**Задачи дисциплины:**

- получить обучающимися обязательный минимум знаний: о субъектах предпринимательского права, правовой защите предпринимательства, правах и обязанностях исполнителей услуг в сфере бизнеса и гостиничной деятельности.
- рассмотреть систему российского законодательства в сфере гостиничного дела;
- изучить систему международного законодательства в сфере гостиничной деятельности;
- рассмотреть содержание гражданских прав, порядок их реализации и защиты.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Нормативно-правовая база гостиничных предприятий» относится к вариативной части основной образовательной программы и является дисциплиной по выбору. Необходимость включения предмета «Нормативно-правовая база гостиничных предприятий» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что законодательная нормативно-правовая база неразрывно связана с туристской и гостиничной индустрией, а четкое следование законодательной базе является залогом долгосрочного успеха в формировании и реализации туристского и гостиничного продукта. Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Правоведение», «Философия», «История России», «Основы социального государства», «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей *обще профессиональной компетенции (ОПК)*:

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей *общекультурной компетенции (ОК)*:

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей *профессиональной компетенции (ПК)*:

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

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Нормативно-правовая база гостиничных предприятий»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	4 – основные нормативные правовые акты; – правовой понятийно-категориальный аппарат; – особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками гостиничной деятельности; – учебную и дополнительную литературу по вопросам курса	5 – ориентироваться в системе российского права и системе российского законодательства; – правильно квалифицировать факты, имеющее юридическое значение; – работать со специальной юридической и научной литературой, а также нормативно-правовой базой; – принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом, правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере туристской индустрии	6 – юридической терминологией; – навыками работы с правовыми актами, с правовыми базами и навыками обобщения судебной практики, правовых норм и правовых отношений в сфере туристской индустрии; – навыками анализа правовых явлений, юридических фактов, – основами гостиничного производства и механизмами построения взаимоотношений между другими поставщиками услуг
2.	ОПК-3	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	– основные нормативные правовые акты; – правовой понятийно-категориальный аппарат; – особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками гостиничной	– ориентироваться в системе российского права и системе российского законодательства; – правильно квалифицировать факты, имеющее юридическое значение; – работать со специальной	– методами менеджмента персонала в туристском и гостиничном бизнесе; – методами регулирования внутренних и внешних конфликтов туристского и гостиничного предприятия

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

1	2	3	4	5	6
			<p>деятельности; – учебную и дополнительную литературу по вопросам курса</p>	<p>юридической и научной литературой, а также нормативно-правовой базой; – принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; – правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере туристской индустрии</p>	
3.	ПК-5	<p>способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>	<p>– технологии создания гостиничного продукта; – технологии предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице; – должностных инструкций в гостиничной деятельности классификацию гостиниц и других средств размещения</p>	<p>– контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; – организовывать работы по подтверждению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>	<p>– навыками контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; – организации работ по подтверждению ответственности системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 7 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Гостиничная деятельность как сфера правового регулирования	4	2	-	2
2	Государственное регулирование гостиничной деятельности в России	6	-	2	4
3	Контроль за деятельностью в гостиничной индустрии	8	2	2	4
4	Гостиничная деятельность как сфера предпринимательской деятельности	8	2	2	4
5	Правовое положение исполнителей услуг в гостиничной деятельности	8	2	2	4
6	Правовое положение потребителя услуг в гостиничной деятельности	8	2	2	4
7	Правовое регулирование взаимоотношений в гостиничной деятельности	8	2	2	4
8	Правовое регулирование ответственности и страхования в гостиничной деятельности	6	2	2	2
9	Защита прав потребителя в гостиничной деятельности	6	2	2	2
10	Страхование в гостиничной деятельности	5,8	2	2	1,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>		18	18	31,8

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

**Основная литература:**

1. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебник для бакалавриата – М.: Юрайт, 2018. – 331 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/CB0EF1AA-1CE9-4965-AF6F-76A18FC68272/organizaciya-gostinichnogo-dela>.

2. Морозов М.А. Экономика организации туризма [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата – М.: Юрайт, 2018. – 291 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/7611ABF4-654F-43AC-A335-F2FE06218867/ekonomika-organizacii-turizma>.

3. Орел Ю.В. Предпринимательство в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: учеб. пос. – Ставрополь: Секвойя, 2017. – 117. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=bookview\\_red&book\\_id=485071](http://biblioclub.ru/index.php?page=bookview_red&book_id=485071).

4. Борисов А.Б. Комментарий к закону Российской Федерации «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]: (постатейный): с образцами претензий и исковых заявлений. – М.: Книжный мир, 2009. – 272 с. – Режим доступа: <http://ozpp.ru/consumer/useful/article1.html>.

5. Алмосов С.М. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]. – М.: Лаборатория Книги, 2011. – 94 с. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=139749](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=139749).

6. Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=bookviewred&book\\_id=7278](http://biblioclub.ru/index.php?page=bookviewred&book_id=7278).

7. Гаврилова С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]: учебно-методический комплекс – М.: ЕАОИ, 2011. – 358 с. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=bookviewred&book\\_id=908](http://biblioclub.ru/index.php?page=bookviewred&book_id=908).

8. Крашенинников П.В. Гражданский кодекс Российской Федерации: постатейный комментарий к главам [Электронный ресурс]. – М.: Статут, 2014. – 335 с. – Режим доступа: <https://www.twirpx.com/file/1494226>.

## **АННОТАЦИЯ**

### **к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.07.01 АНИМАЦИОННЫЙ СЕРВИС**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 2 зачетные единицы (72 часа, из них: 36,2 контактных часа (32 часа аудиторной работы); 35,8 часов самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Анимационный сервис» является ознакомление студентов с основными категориями, понятиями и принципами организации туристской и гостиничной анимации, основами анимационного планирования, технологии создания и реализации анимационных программ в сфере услуг, создания материальной базы для эффективной работы аниматоров.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучение теоретических основ анимационной деятельности в туризме и гостеприимстве;
- определить роль анимационной деятельности в туризме и гостеприимстве;
- анализ специфики технологии и организации внедрения анимационных программ в туризме и гостеприимстве;
- изучение алгоритма создания проектов анимационных программ, их подготовки и проведения;
- ознакомление с формами работы с разными группами туристов.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Анимационный сервис» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы и является дисциплиной по выбору. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Основы гостеприимства» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Анимационный сервис»**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций*:

- **ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- **ПК-6** – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Анимационный сервис»**

		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			
№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятийный аппарат дисциплины;</li> <li>- историю анимационной деятельности;</li> <li>- основные функции и типологию анимационной деятельности;</li> <li>- принципы и методы анимационной деятельности;</li> <li>- структуру, основные функции и классификацию игр в туристской анимации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать и реализовывать анимационные программы на основе современных технологий в сфере анимационного сервиса с учетом запросов потребителей и социально-культурных ценностей общества;</li> <li>- организовать анимационное мероприятие;</li> <li>- анализировать технологические процессы в области анимационной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации технологического процесса анимационной деятельности;</li> <li>- навыками проектирования и организации анимационного мероприятия;</li> <li>- основами технологических процессов с учетом новых достижений техники и технологий в анимационной деятельности</li> </ul>
2	ПК-6	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	<ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритм создания проектов и сценариев анимационных программ;</li> <li>- принципы и приемы построения сценариев анимационных программ;</li> <li>- разработка анимационных программ и принципы их проведения;</li> <li>- формы анимационной работы с разными группами туристов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать работу анимационной службы гостиницы;</li> <li>- учитывать психологические, демографические и национальные особенности потребителей анимационных услуг</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации обслуживаемых потребителей анимационных услуг;</li> <li>- навыками планирования и контроля проведения туристских анимационных мероприятий</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 6 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Анимация в сфере туризма: общие сведения	10	2	2	6
2	Игра как форма анимационной деятельности	14	4	2	8
3	Анимация в санаторно-курортном деле	16	4	4	8
4	Построение анимационных мероприятий	27,8	6	8	13,8
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	16	35,8

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Бурмистрова Е.В. Методика организации досуговых мероприятий: учеб. пособ. / Е.В. Бурмистрова. – М.: Юрайт, 2018. – 150 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/viewer/3E781D36-B2D4-433A-8DCD-5AD818EC0240>.

2. Гальперина Т.И. Режиссура культурно-досуговых программ в работе менеджера туристской анимации: учеб. пособ. / Т.И. Гальперина. – М.: Советский спорт, 2008. – 293 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53249>.

3. Куприянов Б.В. Организация детского отдыха. Методика организации ролевой игры: практ. пособ. / Б.В. Куприянов, О.В. Миновская, Л.С. Ручко. – М.: Юрайт, 2017. – 264 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/viewer/E456254A-BB39-4882-BC78-2867311122C9>.

4. Хайретдинова О.А. Организация досуга туристов: учеб. пособ. / О.А. Хайретдинова. – Уфа: УГУЭС, 2015. – 55 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=445127](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=445127).

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИЯ АНИМАЦИОННОГО СЕРВИСА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 2 зачетные единицы (72 часа, из них: 36,2 контактных часа (32 часа аудиторной работы); 35,8 часов самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Организация анимационного сервиса гостиничного предприятия» является ознакомление студентов с основными категориями, понятиями и принципами организации туристской и гостиничной анимации, функциональной сущностью работы аниматора, особенностями организации анимационного сервиса для различных категорий туристов.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучение теоретических основ анимационной деятельности в туризме и гостеприимстве;
- определить роль анимационной деятельности в туризме и гостеприимстве;
- изучить особенности организации анимационного сервиса в гостиничных и санаторно-курортных комплексах;
- изучить функциональную сущность работы аниматора гостиницы;
- выявить основные особенности организации анимационного обслуживания различных категорий туристов.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация анимационного сервиса гостиничного предприятия» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы и является дисциплиной по выбору. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Основы гостеприимства» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организация анимационного сервиса гостиничного предприятия»**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *общекультурных (ОК)* и *профессиональных (ПК)* компетенций:

- **ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- **ПК-6** – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Организация анимационного сервиса гостиничного предприятия»**

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятийный аппарат дисциплины;</li> <li>– историю анимационной деятельности;</li> <li>– основные функции и типологию анимационной деятельности;</li> <li>– принципы и методы анимационной деятельности;</li> <li>– структуру анимации в санаторно-курортном деле;</li> <li>– особенности организации анимационных мероприятий в санаторно-курортных комплексах</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать и реализовывать анимационные программы на основе современных технологий в сфере анимационного сервиса с учетом запросов потребителей;</li> <li>– организовывать анимационное мероприятие;</li> <li>– анализировать технологические процессы в области анимационной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами организации технологического процесса анимационной деятельности;</li> <li>– навыками проектирования и организации анимационного мероприятия;</li> <li>– основами технологических процессов с учетом новых достижений техники и технологий в анимационной деятельности</li> </ul>
2	ПК-6	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	<ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию деятельности менеджера аниматора в индивидуальных и групповых программах;</li> <li>– профессиональные требования к аниматорам;</li> <li>– основные требования к работе аниматора с детскими группами, маломобильными гостями и лицами с ограниченными возможностями;</li> <li>– формы анимационной работы с разными группами туристов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовать работу анимационной службой гостиницы;</li> <li>– учитывать психологические, демографические и национальные особенности потребителей анимационных услуг</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками организации обслуживания потребителей анимационных услуг в гостиничных и санаторно-курортных комплексах;</li> <li>– навыками планирования и контроля проведения туристских анимационных мероприятий</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, ОФО 6 семестр**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Исторические аспекты развития анимационных услуг в системе гостеприимства и туризма	16	4	4	8
2	Анимация в гостиничном и санаторно-курортном деле	16	4	4	8
3	Функциональная сущность работы аниматора гостиницы	18	4	4	10
4	Прикладные аспекты деятельности менеджера аниматора в различных аспектах системы гостеприимства и туризма	17,8	4	4	9,8
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	16	35,8

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Бурмистрова Е.В. Методика организации досуговых мероприятий: учеб. пособ. / Е.В. Бурмистрова. – М.: Юрайт, 2018. – 150 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/viewer/3E781D36-B2D4-433A-8DCD-5AD818EC0240>.

2. Гальперина Т.И. Режиссура культурно-досуговых программ в работе менеджера туристской анимации: учеб. пособ. / Т.И. Гальперина. – М.: Советский спорт, 2008. – 293 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53249>.

3. Куприянов Б.В. Организация детского отдыха. Методика организации ролевой игры: практ. пособ. / Б.В. Куприянов, О.В. Миновская, Л.С. Ручко. – М.: Юрайт, 2017. – 264 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/viewer/E456254A-BB39-4882-BC78-2867311122C9>.

4. Хайретдинова О.А. Организация досуга туристов: учеб. пособ. / О.А. Хайретдинова. – Уфа: УГУЭС, 2015. – 55 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=445127](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=445127).

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.08.01 «ТРАНСПОРТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 43,2 контактные часы (36 часов аудиторной работы); 64,8 часа самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Транспортное обслуживание» является формирование у студентов теоретических знаний о транспортной сфере – одной из главных составляющих туристской и гостиничной отраслей. А также знаниями необходимыми для планирования и организации транспортных путешествий. Транспорт сам по себе является высокодоходной отраслью экономики и одновременно играет определяющую роль в генерации туристской деятельности и туризма.

#### **Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов знаний и умений в области предоставления транспортных услуг в туризме и гостеприимстве;
- получение бакалавром знаний для планирования и анализа транспортной составляющей туристской индустрии, с точки зрения комфортности, времени и цены перевозки, в России и в мире;
- получение бакалавром знаний о взаимодействии туристских предприятий и гостиничных комплексов с авиаперевозчиками, и другими транспортными компаниями;
- получение знаний о транспортной составляющей туристской индустрии с целью создания исключительно высокодоходного продукта, который способствует с одной стороны удовлетворению всевозрастающих потребностей туристов, а с другой создает продукт, обладающий высокой привлекательностью.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Транспортное обслуживание» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и является дисциплиной по выбору. Необходимость включения предмета «Транспортное обслуживание» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что транспорт является неотъемлемой частью туристской индустрии, а этап перевозки является одним из самых дорогостоящих и доходообразующих элементов туристского продукта. Кроме того, инфраструктура системы перевозок активно используются для предоставления различных туристских услуг, услуг смежных отраслей, а также торговли.

Изучение дисциплины «Транспортное обслуживание» базируется на довузовской подготовке в области экономической географии, обществознания и других дисциплин.

#### **Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей *профессиональной компетенции (ПК)*:

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

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Транспортное обслуживание»

Индекс компетенции		В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
№ п.п.	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1.	ПК-1 готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи и функции транспортного обслуживания в туризме;</li> <li>- основные аспекты формирования мировых транспортных систем;</li> <li>- знать статистику использования транспортных средств в туризме;</li> <li>- знать особенности транспортного обслуживания в туризме;</li> <li>- знать классификацию видов транспорта, используемых в туристских перевозках;</li> <li>- методику и особенности организации путешествий на различных видах транспорта;</li> <li>- правовые основы перевозок в международном и внутреннем сообщении;</li> <li>- виды перевозочных документов;</li> <li>- тарифы, льготы, правила и нормы перевозки багажа на различных видах транспорта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать перевозку туристов к месту отъезда и обратно;</li> <li>- пользоваться основными системами бронирования;</li> <li>- ориентироваться в системе современных транспортных тарифов;</li> <li>- составлять маршрут транспортного путешествия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации транспортного путешествия на любом виде транспорта, на внутренних и международных маршрутах;</li> <li>- основами международного транспортного права;</li> <li>- методами организации чартерных и транзитных перевозок туристов</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, 7 семестр ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Перевозки в составе туристского продукта	12	2	–	10
2	Перевозка туристов авиационным транспортом	18	4	4	10
3	Перевозка туристов железнодорожным транспортом	18	4	4	10
4	Перевозка туристов водным транспортом	18	2	6	10
5	Перевозка туристов автомобильным транспортом	18	4	2	12
6	Перевозка туристов иными способами	16,8	2	2	12,8
<i>Итого по дисциплине</i>			<b>18</b>	<b>18</b>	<b>64,8</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Ермакова Ж., Тетерятник О., Лучко Н. Экономика транспортного обслуживания в туризме: учебное пособие. – Оренбург: ОГУ, 2013. – 111 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259112>.

1. Кусков А.С., Джаладян Ю.А. Транспортное обеспечение в туризме: учебник. – М.: КноРус, 2015. – 365 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/53308#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53308#book_name).

2. Осипова О.Я. Транспортное обслуживание туристов: учебник. – М.: Академия, 2008. – 383 с. (30 экз. в библиотеке КубГУ)

3. Павлова Н.В. Транспортное обеспечение в туризме. – СПб: Институт электронного обучения Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, 2010. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/63921#authors>.

**АННОТАЦИЯ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.ДВ.08.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ТРАНСПОРТНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ  
В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 43,2 контактные часы (36 часов аудиторной работы); 64,8 часа самостоятельная работа).

**Целью** освоения дисциплины «Организация транспортного обслуживания в гостиничных комплексах» является формирование у студентов теоретических знаний о транспортной сфере – одной из главных составляющих туристской и гостиничной отраслей. А также знаниями необходимыми для планирования и организации транспортных путешествий для гостей отелей различных видов и категорий, и курортных комплексов.

**Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов знаний и умений в области предоставления транспортных услуг в гостиничном бизнесе;
- получение бакалавром знаний для планирования и анализа транспортной составляющей гостиничных услуг, с точки зрения комфортности, времени и цены перевозки, в России и в мире;
- получение бакалавром знаний о взаимодействии туристских предприятий и гостиничных комплексов с авиаперевозчиками, и другими транспортными компаниями, для организации трансфера и экскурсионного обслуживания туристов;
- получение знаний о транспортной составляющей в гостиничной индустрии с целью создания высокодоходного продукта, который способствует с одной стороны удовлетворению потребностей гостей, а с другой создает дополнительные услуги гостиничного предприятия, обладающие высокой привлекательностью и являющиеся значимыми при продаже гостиничных услуг.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Организация транспортного обслуживания в гостиничных комплексах» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и является дисциплиной по выбору. Необходимость включения предмета «Организация транспортного обслуживания в гостиничных комплексах» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что транспорт является неотъемлемой частью гостиничной индустрии. Кроме того, инфраструктура системы перевозок активно используется для предоставления различных экскурсионных услуг, услуг трансфера, а также аренды транспортных средств, что безусловно повышает привлекательность гостиницы.

Изучение дисциплины «Организация транспортного обслуживания в гостиничных комплексах» базируется на изучении таких дисциплин как «Организация гостиничного дела», «Экономика гостиничного предприятия», «Материально-техническая база гостиничных комплексов».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение дисциплины «Организация транспортного обслуживания в гостиничных комплексах» направлено на формирование у обучающихся следующей *профессиональной компетенции (ПК)*:

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

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Организация транспортного обслуживания в гостиничных комплексах»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи и функции транспортного обслуживания в гостиничном бизнесе;</li> <li>- знать статистику использования транспортных средств в гостиничном бизнесе;</li> <li>- знать особенности транспортного обслуживания в гостиничном комплексе;</li> <li>- знать классификацию видов транспорта, используемых в гостиничном бизнесе;</li> <li>- методику и особенности организации путешествий на различных видах транспорта;</li> <li>- правовые основы перевозок в международном и внутреннем сообщении;</li> <li>- виды перевозочных документов;</li> <li>- тарифы, льготы, правила и нормы перевозки багажа на различных видах транспорта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать перевозку туристов к месту отдыха и обратно;</li> <li>- пользоваться основными системами бронирования;</li> <li>- ориентироваться в системе современных транспортных тарифов;</li> <li>- составлять маршрут транспортного путешествия для гостей отеля;</li> <li>- взаимодействовать с компаниями перевозчиками, для организации транспортного обслуживания в гостиничном комплексе (трансфер, аренда автомобиля, экскурсионное обслуживание)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации различного путешествия на различных видах транспорта для гостей курортного комплекса;</li> <li>- основами международного транспортного права;</li> <li>- методами организации чартерных и транзитных перевозок туристов;</li> <li>- методами организации трансфера гостей отеля</li> </ul>

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, 7 семестр ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Перевозки в составе гостиничных услуг	14	2	2	10
2	Организация перевозки туристов авиационным транспортом	14	2	2	10
3	Организация перевозки туристов железнодорожным транспортом	14	2	2	10
4	Организация перевозки туристов водным транспортом	14	2	2	10
5	Организация перевозки туристов автомобильным транспортом	20	4	4	12
6	Организация транспортного обслуживания в гостиничных комплексах	24,8	6	6	12,8
	<i>Итого по дисциплине</i>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>64,8</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Ермакова Ж., Тетерятник О., Лучко Н. Экономика транспортного обслуживания в туризме: учебное пособие. – Оренбург: ОГУ, 2013. – 111 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259112>.

2. Кусков А.С., Джаладян Ю.А. Транспортное обеспечение в туризме: учебник. – М.: КноРус, 2015. – 365 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/53308#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53308#book_name).

3. Осипова О.Я. Транспортное обслуживание туристов: учебник. – М.: Академия, 2008. – 383 с. (30 экз. в библиотеке КубГУ).

4. Павлова Н.В. Транспортное обеспечение в туризме. – СПб: Институт электронного обучения Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, 2010. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/63921#authors>.

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.09.01 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 108 часов, из них: 54,2 контактных часа (16 часов лекций, 32 часов практик); 0,2 часа ИКР; 53,8 часов самостоятельной работы; (3 зачетные единицы).

**Цели дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Бухгалтерский учет в гостиничном деле» является обучение студентов основополагающим принципам и сущности бухгалтерского учета в гостиничном деле и применение изученных методов в практике хозяйственной деятельности организаций.

**Задачи дисциплины**

- В процессе изучения курса решаются следующие задачи:
- рассмотрение теоретических основ и практических аспектов введения бухгалтерского учета;
  - изучение классификаций доходов и затрат;
  - рассмотрение учета основных и накладных расходов, прямых и косвенных затрат;
  - изучение методов и способов калькулирования туристской продукции;
  - характеристика вариантов реализации и подсчета финансовых результатов;
  - исследования особенностей расчета налогов для туристских организаций.

**Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Бухгалтерский учет в гостиничном деле» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» и является дисциплиной по выбору. Необходимость включения предмета «Бухгалтерский учет в туристской индустрии» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что ускоренное развитие сферы туризма стран и регионов вызвало необходимость широкого использования бухгалтерского учета в туристской индустрии.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса», «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях», «Экономика гостиничного предприятия».

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение дисциплины «Бухгалтерский учет в гостиничном деле» направлено на формирование следующих компетенций: ОК-3, ПК-3.

Таблица 1 – Профессиональные компетенции, осваиваемые при изучении дисциплины

Компетенция	Компетентный состав компетенций		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Владеть:</i>
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность и задачи бухгалтерского учета в гостиничном деле;</li> <li>– принципы бухгалтерского учета;</li> <li>– особенности, виды и функции бухгалтерского учета;</li> <li>– объекты бухгалтерского</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать объекты бухгалтерского учета;</li> <li>– планировать этапы развития бухгалтерского учета в перспективе;</li> <li>– организовывать бухгалтерский финансовый учет в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами бухгалтерского учета;</li> <li>– приемами наблюдения и оформления документации в гостиничных предприятиях;</li> </ul>

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

	<p>учета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы первичного наблюдения и документации в бухгалтерском учете</li> <li>– реформирование бухгалтерского учета в России.</li> </ul>	<p>гостиничном деле ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать и проводить учет основных средств в туризме;</li> <li>– оформлять учетные документы в гостиничных предприятиях.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципами ведения бухгалтерского финансового учета в гостиничных предприятиях.</li> </ul>
ПК-3 владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности ведения бухгалтерского учета в гостиничном деле;</li> <li>– приемы анализа затрат деятельности гостиничных предприятий;</li> <li>– принципы бухгалтерского учета;</li> <li>– методы оценки основных средств;</li> <li>– приемы инвентарного учета на гостиничных предприятиях.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать доходы и затраты гостиничного предприятия;</li> <li>– применять методы бухгалтерского учета;</li> <li>– планировать доходы и затраты гостиничного предприятия;</li> <li>– проводить оценку основных средств;</li> <li>– вести инвентарный учет в гостиничных предприятиях.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами расчета и анализа затрат деятельности в гостиницы;</li> <li>– принципами обоснования управленческих решений в сфере туризма;</li> <li>– навыками ведения бухгалтерского учета в предприятиях гостиничной индустрии.</li> </ul>

**Основные разделы дисциплины:**

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Сущность, основные задачи и функции бухгалтерского учета	12	2	4	6
2	Формы, принципы и объекты бухгалтерского учета	12	2	4	6
3	Метод бухгалтерского учета	12	2	4	6
4	Нормативно-методическое обеспечение бухгалтерского учета и его реформирование	13,8	2	4	7,8
5	Цели, концепции и принципы финансового учета	14	2	4	8
6	Учет основных средств	12	2	4	6
7	Инвентарный учет основных средств	12	2	4	6
8	Понятие бухгалтерского баланса, классификация балансов	14	2	4	8
	<i>Итого по дисциплине:</i>	-	16	32	53,8

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

**Основная литература:**

1. Бухгалтерский учет предприятия туристской индустрии: учебник / О.В. Каурова, А.Н. Малолетко. – М.: КноРус, 2015. – 240 с. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53305>.

2. Налогообложение в индустрии гостеприимства: практикум / Ю. Никулина. – Оренбург: ОГУ, 2014. – 119 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259292>.

3. Экономический анализ организаций туризма: конспект лекций: учебное пособие / Ж. Ермакова – Оренбург: ОГУ, 2012. – 94 с [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259113>.

4. Бухгалтерский учет : учебное пособие / И.В. Мешалкина, Л.А. Иконова. – М : РИПО, 2014. - 228 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463309>.

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины

#### Б1.В.ДВ.09.02 «ФИНАНСОВЫЙ УЧЕТ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ»

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО:108 часов, из них:54,2 контактных часа (16 часов лекций, 32 часов практик); 0,2 часа ИКР; 53,8 часов самостоятельной работы;(3 зачетные единицы).

#### Цели дисциплины

Целью дисциплины «Финансовый учет в гостиничном деле» является освоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков относительно финансового учета в гостиничном деле, выполняемых им функций, особенностях финансового учета, и его отдельных элементах.

#### Задачи дисциплины

- В процессе изучения курса решаются следующие задачи:
- рассмотрение теоретических основ и практических аспектов деятельности гостиничных предприятий, как хозяйствующих субъектов;
  - изучение основных фондов гостиничных предприятий;
  - рассмотрение не материальных активов гостиничного предприятия;
  - изучение оборотных средств гостиничных предприятий;
  - характеристика трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия;
  - исследования особенностей расчета налогов для гостиничного предприятия.

#### Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Финансовый учет в гостиничном деле» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» и является дисциплиной по выбору. Необходимость включения предмета «Финансовый учет в гостиничном деле» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что гостиничный бизнес в РФ активно развивается и необходимо обеспечивать его эффективное функционирование.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса», «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях», «Экономика гостиничного предприятия».

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение дисциплины «Финансовый учет в гостиничном деле» направлено на формирование следующих компетенций: ОК-3,ПК-3.

Таблица 1 – Профессиональные компетенции, осваиваемые при изучении дисциплины

Компетенция	Компетентный состав компетенций		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Владеть:</i>
ОК-3 Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность и задачи финансового учета в гостиничном предприятии;</li> <li>– показатели состояния и использования основных средств гостиничного предприятия;</li> <li>– особенности оценки и учета нематериальных активов гостиничного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать стоимость основных средств гостиничного предприятия;</li> <li>– оценивать потребности в оборотных средствах гостиничного предприятия;</li> <li>– проводить оценку</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами финансового анализа деятельности гостиничных предприятий;</li> <li>– приемами учета и оценки основных и оборотных средств;</li> </ul>

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

	<p>предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– структуру кадрового состава гостиничного предприятия;</li> <li>– методы планирования финансового гостиничного предприятия.</li> </ul>	<p>производительности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить финансовый анализ деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>– оформлять финансовые документы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципами ценообразования и расчета себестоимости гостиничных услуг.</li> </ul>
<p>ПК-3 Владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности ведения финансово-экономической деятельности гостиничных предприятий;</li> <li>– приемы анализа затрат деятельности гостиничных предприятий;</li> <li>– порядок образования и ликвидации гостиничного предприятия;</li> <li>– методы оценки основных средств;</li> <li>– показатели эффективности деятельности предприятия.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать доходы и затраты гостиничного предприятия;</li> <li>– составлять бизнес-план гостиничного предприятия;</li> <li>– планировать доходы и затраты гостиничного предприятия;</li> <li>– проводить оценку основных средств;</li> <li>– вести инвентарный учет в гостиничном предприятии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами расчета и анализа затрат деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>– принципами оценки и учета материальных и нематериальных активов;</li> <li>– навыками ведения финансового учета гостиничного предприятия.</li> </ul>

**Основные разделы дисциплины:**

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект	10	2	4	7,8
2	Основные фонды гостиничного предприятия	10	2	4	6
3	Оборотные средства гостиничного предприятия	10	2	4	6
4	Трудовые ресурсы гостиничного предприятия	10	2	4	8
5	Издержки, прибыль и налогообложение гостиничного предприятия	10	2	4	6
6	Экономический анализ деятельности гостиничного предприятия	10	2	4	8
7	Планирование деятельности гостиничного предприятия	10	2	4	6
8	Информационно-коммуникационное обеспечение деятельности гостиничного предприятия	8	2	4	6
	<i>Итого по дисциплине:</i>	-	18	32	53,8

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

**Основная литература:**

1. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>
2. Экономическая эффективность деятельности предприятий туристско-гостиничного комплекса (ТГК): оценка, планирование, пути решения : учеб. пособие - Москва : КноРус, 2013. - 156 с. - [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53295>
3. Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом : учебное пособие / А.Л. Лесник. - Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедия", 2014. - 271 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225940>

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.10.01 ОРГАНИЗАЦИОННОЕ ПОВЕДЕНИЕ В ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 108 часов, из них: 54,2 контактные часы (16 часов лекций, 32 часов практик); 0,2 часа ИКР; 6 ч. КСР; 54 часа самостоятельной работы; (3 зачетные единицы).

**Целью дисциплины** является дать студентам знания в области организационного поведения и практические навыки управления поведением индивида в организации.

**Задачи дисциплины:** познакомить студентов с новейшими исследованиями и теориями социологии и психологии в области организационного поведения; научить студентов методам групповой работы; освоить основные принципы мотивирования, заложить основы лидерского поведения.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Организационное поведение в гостиничных предприятиях» относится к вариативной части основной образовательной программы и является дисциплиной по выбору. Преподавание дисциплины опирается на знания, полученные на предыдущих уровнях образования. В полной мере используется мировоззренческая и методологическая подготовка студентов по направлению «Гостиничное дело». Предполагаются устойчивые знания по дисциплинам гуманитарного и экономического характера: «Конфликтология», «Технологии гостиничной деятельности», «Психология».

#### **1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение учебной дисциплины «Организационное поведение в гостиничных предприятиях» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ПК-4, ПК-5.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Организационное поведение в гостиничных предприятиях»**

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-4	Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания	теоретические основы и закономерности возникновения, предупреждения и регулирования деятельности сотрудников	- анализировать источники, объективные и субъективные причины возникновения поведения в различных сферах; - применять эффективные способы управления поведением сотрудников.	навыками самостоятельного освоения новых знаний, методами предупреждения и конструктивного управления поведением в профессиональной деятельности.
2	ПК-5	Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности	основные теории и проблемы организационного поведения; теории социологии и психологии в организационном поведении	работать в группе; освоить основные принципы мотивирования, наиболее эффективные методы разрешения внутриорганизационных конфликтов; овладеть основами лидерского поведения.	способностью находить управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, изучаемые на 3 курсе ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Власть и контроль	12	2	4	6
2	Содержательные теории мотивации	12	2	4	6
3	Процессуальные теории мотивации	14	2	4	8
4	Коммуникативное поведение в организации	12	2	4	6
5	Личность и организация	14	2	4	8
6	Коллектив	12	2	4	6
7	Понятие и природа лидерства	14	2	4	8
8	Лидерство в управлении организацией	12	2	4	6
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	32	54

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Басенко В.П. Организационное поведение: учебное пособие / В.П. Басенко, Б.М. Жуков, А.А. Романов. – М.: «Дашков и К°», 2016. - 381 с.

[Электронный ресурс]. - URL:  
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453255>

2. Базанова, О.С. Организационное поведение и организационная культура. – М.: Лаборатория книги, 2013. - 111 с. [Электронный ресурс]. - URL:  
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141634>

3. Красовский, Ю.Д. Организационное поведение: учебник – М.: Юнити-Дана, 2015. - 487 с. : [Электронный ресурс]. - URL:  
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116632>

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.10.02 ТЕОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 108 часов, из них: 54,2 контактные часы (16 часов лекций, 32 часов практик); 0,2 часа ИКР; 6 ч. КСР; 54 часа самостоятельной работы; (3 зачетные единицы).

**Целью дисциплины** является научить студентов анализировать социальные и культурные основы деятельности организации.

#### **Задачи дисциплины:**

- сформировать у студентов систему знаний о сущности и видах организаций;
- дать комплекс практических навыков по исследованию организаций.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Теория организации» относится к вариативной части основной образовательной программы и является дисциплиной по выбору. Преподавание дисциплины опирается на знания, полученные на предыдущих уровнях образования. В полной мере используется мировоззренческая и методологическая подготовка студентов по направлению «Гостиничное дело». Предполагаются устойчивые знания по дисциплинам гуманитарного и экономического характера: «Конфликтология», «Технологии гостиничной деятельности», «Психология».

#### **1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение учебной дисциплины «Теория организации» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций: ПК-4, ПК-5.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Теория организации»**

№ п.п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-4	Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания	теоретические основы и закономерности возникновения, предупреждения и регулирования деятельности сотрудников	- анализировать источники, объективные и субъективные причины возникновения поведения в различных сферах; - применять эффективные способы управления поведением сотрудников.	навыками самостоятельного освоения новых знаний, методами предупреждения и конструктивного управления поведением в профессиональной деятельности.
2	ПК-5	Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности	основные теории и проблемы организационного поведения; теории социологии и психологии в организационном поведении	работать в группе; освоить основные принципы мотивирования, наиболее эффективные методы разрешения внутриорганизационных конфликтов; овладеть основами лидерского поведения.	способностью находить управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться

**Таблица 2 – Основные разделы дисциплины, изучаемые на 3 курсе ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Сущность и законы организаций	12	2	4	6
2	Внешняя среда	12	2	4	6
3	Проектирование организаций	14	2	4	8
4	Виды организаций	12	2	4	6
5	Иерархические организационные структуры	14	2	4	8
6	Органические организационные структуры	12	2	4	6
7	Современные организационные структуры	14	2	4	8
8	Организационно-правовые формы	12	2	4	6
<i>Итого по дисциплине:</i>			16	32	54

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Жаворонков Д.В. Теория организации. Учебно-методическое пособие. Краснодар: КубГУ, 2010. – в библиотеке КубГУ 34 экз.
2. Попова, Е. П. Теория организации [Электронный ресурс]: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Попова Е. П., Решетникова К. В.

- М.: Юрайт, 2018. - <https://biblio-online.ru/book/431B8FE5-0C37-4AE0-89DD-D8F221A51702>.

3. Теория организации. Организация производства: интегрированное учебное пособие / А.П. Агарков, Р.С. Голов, А.М. Голиков и др. – М., 2017. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454150>

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1.В.ДВ.11.01 «Организация службы безопасности в гостиничных комплексах» (ОФО, академический бакалавриат)

**Объем трудоемкости:** 2 зачетных единицы (72 часа, из них – 36 часов аудиторной нагрузки: лекционных – 18 ч., практических – 18 ч., контролируемая самостоятельная работа – 4 часа; ИКР – 0,2 ч., самостоятельная работа – 31,8 ч.).

**Цель дисциплины:** изучить организацию и технологии функционирования службы безопасности в гостиничных комплексах.

#### **Задачи дисциплины:**

раскрыть и получить теоретические знания об объектах обеспечения безопасности в гостиничных комплексах, организационной структуре службы безопасности гостиничного предприятия, функциях, полномочиях, особенностях функционирования службы безопасности.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Организация деятельности службы безопасности в гостиничных комплексах» читается в 5 семестре и относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Изучение данного курса базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин: «Сервисная деятельность», «Введение в направление», «Организация гостиничного дела», а также является основой для изучения таких дисциплин как «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий» и др.

Вопрос безопасности в самом широком значении этого слова, едва ли не самый важный в жизни любого человека. Индустрии туризма, как и вся сфера обслуживания в целом, основана на человеческих контактах, поэтому жизненно важные для человека вопросы не могут быть обойдены при оптимизации видов деятельности, включаемых в это понятие. Понимание значимости вопросов обеспечения безопасности и их влияние на нормальное протекание основных процессов в гостиничной сфере позволит избежать многих ошибок и обеспечить лучшие экономические результаты предприятия.

#### **Требования к уровню освоения дисциплины**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и овладевает следующими компетенциями: ОПК-3, ПК-5, ПК-8.

В результате изучения дисциплины специалист должен:

#### **Знать:**

- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую обеспечение безопасности в гостиничных комплексах;
- основы риск менеджмента и менеджмента безопасности в гостиничных комплексах;
- организационную структуру службы безопасности и технологии функционирования ее подразделений;
- современные технологии обеспечения комплексной системы безопасности.

#### **Уметь:**

- применять нормы законодательной базы в сфере обеспечения безопасности в гостиничных комплексах;
- выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для обеспечения безопасности в гостиничных комплексах;

## Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

– соблюдать на практике требования по обеспечению комплексной системы безопасности в гостиничных комплексах.

**Владеть:**

– методами и приемами защиты объектов безопасности в гостиничных комплексах;

– организационными и техническими методами обеспечения безопасности в гостиничных комплексах.

**Основные разделы дисциплины:**

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р КСР	Всего
		Лекции	Практ.		
	<b>Раздел 1. Безопасность гостиничного предприятия.</b>				
1.	Тема 1. Основные понятия безопасности гостиничного предприятия. Менеджмент безопасности в гостиничных комплексах	2	2	3,8/2	9,8
	<b>Раздел 2. Направления обеспечения безопасности в гостиничных комплексах</b>				
2.	Тема 2. Нормативно-правовая база функционирования службы безопасности в гостиничных комплексах.	2	2	4	8
3.	Тема 3. Организационная структура службы безопасности гостиничного комплекса. Организация и технологии функционирования подразделений службы безопасности.	4	2	6	12
4.	Тема 4. Обеспечение пожарной безопасности.	4	6	8/2	20
5.	Тема 5. Антитеррористическая безопасность гостиничного предприятия.	4	4	6	14
	<b>Раздел 3. Меры по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.</b>				
6.	Тема 6. Организационные и технические решения обеспечения безопасности в гостиничных комплексах	2	2	4	8
	<b>ИТОГО</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>31,8/4</b>	

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме зачета.

**Основная литература:**

1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – м.: КноРус, 2014. – 168 с. // [https://e.lanbook.com/book/53298#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53298#book_name).

2. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства // А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. – М.: КноРус, 2015. – 200 с. // [https://e.lanbook.com/book/53306#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53306#book_name).

3. Миненкова В.В. Организация службы безопасности в гостиничном предприятии: учебное пособие. – Краснодар: Кубанский государственный ун-т, 2015. – 74 с. (15 экз.)

4. Миненкова В.В. Основы гостиничного бизнеса: Учебное пособие. – Краснодар: КГУ, 2015. – 160 с. (16 экз.)

5. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса. – 2.е изд. – М.: КноРус, 2015 г. – 228 с. // [https://e.lanbook.com/book/53303#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53303#book_name).

6. Ушаков Р.Н., Авилова Н.Л. Организация обеспечения безопасности гостиницы: учебное пособие. – М., Берлин: Директ-Медиа, 2016. – 139 с. Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=442851&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=442851&sr=1).

### АННОТАЦИЯ

#### Дисциплины Б1.В.ДВ.11.02 «Менеджмент безопасности в гостиничных предприятиях» (ОФО, академический бакалавриат)

**Объем трудоемкости:** 2 зачетных единицы (72 часа, из них – 36 часов аудиторной нагрузки: лекционных – 18 ч., практических – 18 ч., контролируемая самостоятельная работа – 4 часа; ИКР – 0,2 ч., самостоятельная работа – 31,8 ч.).

**Цель дисциплины:** изучить основы менеджмента безопасности в гостиничных предприятиях.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучить основные понятия и определения менеджмента безопасности в гостеприимстве;
- изучить теоретические и методические аспекты обеспечения безопасности гостиницы: исследовать основные понятия безопасности предприятия, принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия;
- изучить ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы: трудовые, финансовые и другие ресурсы;
- изучить основные меры по обеспечению безопасности гостиницы.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Менеджмент безопасности в гостиничных предприятиях» читается в 5 семестре и относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Изучение данного курса базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин: «Сервисная деятельность», «Введение в направление», «Организация гостиничного дела», а также является основой для изучения таких дисциплин как «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом санаторно-курортных предприятий» и др.

#### **Требования к уровню освоения дисциплины**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и овладевает следующими компетенциями: ОПК-3, ПК-5, ПК-8.

В результате изучения дисциплины специалист должен:

#### **Знать:**

- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую обеспечение безопасности в гостиничных комплексах;
- уровни менеджмента безопасности в гостеприимстве
- организационную структуру службы безопасности и технологии функционирования ее подразделений;
- роль трудовых и финансовых ресурсов в обеспечении безопасности гостиницы;
- современные технологии обеспечения комплексной системы безопасности;
- организационные и технические решения создания единой интегрированной системы безопасности в гостинице;
- подсистемы управления в менеджменте безопасности.

#### **Уметь:**

- применять нормы законодательной базы в сфере обеспечения безопасности в гостиничных комплексах;
- выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для обеспечения безопасности в гостиничных комплексах;

## Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

– соблюдать на практике требования по обеспечению комплексной системы безопасности в гостиничных комплексах.

**Владеть:**

– методами и приемами защиты объектов безопасности в гостиничных комплексах;

– организационными и техническими методами обеспечения безопасности в гостиничных комплексах.

**Основные разделы дисциплины:**

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р КСР	Всего
		Лекции	Практ.		
	<b>Раздел 1. Основные понятия и определения менеджмента безопасности гостеприимства.</b>				
1.	Тема 1. Безопасность и менеджмент безопасности. Уровни менеджмента безопасности в туризме и гостеприимстве. Принципы, задачи, функции системы безопасности гостиничного предприятия. Нормативно-правовая база менеджмента безопасности гостиничного предприятия.	2	2	3,8 2	9,8
2.	Тема 2. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия.	2	2	4	8
	<b>Раздел 2. Направления обеспечения безопасности в гостиничных комплексах</b>				
3.	Тема 3. Организационная структура службы безопасности гостиничного комплекса. Организация и технологии функционирования подразделений службы безопасности.	4	4	4	12
4.	Тема 4. Трудовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы.	2	2	2	6
5.	Тема 5. Финансовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы.	2	2	2	6
6.	Тема 6. Подсистемы управления в менеджменте безопасности: пожарная безопасность, Антитеррористическая безопасность, информационная безопасность, безопасность внешней деятельности.	4	4	8 2	18
	<b>Раздел 3. Основные меры по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.</b>				
7.	Тема 7. Основные меры по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.	2	2	4	8
	<b>ИТОГО</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>31,8 4</b>	

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме зачета.

**Основная литература:**

1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – м.: КноРус, 2014. – 168 с. // [https://e.lanbook.com/book/53298#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53298#book_name).

2. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства // А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. – М.: КноРус, 2015. – 200 с. // [https://e.lanbook.com/book/53306#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53306#book_name).

3. Миненкова В.В. Организация службы безопасности в гостиничном предприятии: учебное пособие. – Краснодар: Кубанский государственный ун-т, 2015. – 74 с. (15 экз.)

4. Миненкова В.В. Основы гостиничного бизнеса: Учебное пособие. – Краснодар: КГУ, 2015. – 160 с. (16 экз.)

## Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

5. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса. – 2-е изд. – М.: КноРус, 2015 г. – 228 с. // [https://e.lanbook.com/book/53303#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53303#book_name).

6. Ушаков Р.Н., Авилова Н.Л. Организация обеспечения безопасности гостиницы: учебное пособие. – М., Берлин: Директ-Медиа, 2016. – 139 с. Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=442851&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=442851&sr=1).

## АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

### Б1.В.ДВ.12.01 ФОРМАЛЬНОСТИ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО; 2 зачетных единицы (72 часа, из них: 36,2 контактные часы, 32 часов аудиторной работы, 35,8 ч. самостоятельной работы).

**1.1 Цель дисциплины** – изучить формальности в процессе предоставления гостиничных услуг.

#### **1.2 Задачи дисциплины:**

- приобретение теоретических знаний;
- изучение правовых основ регулирования отношений в гостиничном сервисе;
- умение правильно применять нормы законодательства в области гостиничного сервиса.

#### **Учебная задача дисциплины.**

В результате освоения дисциплины студент должен знать содержание формальностей в гостиничном бизнесе, порядок оформления документов в процессе покупки потребления гостиничной услуг клиентом, порядок и правила внутреннего и внешнего взаимодействия в гостиничных предприятиях.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Формальности гостиничных услуг» относится к дисциплинам по выбору Блок 1, вариативной части основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Знания, полученные в результате ее изучения, будут использоваться в итоговой аттестации. Дисциплина продолжает и способствует формированию знаний, полученных в ходе изучения таких дисциплин, как «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Документационное обеспечение управления гостиничным предприятием». Курс способствует расширению знаний обучающихся о профессиональных технологиях, используемых в гостиничном деле.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

#### **организационно-управленческая деятельность:**

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

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

Изучение дисциплины «Формальности гостиничных услуг» направлено на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения данной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОК-4	– способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;	– знают внутренние гостиничные формальности, применяемые в России;	– умеют вести учет гостиничных характеристик, оформляют бланки и формы учета;	– владеют правилами оформления въехавших в Россию и остановившихся в отелях российских гостей и иностранных гостей; – владеют навыками вести учет гостиничных отчетных показателей, оформляют бланки и формы учета.
ПК-5	– способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.	– знают процедуры современной организации и технологии приема и размещения потребителей в гостиницах, санаторно-курортных и туристских комплексах; – знают общие требования к обслуживающему персоналу средств размещения;	– умеют осуществлять внутренние гостиничные формальности, применяемые в средствах размещения в России;	– владеют навыками осуществлять бронирование номеров в средствах размещения; – владеют методами, типами и способами информационного обслуживания потребителей услуг в средствах размещения.

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре, очная форма.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Правила внешнего взаимодействия гостиничного предприятия.	16	4	4	-	8
2	Понятие и содержание формальностей в гостиничном бизнесе	12	2	2	-	8
3	Организационная структура гостиничного предприятия.	12	2	2	-	8
4	Операционный процесс обслуживания гостя.	16	4	4	-	8
5	Правила отношений между гостиницами и туристскими операторами.	16	4	4	-	4
	Итого по дисциплине:		16	16	-	36

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Моисеева М.С., Ткалич А.И. Основы гостиничного бизнеса: курс лекций / М.С. Моисеева, А.И. Ткалич. – М.: Спутник+, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://dlib.rsl.ru/rs101008000000/rs101008067000/rs101008067638/rs101008067638.pdf>.
2. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.
3. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
4. Ушаков Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия: монография / Р.Н. Ушаков. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>.

## АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

### Б1.В.ДВ.12.02 НОРМАТИВЫ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО; 2 зачетных единицы (72 часа, из них: 36,2 контактные часы, 32 часов аудиторной работы, 35,8 ч. самостоятельной работы).

**1.1 Цель дисциплины** – изучить формальности в процессе предоставления гостиничных услуг.

#### **1.2 Задачи дисциплины:**

- приобретение теоретических знаний;
- изучение правовых основ регулирования отношений в гостиничном сервисе;
- умение правильно применять нормы законодательства в области гостиничного сервиса.

#### **Учебная задача дисциплины.**

В результате освоения дисциплины студент должен знать содержание формальностей в гостиничном бизнесе, порядок оформления документов в процессе покупки потребления гостиничной услуг клиентом, порядок и правила внутреннего и внешнего взаимодействия в гостиничных предприятиях.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Нормативы предоставления гостиничных услуг» относится к дисциплинам по выбору Блок 1, вариативной части основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Знания, полученные в результате ее изучения, будут использоваться в итоговой аттестации. Дисциплина продолжает и способствует формированию знаний, полученных в ходе изучения таких дисциплин, как «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Документационное обеспечение управления гостиничным предприятием». Курс способствует расширению знаний обучающихся о профессиональных технологиях, использующихся в гостиничном деле.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

#### **организационно-управленческая деятельность:**

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

Приложение 2 Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

Изучение дисциплины «Нормативы предоставления гостиничных услуг» направлено на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения данной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОК-4	– способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;	– знают внутренние гостиничные формальности, применяемые в России;	– умеют вести учет гостиничных характеристик, оформляют бланки и формы учета;	– владеют правилами оформления въехавших в Россию и остановившихся в отелях российских гостей и иностранных гостей; – владеют навыками вести учет гостиничных отчетных показателей, оформляют бланки и формы учета.
ПК-5	– способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.	– знают процедуры современной организации и технологии приема и размещения потребителей в гостиницах, санаторно-курортных и туристских комплексах; – знают общие требования к обслуживающему персоналу средств размещения;	– умеют осуществлять внутренние гостиничные формальности, применяемые в средствах размещения в России;	– владеют навыками осуществлять бронирование номеров в средствах размещения; – владеют методами, типами и способами информационного обслуживания потребителей услуг в средствах размещения.

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре, очная форма.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Правила внешнего взаимодействия гостиничного предприятия.	16	4	4	-	8
2	Понятие и содержание формальностей в гостиничном бизнесе	12	2	2	-	8
3	Организационная структура гостиничного предприятия.	12	2	2	-	8
4	Операционный процесс обслуживания гостя.	16	4	4	-	8
5	Правила отношений между гостиницами и туристскими операторами.	16	4	4	-	4
	Итого по дисциплине:		16	16	-	36

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Моисеева М.С., Ткалич А.И. Основы гостиничного бизнеса: курс лекций / М.С. Моисеева, А.И. Ткалич. – М.: Спутник+, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://dlib.rsl.ru/rs101008000000/rs101008067000/rs101008067638/rs101008067638.pdf>
2. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.
3. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
4. Ушаков Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия: монография / Р.Н. Ушаков. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.13.01 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часа, из них – 32,2 контактные часы: 16 часов лекций, 16 часов занятий лабораторного типа; 75,8 часов самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Информационные технологии в гостиничной деятельности» является формирование у будущих специалистов практических навыков для обеспечения профессиональной подготовки выпускников с методами работы с информационными технологиями, специальным программным обеспечением и оргтехникой, сформировать умения применять их на практике, развить навыки работы с компьютером, периферийными устройствами и оргтехникой.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучение современных сетевых технологий, используемых в гостиничной деятельности;
- освоение современных программных средств, используемых в гостиничной деятельности;
- получение навыков работы с сетевыми программными и аппаратными решениями для гостиничной деятельности.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Информационные технологии в гостиничной деятельности» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы. Необходимость включения предмета «Информационные технологии в гостиничной деятельности» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что современные технологии являются неотъемлемым инструментом в туристской и гостиничной индустрии, а использование специализированного программного является залогом успешного функционирования предприятия и реализации туристского продукта.

Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Введение в направление», «Информатика», «Математика», «Сервисная деятельность», «Статистика» и дает базовые основы для изучения таких дисциплин как «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Информационные системы и технологии», «Логистика», «Материально-техническая база гостиничных комплексов», «Проектирование гостиничной деятельности».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций*:

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

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

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Информационные технологии в гостиничной деятельности»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	знать	уметь	владеть
1.	ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	– информационные технологии финансовых вычислений, прогнозирования, оптимального планирования и непараметрической статистики	– выполнять финансовые расчеты, прогнозирование, оптимальное планирование и оценивать однородность данных с помощью информационных технологий	– современными информационными математическим и технологиями, применяемыми в гостиничной деятельности
2	ПК-2	готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.	– основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию	– самостоятельно находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности	– методами оценки и анализа информации

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

Таблица 2 – Общая трудоёмкость дисциплины (для студентов 2 курса ОФО 4 семестр)

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ЛР	
1	2	3	4	5	6
1	Информационные технологии в гостиничной деятельности	17	2	2	13
2	Сетевые технологии в гостиничной деятельности	19	2	4	13
3	Технология проектирования базы данных	17	2	2	13
4	Информационные системы менеджмента в гостиничной деятельности	18	4	2	12
1	2	3	4	5	6
5	Технология подготовки компьютерных презентаций	18	2	2	14
6	Автоматизированные системы управления гостиничными предприятиями	18,8	4	4	10,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>		16	16	75,8

**Основная литература:**

1. Ветитнев А. М. Информационные технологии в туристской индустрии: учебник. – М.: Юрайт, 2018. - 402 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/53AC32EF-123C-43B2-9814-FE35735A634E/informacionnye-tehnologii-v-turistskoy-industrii>.
2. Бочарников В. Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пос. – М.: МПСИ: Флинта, 2008. - 357 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/34234C8A-E4D5-425A-889B09FE2B39D140/informacionnye-tehnologii>.
3. Новожилов О.П. Информатика: учебник. – М.: Юрайт, 2017. - 619 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/FEE705BC-11CB-46EB-810E-2634A4DE5E46/informatika>.
4. Шитов В. Н. Информационные технологии в туристской индустрии: учеб. пос. для студентов вузов. – М: КНОРУС, 2016. - 385 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/1DC33FDD-8C47-439D-98FD-8D445734B9D9/informatika-i-informacionnye-tehnologii>.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **Б1.В.ДВ.13.02 «ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ДАННЫХ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 3 зачетные единицы (108 часа, из них – 32,2 контактные часы: 16 часов лекций, 16 часов занятий лабораторного типа; 75,8 часов самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Технологии обработки данных в гостиничном деле» является формирование у будущих специалистов практических навыков для обеспечения профессиональной подготовки выпускников с методами работы с информационными технологиями, специальным программным обеспечением и оргтехникой, сформировать умения применять их на практике, развить навыки работы с компьютером, периферийными устройствами и оргтехникой.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучение современных сетевых технологий, используемых в гостиничной деятельности;
- освоение современных программных средств, используемых в гостиничной деятельности;
- получение навыков работы с сетевыми программными и аппаратными решениями для гостиничной деятельности.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Технологии обработки данных в гостиничном деле» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы. Необходимость включения предмета «Технологии обработки данных в гостиничном деле» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что современные технологии являются неотъемлемым инструментом в туристской и гостиничной индустрии, а использование специализированного программного является залогом успешного функционирования предприятия и реализации туристского продукта.

Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Введение в направление», «Информатика», «Математика», «Сервисная деятельность», «Статистика» и дает базовые основы для изучения таких дисциплин как «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Информационные системы и технологии», «Логистика», «Материально-техническая база гостиничных комплексов», «Проектирование гостиничной деятельности».

**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *обще профессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций*:

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

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

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «технология обработки данных в гостиничной деятельности»

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	– информационные технологии финансовых вычислений, прогнозирования, оптимального планирования и планирования и однородность данных с помощью информационных технологий	– выполнять финансовые расчеты, прогнозирование, оптимальное планирование и оценивать однородность данных с помощью информационных технологий	– современными информационными математическим и технологиями, применяемыми в гостиничной деятельности
2	ПК-2	готовность к разработке и представлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.	– основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию	– самостоятельно находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности	– методами оценки и анализа информации

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

Таблица 2 – Общая трудоёмкость дисциплины (для студентов 2 курса ОФО 4 семестр)

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СРС
			Л	ЛР	
1	2	3	4	5	6
1	Технологии обработки данных в гостиничном деле	17	2	2	13
2	Сетевые технологии в гостиничной деятельности	19	2	4	13
3	Технология проектирования базы данных	17	2	2	13
4	Информационные системы менеджмента в гостиничной деятельности	18	4	2	12
1	2	3	4	5	6
5	Технология подготовки компьютерных презентаций	18	2	2	14
6	Автоматизированные системы управления гостиничными предприятиями	18,8	4	4	10,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>75,8</b>

**Основная литература:**

1. Ветитнев А. М. Информационные технологии в туристской индустрии: учебник. – М.: Юрайт, 2018. - 402 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/53AC32EF-123C-43B2-9814-FE35735A634E/informacionnye-tehnologii-v-turistskoy-industrii>.

2. Бочарников В. Н. Информационные технологии в туризме: учеб. пос. – М.: МПСИ: Флинта, 2008. - 357 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/34234C8A-E4D5-425A-889B-09FE2B39D140/informacionnye-tehnologii>.

3. Новожилов О.П. Информатика: учебник. – М.: Юрайт, 2017. - 619 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/FEE705BC-11CB-46EB-810E-2634A4DE5E46/informatika>.

4. Шитов В. Н. Информационные технологии в туристской индустрии: учеб. пос. для студентов вузов. – М.: КНОРУС, 2016. - 385 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/1DC33FDD-8C47-439D-98FD-8D445734B9D9/informatika-i-informacionnye-tehnologii>.

### АННОТАЦИЯ

дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

**Объем трудоемкости:** 328 часов аудиторной работы (практических 328 часов)

#### Цель освоения дисциплины

Достижение и поддержание должного уровня физической подготовленности, обеспечивающего полноценную социальную и профессиональную деятельность.

#### Задачи дисциплины

- формирование умения рационально использовать средства и методы физической культуры и спорта для поддержания должного уровня физической подготовленности;
- целенаправленное развитие физических качеств и двигательных способностей, необходимых для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- формирование и совершенствование профессионально-прикладных двигательных умений и навыков;
- повышение функциональной устойчивости организма к неблагоприятному воздействию факторов внешней среды и специфических условий трудовой деятельности;
- формирование способности организовать свою жизнь в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни.

#### Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к вариативной части Б1.В.ДВ.12 учебного плана.

#### Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения данной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-8.

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК -8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Научно-практические основы здорового образа жизни, физической культуры и спорта.	Рационально использовать знания в области физической культуры и спорта для профессионального – личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.	Знаниями и умениями в области физической культуры и спорта для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

#### Основные разделы дисциплины

Объем дисциплины составляет 328 практических часов, их распределение по видам работ представлено в таблице (для студентов ОФО)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры					
		1	2	3	4	5	6
<b>Контактная работа, в том числе:</b>							
<b>Аудиторные занятия (всего):</b>	328	54	48	54	48	72	52
В том числе:							
<b>Практические занятия (ПЗ):</b>	328	54	48	54	48	72	52
Баскетбол							
Волейбол							
Бадминтон							

Общая физическая и профессионально-прикладная подготовка Футбол Легкая атлетика Атлетическая гимнастика Аэробика и фитнес-технологии Единоборства Плавание Физическая рекреация*								
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>		-	-	-	-	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет						
Общая трудоемкость	час.	328	54	48	54	48	72	52
	в том числе контактная работа	328	54	48	54	48	72	52

Курсовые работы: *не предусмотрены*

Форма проведения аттестации по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»: *зачет.*

Основная литература:

1. Бегидова, Т. П. Основы адаптивной физической культуры: учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] / Т. П. Бегидова. 2-е изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2017. 188 с. (Серия: Университеты России). ISBN 978-5-534-04932-9. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/2B7A64A5-0F1A-4365-8987-4E59F8984293#page/1>.
2. Евсеев, С.П. Теория и организация адаптивной физической культуры: учебник / С.П. Евсеев. – М.: Спорт, 2016. - 616 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-906839-42-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454238>.
3. Иванков, Ч. Технология физического воспитания в высших учебных заведениях: учебное пособие для студентов вузов / Ч. Иванков, С.А. Литвинов. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2015. - 304 с.: ил. - ISBN 978-5-691-02197-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429625>.
4. Третьякова Н. В., Андриюхина Т. В., Кетриш Е. В. Теория и методика оздоровительной физической культуры: учебное пособие; М.: Спорт, 2016; 281с. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=461372#](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=461372#)
5. Письменский, И. А. Физическая культура : учебник для академического бакалавриата / И. А. Письменский, Ю. Н. Алдянов. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 493 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00329-1. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/1D5B5EFC-C902-4B41-A5F9-46E2A51BEE22](http://www.biblio-online.ru/book/1D5B5EFC-C902-4B41-A5F9-46E2A51BEE22)

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах «Лань» и «Юрайт».

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **ФТД.В.01 МЕТОДИКА НАПИСАНИЯ СТУДЕНЧЕСКИХ НАУЧНЫХ РАБОТ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 1 зачетная единица (36 часов, из них: 20,2 контактные часы (18 часов аудиторной работы); 15,8 часов самостоятельной работы).

**Целью** освоения дисциплины «Методика написания студенческих научных работ» является формирование у студентов практических навыков, необходимых для написания реферативной, курсовой и выпускной квалификационной работ, а также других научных текстов.

#### **Задачи дисциплины:**

- ознакомление студентов как с общими принципами подготовки и оформления учебных и научных работ, так и с особенностями подготовки курсовых и выпускных квалификационных работ;
- предоставление обучающимся базовых знаний об общих принципах и закономерностях написания учебных и научных работ, особенностях применения этих принципов и закономерностей к курсовым и выпускным квалификационным работам;
- закрепление у обучающихся навыков реферирования как базового элемента научной работы, проведения научного исследования, создания научного текста, правильного оформления и применения научного аппарата, оформления рукописи.

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Методика написания студенческих научных работ» относится к вариативной части Блока 3 ФТД.В. «Факультативы», основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело». Осваивается на 2 курсе в 3 семестре.

Необходимость включения дисциплины «Методика написания студенческих научных работ» в учебный план вызвана тем, что каждый обучающийся, должен иметь необходимые навыки для написания реферативной, курсовой и выпускной квалификационной работы, а также других научных текстов.

#### **Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенции: способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Методика написания студенческих научных работ»**

№	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<ul style="list-style-type: none"> <li>– общие закономерности написания учебных научных работ, курсовых работ и ВКР;</li> <li>– особенности написания научных учебных работ, курсовых работ и ВКР;</li> <li>– принципы составления научных текстов;</li> <li>– систему формирования целей и задач научного исследования;</li> <li>– методику научного исследования;</li> <li>– стандарты оформления научных учебных работ, курсовых работ и ВКР</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– формулировать цель, задачи, актуальность и новизну исследования;</li> <li>– находить адекватные способы и средства решения поставленных задач;</li> <li>– правильно определять и реализовывать методы исследования;</li> <li>– в достаточном объеме изучить библиографические источники по теме научной, курсовой работы и ВКР;</li> <li>– формулировать полученные выводы и связывать их с поставленными задачами научной, курсовой работы и ВКР;</li> <li>– подходить к научному тексту как к способу обоснования результатов научного исследования и средству коммуникации в профессиональной среде;</li> <li>– оформлять выполненную научную, курсовую работу и ВКР в соответствии с установленными структурой и содержанием;</li> <li>– обеспечивать возможность дальнейшего использования результатов научной, курсовой работы и ВКР</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками написания научных, курсовых работ и ВКР;</li> <li>– техникой реферирования;</li> <li>– навыками последовательного уточнения проблемного поля исследования;</li> <li>– навыками убедительного обоснования результатов исследования;</li> <li>– навыками правильного применения научного аппарата;</li> <li>– навыками оформления рукописи, языком и стилем научной речи</li> </ul>

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа
			Л	СРС
1	2	3	4	5
1	Цель научной деятельности и ее реализация в тексте	7,8	4	3,8
2	Подготовка к написанию научной работы студента	8	4	4
3	Составление текста научной работы	8	4	4
4	Оформление текста научной работы студента	10	6	4
	<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>18</b>	<b>15,8</b>

**Практические занятия:** не предусмотрены.

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Основная литература:**

1. Бушенева Ю.И. Как правильно написать реферат, курсовую и дипломную работы. – М.: Дашков и К°, 2016. – 140 с. [Электронный ресурс]. – URL: [http:// biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453258](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453258).

2. Выполнение курсовой и выпускной квалификационной работы: учебно-метод. пособие / сост. М.П. Мухина, Ю.А. Мельникова и др. – Омск: СибГУФК, 2017. – 100 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483458>.

3. Гелецкий В.М. Реферативные, курсовые и выпускные квалификационные работы: учебно-методическое пособие. – Красноярск: Сибирский федеральный ун-т, 2011. – 152 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229578>.

4. Губа В.П. Воронов Ю.С., Карпов В.Ю. Методы научного исследования туризма [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: Физическая культура, 2010. – 176 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/9173>.

5. Структура и оформление бакалаврской, дипломной, курсовой работ и магистерской диссертации: учебно-метод. указания / сост. М.Б. Астапов. О.Л. Бондаренко. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2016. – 49 с.

## **АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

### **ФТД.В.02 ПРИМЕНЕНИЕ СТАТИСТИЧЕСКОЙ МЕТОДОЛОГИИ В НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЯХ**

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО: 1 зачетная единица (36 часов), из них – 18,2 часа контактной работы: лекционных 16 часов, 2,2 часа ИКР; 17,8 часов самостоятельной работы.

**Целью** освоения дисциплины «Применение статистической методологии в научных исследованиях» является формирование у студентов компетенций, направленных на овладение статистическими методами сбора, обработки и анализа социально-экономической информации.

#### **Задачи дисциплины:**

1. Получение бакалавром знаний по теоретическим основам статистики туризма, статистической методологии в туризме;
2. Получение знаний и навыков по организации и проведению статистического наблюдения;
3. Формирование компетенций по оценке и прогнозированию объемов туристской деятельности.
4. Способность к определению вклада туризма в экономику страны и региона;
5. Четко и наглядно представить явления, которые им предстоит исследовать – рынок туристических услуг, уметь дать характеристику структуры, динамики и распределения экономических явлений и процессов, сбора и обработки данных, их анализа

#### **Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Дисциплина «Применение статистической методологии в научных исследованиях» является факультативом и относится к вариативной части основной образовательной программы. Необходимость включения предмета «Применение статистической методологии в научных исследованиях» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что рынок услуг сервиса нуждается в постоянном мониторинге и прогнозировании, что возможно только на основании статистической методологии.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Математика», «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса», «Информационные технологии в гостиничной деятельности», «Документационное обеспечение управления гостиничными предприятиями».

#### **Требования к уровню освоения дисциплины.**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие профессиональные компетенции:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Применение статистической методологии в научных исследованиях»

№ п.п.	Индекс компет енции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-7	– способностью к самоорганизации и самообразованию;	<p>понимать социально-экономическое значение статистики</p> <p>содержание</p> <p>С. методологии</p> <p>способы отбора выборки</p> <p>основные задачи</p> <p>корреляционного анализа, способы выбора связи</p> <p>виды рядов динамики</p> <p>показатели изучения динамических рядов</p> <p>важнейшие способы обработки и анализа рядов динамики</p> <p>методы изучения сезонных колебаний</p> <p>основы индексного метода</p> <p>основные виды графиков</p> <p>современные методы изучения туристского рынка</p>	<p>самостоятельно разрабатывать программу стат.наблюдения</p> <p>грамотно выбрать способ отбора выборочной совокупности</p> <p>определять ошибку и погрешности выборочного наблюдения при различных способах отбора</p> <p>организовывать, проводить статистическое наблюдение</p> <p>определять вид зависимости и тесноту связи между социально-экономическими показателями</p> <p>выводить корреляционную модель и определять её качество</p> <p>прогнозировать социально-экономические и финансовые показатели с помощью метода корреляции</p> <p>рассчитывать показатели изучения динамических рядов</p> <p>применять способы обработки и анализа рядов динамики при изучении социально-экономических явлений и процессов</p> <p>интерпретировать показатели изучения динамических рядов при изучении социально-экономических явлений и процессов</p> <p>подбирать вид графиков и строить их на основании собранных данных</p> <p>применять современные методы изучения туристского рынка</p>	<p>методологией построения С.таблиц</p> <p>методологией построения статистической группировки и перегруппировки данных - навыками обработки данных, полученных в результате выборочного сбора информации</p> <p>методом корреляционно-регрессионного анализа при изучении социально-экономических явлений и процессов</p> <p>методологией обработки и анализа рядов динамики при изучении, а также прогнозе социально-экономических явлений и процессов</p> <p>навыками проведения индексного анализа</p> <p>сложных экономических явлений и процессов</p> <p>графическим методом изображения показателей, явлений и процессов</p>

Таблица 2 - Основные разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Статистическое наблюдение	4	2	-	2
2	Сводка и группировка данных	2	1	-	1
3	Абсолютные и относительные величины	2	1	-	1
4	Средние величины	2	1	-	1
5	Изучение вариации рядов распределения	2	1	-	1
6	Выборочное наблюдение	3	1	-	2
7	Корреляционно-регрессионный анализ	4	2	-	2
8	Ряды динамики	4	2	-	2
9	Индексный метод	4	2	-	2
10	Графическое изображение статистич. данных	3	1	-	2
11	Современные методы изучения туристских потоков	4	2	-	2
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>16</b>	<b>-</b>	<b>18</b>

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Основная литература:**

1. Воскресенский В.Ю. Международный туризм : учебное пособие / М. : Юнити-Дана, 2015. - 462 с. : [Электронный ресурс] - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114800>

2. Ильшев А.М. Общая теория статистики : учебник / М. : Юнити-Дана, 2015. - 535 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436708>

3. Социально-экономическая статистика : учебник / Санкт-Петербургский государственный университет ; под ред. В.В. Ковалева, Т.О. Дюкиной. СПб: СПбГУ, 2014. - 328 с. : [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=458377>

4. Теория статистики: учебно-практическое пособие / сост. Т.Г. Старостина. - Ульяновск : УлГТУ, 2011. - 192 с.: [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=363085>

## **Приложение 3 Рабочие программы практик**

**Б2.В.01.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Цели практики .....	4
2	Задачи практики .....	4
3	Место практики в структуре ООП .....	4
4	Тип (форма) проведения практики .....	5
5	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	6
6	Структура и содержание практики .....	7
7	Формы отчетности практики .....	12
8	Образовательные технологии, используемые на практике .....	13
9	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике .....	14
10	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике .....	15
11	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики .....	20
12	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практики .....	21
13	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	21
14	Методические указания для обучающихся по прохождению практики .....	22
15	Материально-техническое обеспечение практики .....	24
	Приложения .....	25

### 1. Цель практики.

Цель практики – получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, закрепление полученных студентами теоретических знаний и профессиональных навыков по дисциплинам образовательной программы 43.03.03 – «Гостиничное дело», сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

### 2. Задачи практики.

#### Задачи практики:

- ознакомление с типом, организационно-управленческой структурой и хозяйственно-правовыми формами предприятий, осуществляющих гостиничную деятельность, включая санаторно-курортную деятельность;
- ознакомление с основными принципами и видами деятельности по предоставлению гостиничного продукта и обслуживанию клиентов;
- анализ рекреационного и туристского потенциала и инфраструктуры территорий.

#### Учебная задача практики.

Основной учебной задачей практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, в соответствии установленным графиком выполнения практик.

### 3. Место (вид) практики в структуре образовательной программы

Вид практики обучающихся – учебная практика. Учебная практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» относится к вариативной части **Блок 2. Практики.**

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 1 курсе (2 семестр) – на материалах курсов «Экология», «Введение в направление», «Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса», «Курортно-рекреационное ресурсоведение», «Сервисная деятельность», «Статистика»;

На 2 курсе (4 семестр) – на материалах курсов «Рекреология», «Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях», «Курортология», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Экономика гостиничного предприятия», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Основы гостеприимства», «Информационные технологии в гостиничной деятельности».

Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе учебной практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания отчета по практике.

Студент на основе опыта обучения должен определять актуальность темы исследования, объект и предмет исследования, ставить цели и задачи, выделять этапы, определять научную и практическую значимость исследования, уметь пользоваться

методами исследования, привлекать опыт ранее проведенных исследований по теме, обосновывая свой вклад.

#### 4. Тип (форма) и способ проведения (вид) практики:

Тип практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

При разработке программы подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, конкретный тип учебной практики, разработанной на основе ФГОС ВО, устанавливается организацией (КубГУ), в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа подготовки.

Организация вправе предусмотреть в программе подготовки иные типы практик, дополнительно к установленным ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.12.2015 г. № 1432.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация. Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация.

Организация проведения «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация). Практика может быть проведена непосредственно в организации.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

Конкретный способ проведения практики, разработанной на основе ФГОС ВО, устанавливается организацией самостоятельно с учетом требований ФГОС ВО.

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» проводится в следующей форме:

– дискретно:

*по видам практик* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

*по периодам проведения практик* – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

**5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

В результате прохождения «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» студент должен приобрести следующие компетенции, в соответствии с ФГОС ВО.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Планируемые результаты при прохождении практики
1.	ОПК-1	– способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;	<i>Знать:</i> подходы к формулированию проблем и задач в рамках профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры. <i>Уметь:</i> получать факты на основе наблюдений, составлять аналитические обзоры, обобщать полученные результаты, формулировать выводы и практические рекомендации на основе результатов исследований. <i>Владеть:</i> методами информационно-коммуникационных технологий, с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.
2.	ОПК3	– готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;	<i>Знать:</i> нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность. <i>Уметь:</i> использовать нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность. <i>Владеть:</i> основами правовых знаний, в порядке регламентов гостиничной деятельности.
3.	ПК-9	– способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;	<i>Знать:</i> основы, принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. <i>Уметь:</i> выполнять комплексные и отраслевые исследования рынка гостиничных услуг. <i>Владеть:</i> методами исследований рынка гостиничных услуг.

**6. Структура и содержание «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».**

Объем «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» составляет 6 з.е., 216 акад.часов, включает 96 часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем, и 120 часов самостоятельной работы обучающихся.

Продолжительность «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» составляет 4 недели.

Время проведения практики:

2 семестр (1 курс), практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.

4 семестр (2 курс). Практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.

Содержание разделов программы практики, распределение бюджета времени практики на их выполнение представлено в таблице.

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
<b>1 КУРС</b>			
<b>Подготовительный этап</b>			
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики; Изучение правил внутреннего распорядка организации; Прохождение инструктажа по технике безопасности.	1 день
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.	Проведение обзора публикаций по заданиям на практику.	2 день
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
<b>Учебный (ознакомительный) этап</b>			
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1 неделя практики

5.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии. Изучение и систематизация информации. Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность предприятия.	1 неделя практики
6.	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация информации.	1 неделя практики
7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики).	1-2 недели практики
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики от организации	1-2 недели практики
<b>Подготовка отчета по практике</b>			
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по учебной практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения учебной практики	2-ая неделя практики
10.	Подготовка презентации и защита отчета	Публичное выступление с отчетом по результатам учебной практики	
<b>2 КУРС</b>			
<b>Подготовительный этап</b>			
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики; Изучение правил внутреннего распорядка организации; Прохождение инструктажа по технике безопасности.	1 день
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.	Проведение обзора публикаций по заданиям на практику.	2 день
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день

	навыков научно-исследовательской деятельности		
<b>Учебный (ознакомительный) этап</b>			
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1 неделя практики
5.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии. Изучение и систематизация информации. Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность предприятия.	1 неделя практики
6.	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация информации.	1 неделя практики
7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики).	1-2 недели практики
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики от организации	1-2 недели практики
<b>Подготовка отчета по практике</b>			
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по учебной практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения учебной практики	2-ая неделя практики
10.	Подготовка презентации и защита отчета	Публичное выступление с отчетом по результатам учебной практики	

Продолжительность каждого вида работ, предусмотренного планом, уточняется студентом совместно с руководителем практики.

По итогам практики студентами оформляется отчет, в котором излагаются результаты проделанной работы и в систематизированной форме приводится обзор освоенного научного и практического материала.

Форма отчетности – зачет с оценкой.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

*Пример индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики, в рамках дисциплин курса обучения:*

**ДЛЯ 1 КУРСА ОБУЧЕНИЯ:**

**1) Задание по дисциплине «Курортно-рекреационное ресурсоведение»**

Задания по дисциплине «Курортно-рекреационное ресурсоведение» проводится в научно-исследовательской форме. Задание распределяется в группе. Объектом рассмотрения выбирается район Краснодарского края (например, город-курорт Анапа), специализирующийся на туризме.

Структура исследования:

**1. Общая характеристика района:**

– *физико-географические условия и ресурсы:* площадь, географическое положение, рельеф, климат (в том числе температура воздуха в июле, январе; количество и характер осадков; относительная влажность воздуха по сезонам года; продолжительность солнечного сияния; ветровой режим (направления и скорость ветра), водные ресурсы (морские, речные, подземные, искусственных водоемов), почвы, характеристика растительности и животного мира; охраняемые природные территории.

– *социально-экономические условия и ресурсы:* численность населения, национальный состав, территориальное устройство, система расселения, отрасли хозяйственной деятельности, транспортная обеспеченность; рекреационная сеть.

– *культурно-исторические условия и ресурсы:* объекты материальной и духовной культуры.

**2. Объекты исследования:**

**2.1 Пляжи**

– привести описание пляжей исследуемого района: протяженность, состав поверхностного слоя, ведомственность.

– охарактеризовать оформление информационного табло пляжа (приложить фото) (по выбору):

– размер и цвет табло;

– информационное наполнение (вид объекта (надпись на русском языке, дополнительно по усмотрению владельца пляжа допускается на иностранном языке и языках народов Российской Федерации); информация о соответствующей категории пляжа; схема объекта, на которой обозначаются: охраняемая и неохраняемая зоны; расположение объектов спасательной службы и медицинского обеспечения; объекты санитарно-гигиенического назначения (туалеты, кабины для переодевания, душ и другое); расположение водных баз и коридоров для водных видов спорта (вне территории пляжа); расположение пунктов питания и развлечения; другие указания по использованию объекта (например, «Запрещено для животных», «Запрещен проезд на моторных транспортных средствах» и тому подобное). Если зона, в которой вывешено табло, является неохраняемой, следует использовать надпись «Неохраняемая зона» на русском языке (дополнительно по усмотрению владельца – на иностранном языке и языках народов Российской Федерации) и рекомендуется выделить надпись красным цветом. Рекомендуется обозначать расстояние до охраняемой зоны синим цветом. Черным цветом рекомендуется обозначать наименование заявителя – владельца пляжа на русском языке (дополнительно по усмотрению владельца – на иностранном языке и языках народов Российской Федерации). Информация о соответствующей категории пляжа может доводиться до потребителей путем вывешивания флага);

– описать исследованный пляж в соответствии с Приказом Министерства культуры РФ от 3 декабря 2012 г. № 1488 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» (Приложение к Системе классификации пляжей):

а) обеспечение пляжа объектами санитарно-гигиенического назначения;

б) дополнительные услуги на пляже;

в) соблюдение общих требований.

**2.2 Средства размещения:**

– В соответствии с рекомендациями ВТО отнести каждое средство размещения к категории, разряду, группе (Табл. 1). Исходя из характеристик здания и особенностей функционирования описать: материал(ы) несущей конструкции здания (дерево, камень, кирпич, полимерные материалы, бетон, металлоконструкции, легкие металлические конструкции, солома, смешанные), вместимость (менее 100 мест – малые, 100–500 – средние, более 500 – крупные), этажность, назначение, режим эксплуатации.

**ДЛЯ 2 КУРСА ОБУЧЕНИЯ:**

**1) Задание по дисциплине «Маркетинг гостиничного предприятия»**

*Задачи практиканта:* Провести анализ состояния комплекса маркетинга гостиничного предприятия.

**Практическое задание «SWOT-анализ».** SWOT-анализ позволяет определить причины эффективной или неэффективной работы объекта исследования на туристском рынке.

Результатом этого анализа является разработка маркетинговой стратегии. В отличие от PEST – анализа, который изучает туристский рынок, SWOT-анализ изучает положение анализируемого объекта (бизнес-единицы, гостиничного предприятия) на рынке, а также его базовую концепцию или идею. Вместе с тем он позволяет ответить на вопросы:

Имеет ли предприятие сильные стороны или отличительные преимущества и использует ли их в своей стратегии? Если не имеет, то какие из возможных сильных сторон могут ими стать?

Являются ли слабости уязвимыми местами в конкурентной борьбе, и какие из них требуют обязательной коррекции?

Какие благоприятные возможности дают предприятию шансы на успех?

Какие угрозы требуют обязательной мобилизации усилий для принятия стратегических решений?

Основные факторы SWOT-анализа приводятся в таблице:

<p align="center"><b>Сильные стороны</b></p> <p>Известность, позитивный имидж Высокий уровень качества товаров и услуг Значительные объемы продаж Лидерство в отрасли (на рынке) Иновационные технологии Продуктивная маркетинговая стратегия Расширение ассортимента дополнительных услуг Значительный кадровый потенциал</p>	<p align="center"><b>Слабые стороны</b></p> <p>Слабый имидж Недостаток финансовых и иных ресурсов Слабые каналы сбыта Неэффективная маркетинговая стратегия Узкий ассортимент товаров и услуг Недостаточная квалификация кадров Недостаточная реклама Отсутствие стимулирующих программ</p>
<p align="center"><b>Возможности</b></p> <p>Новые виды продуктов и услуг Новые технологии Увеличение платежеспособного спроса Высокая потребительская удовлетворенность Увеличение доли рынка (захват новых сегментов) Развитие сотрудничества Расширение границ возможностей рекламы и PR Государственная поддержка</p>	<p align="center"><b>Угрозы</b></p> <p>Товары/услуги – заменители Новые игроки на рынке, рост конкуренции Снижение платежеспособного спроса Новые барьеры выхода на рынок Сезонные колебания деловой активности Экономический спад Экологические проблемы Культурная деградация населения</p>

Следует отметить, что посредством определения сильных и слабых сторон исследуется внутренняя среда, тогда как угрозы и возможности позволяют оценить внешнюю среду объекта исследования. В целом SWOT-анализ позволяет выявить основные

конкурентные преимущества предприятия и, опираясь на них, сформировать эффективную маркетинговую стратегию развития и продвижения гостиничного предприятия.

Внимательно изучить и оценить все факторы и выделить основные, которые могут повлиять на конкурентоспособность гостиничного предприятия.

**7. Формы отчетности по «Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».**

Результаты прохождения практики оцениваются и учитываются в порядке, установленном организацией (КубГУ).

В качестве основной формы отчетности по практике устанавливается **дневник практики и письменный отчет.**

**1) Отчет по практике** (см. Приложение 1).

Отчет о практике содержит сведения о выполненной работе в период практики, результаты выполнения индивидуального задания, а также краткое описание предприятия, учреждения, компании и организации его деятельности, вопросы охраны труда, выводы и предложения.

Отчет должен включать следующие *основные части*:

- *Титульный лист*;
- *Содержание*;
- *Введение*: цель, задачи практики, место, дата начала и продолжительность практики, перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.
- *Основная часть*: описание организации работы в процессе практики, практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики.

В основной части работы приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выполнения работы.

Основная часть делится на 3 главы и должна содержать:

- 1 Краткая общая характеристика предприятия
    - 1.1 Местонахождение предприятия
    - 1.2 История развития предприятия
    - 1.3 Организационная структура предприятия
    - 1.4 Тарифы и ценовая политика
    - 1.5 Анализ внутренней и внешней среды предприятия
    - 1.6 Оценка эффективности деятельности предприятия сервиса
  - 2 Краткая характеристика проблем предприятия и рекомендаций
    - 2.1 Краткая характеристика контактных зон предприятия
    - 2.2 Краткая характеристика проблем предприятия
    - 2.3 Рекомендации по улучшению работы предприятия
  - 3 Краткая характеристика выполнения индивидуального задания
    - 3.1 Теоретические основы по теме индивидуального задания
    - 3.2 Результаты выполнения индивидуального задания
- *Заключение*, в котором необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики и сделать индивидуальные выводы о практической значимости для самого студента проведенного вида практики.
- *Список использованных источников*;
  - *Приложения*. Отчет может быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.
- Требования к оформлению отчета:*
- титульный лист должен быть оформлен в соответствии с требованиями;
  - текст отчета должен быть структурирован, названия разделов и подразделов должны иметь нумерацию с указанием страниц, с которых они начинаются;
  - нумерация страниц, таблиц и приложений должна быть сквозной.

– текст отчета набирается в Microsoft Word и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4: шрифт Times New Roman – обычный, размер 14 пт; междустрочный интервал – полуторный; левое, верхнее и нижнее – 2,0 см, правое – 1,0 см, абзац – 1,25. Объем отчета должен быть: 10–20 страниц.

К отчету обязательно прилагается:

– *Дневник практики* (см. Приложение 2), заверяется подписью руководителя и печатью организации;

– Выполненные индивидуальные задания (Приложение 3),

– *Характеристика студента*, заверенная подписью руководителя и печатью организации.

2) *Дневник практики* (см. Приложение 2).

В дневнике практики студента руководитель практики от профильной организации должен заполнить:

- тема практики,
- сроки начала и окончания практики,
- продолжительность практики,
- задание (перечень работ),
- организация (место прохождения практики),
- навыки (приобретенные за время практики).

**8. Образовательные технологии, используемые на «Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».**

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» носит ознакомительный и прикладной характер, при ее проведении используются образовательные технологии в форме консультаций преподавателей – руководителей практики от университета и руководителей практики от профильной организаций, а также в виде самостоятельной работы студентов.

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских технологий, используемых в процессе практической деятельности, используются и интерактивные технологии (анализ и разбор конкретных ситуаций, подготовка на их основе рекомендаций) с включением практикантов в активное взаимодействие всех участвующих в процессе делового общения.

*Образовательные технологии* при прохождении практики включают в себя:

- инструктаж по технике безопасности;
- экскурсию по организации;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- наглядно-информационные технологии (материалы выставок, стенды, плакаты, альбомы и др.);
- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях и т.п.);
- вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);
- наставничество (работа в период практики в качестве ученика опытного специалиста);
- информационно-консультационные технологии (консультации ведущих специалистов);
- информационно-коммуникационные технологии (информация из Интернет, радио и телевидения; аудио- и видеоматериалы;
- работу в библиотеке (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей, изучение содержания государственных стандартов по оформлению отчетов о научно-исследовательской работе и т.п.)

*Научно-производственные технологии* при прохождении практики включают в себя:

- инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики;
- эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики;
- консультации ведущих специалистов по использованию научно-технических достижений.

*Научно-исследовательские технологии* при прохождении практики включают в себя:

- определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановку исследовательской задачи;
- разработку инструментария исследования;
- наблюдения, фиксация результатов;
- сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала;
- использование информационно-аналитических компьютерных программ;
- систематизация фактического и литературного материала;
- обобщение полученных результатов;
- формулирование выводов и предложений по общей части программы практики;
- экспертизу результатов практики (предоставление материалов дневника и отчета о практике; оформление отчета о практике).

**9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на «Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при прохождении «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» являются:

1. Учебная литература;
2. Нормативные документы, регламентирующие прохождение практики студентом;
3. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студентов во время прохождения практики включает:

- ведение дневника практики;
- оформление итогового отчета по практике;
- анализ нормативно-методической базы организации;
- анализ научных публикаций по заранее определённой руководителем практики теме;
- анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» в профильной организации.
- работу с научной, учебной и методической литературой;
- и т.д.

Для самостоятельной работы представляется аудитория с компьютером и доступом в Интернет, к электронной библиотеке вуза и к информационно-справочным системам.

Перечень учебно-методического обеспечения:

1. Методические указания по «Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» (колл. авторов. – Краснодар, ИПЦ «КубГУ», 2017).

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по «Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».

Форма контроля «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» по этапам формирования компетенций.

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Компетенции	Формы текущего контроля	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
<b>1 КУРС</b>				
<b>Подготовительный этап</b>				
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	ОПК-1 ОПК-3 ПК-9	Записи в журнале инструктажа. Записи в дневнике	Прохождение инструктажа по технике безопасности. Изучение правил внутреннего распорядка.
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.		Проведение обзора публикаций по заданиям на практику	Собеседование
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		Записи в дневнике.	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации
<b>Учебный (ознакомительный) этап</b>				
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	ОПК-1 ОПК-3 ПК-9	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой
5	Ознакомление с нормативно-правовой документацией		Раздел отчета по практике	Индивидуальный опрос

6.	Обработка и анализ полученной информации		Разделы отчета по практике	Устный опрос
7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.		Составление рекомендаций	Собеседование, проверка выполнения работы
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации		Дневник практики. Сбор материала для выполнения заданий	Проверка выполнения индивидуальных заданий
<b>Подготовка отчета по практике</b>				
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	ОПК-1 ОПК-3 ПК-9	Проверка оформления отчета	Проверка соответствующих записей в дневнике
10.	Подготовка презентации, отчета и защита практики.		Практическая проверка	Проверка индивидуального задания и промежуточных этапов его выполнения
<b>2 КУРС</b>				
<b>Подготовительный этап</b>				
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	ОПК-1 ОПК-3 ПК-9	Записи в журнале инструктажа. Записи в дневнике	Прохождение инструктажа по технике безопасности. Изучение правил внутреннего распорядка.
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.		Проведение обзора публикаций по заданиям на практику	Собеседование
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской		Записи в дневнике.	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации

деятельности				
Учебный (ознакомительный) этап				
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	ОПК-1 ОПК-3 ПК-9	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой
5.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией		Раздел отчета по практике	Индивидуальный опрос
6.	Обработка и анализ полученной информации		Разделы отчета по практике	Устный опрос
7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.		Составление рекомендаций	Собеседование, проверка выполнения работы
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации		Дневник практики. Сбор материала для выполнения заданий	Проверка выполнения индивидуальных заданий
Подготовка отчета по практике				
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	ОПК-1 ОПК-3 ПК-9	Проверка: оформления отчета	Проверка соответствующих записей в дневнике
10.	Подготовка презентации, отчета и защита практики.		Практическая проверка	Проверка индивидуального задания и промежуточных этапов его выполнения

Текущий контроль предполагает контроль ежедневной посещаемости студентами рабочих мест в организации и контроль правильности формирования компетенций.

Промежуточный контроль предполагает проведение по окончании практики проверки документов (отчет, дневник, характеристика студента). Документы обязательно должны быть заверены подписью руководителя практики.

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Основные признаки уровня (дескрипторные характеристики)
1	1. Пороговый уровень (уровень, обязательный для всех студентов)	ОПК-1	<i>Знать:</i> нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.
		ОПК-3	<i>Знать:</i> основы, принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.
		ПК-9	<i>Знать:</i> подходы к формулированию проблем и задач в рамках профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры.
2	Повышенный уровень (по отношению к пороговому уровню)	ОПК-1	<i>Знать:</i> нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность. <i>Уметь:</i> выполнять комплексные и отраслевые исследования рынка гостиничных услуг.
		ОПК-3	<i>Знать:</i> основы, принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. <i>Уметь:</i> использовать нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.
		ПК-9	<i>Знать:</i> подходы к формулированию проблем и задач в рамках профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры. <i>Уметь:</i> получать факты на основе наблюдений, составлять аналитические обзоры, обобщать полученные результаты, формулировать выводы и практические рекомендации на основе результатов исследований.
3	Продвинутый уровень (по отношению к повышенному уровню)	ОПК-1	<i>Знать:</i> нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность. <i>Уметь:</i> выполнять комплексные и отраслевые исследования рынка гостиничных услуг. <i>Владеть:</i> методами информационно-коммуникационных технологий, с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.
		ОПК-3	<i>Знать:</i> основы, принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. <i>Уметь:</i> использовать нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность. <i>Владеть:</i> методами исследований рынка гостиничных услуг.

		ПК-9	<p><i>Знать:</i> подходы к формулированию проблем и задач в рамках профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры.</p> <p><i>Уметь:</i> получать факты на основе наблюдений, составлять аналитические обзоры, обобщать полученные результаты, формулировать выводы и практические рекомендации на основе результатов исследований.</p> <p><i>Владеть:</i> основами правовых знаний, в порядке регламентов гостиничной деятельности.</p>
--	--	------	--

**Критерии оценки отчетов по прохождению практики:**

- 1) Полнота представленного материала в соответствии с индивидуальным заданием;
- 2) Своевременное представление отчёта, качество оформления;
- 3) Защита отчёта, качество ответов на вопросы.

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения (вид) практики:

Шкала оценивания – зачет с оценкой	Критерии оценки
Продвинутый уровень – «Отлично»	Содержание и оформление отчета по практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала, выражающееся в полных ответах, точном раскрытии поставленных вопросов.
Повышенный уровень – «Хорошо»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена.
Базовый (пороговый) уровень – «Удовлетворительно»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно раскрывая поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями.
Недостаточный уровень – «Неудовлетворительно»	Небрежное оформление отчета по практике и дневника прохождения практики. В отчете по практике освещены не все разделы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана не выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Отчет по практике не представлен.

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

### а) основная литература:

1. Моисеева М.С., Ткалич А.И. Основы гостиничного бизнеса: курс лекций / М.С. Моисеева, А.И. Ткалич. – М.: Спутник+, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://dlib.rsl.ru/rsl01008000000/rsl01008067000/rsl01008067638/rsl01008067638.pdf>
2. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.
3. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
4. Ушаков Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия: монография / Р.Н. Ушаков. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>.

### б) дополнительная литература:

1. Алмосов С.М. Гостиничный бизнес / С.М. Алмосов. – М.: Лаборатория книги, 2011. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139749>.
2. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебное пособие для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. – М.: Академия, 2009 (в библиотеке 20 экз.).
3. Вакуленко Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочурова. – М.: Логос, 2008. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84867>.
4. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебное пособие для студентов вузов / Волков Ю.Ф. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. (в библиотеке 49 экз.)
5. Гаврилова С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса: учебно-методический комплекс / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. – М.: Евразийский открытый институт, 2011. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828>.
6. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: практическое пособие / М.В. Кобяк. – СПб.: ИЦ "Интермедиа", 2014. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225941>.
7. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник / И.Ю. Ляпина. – М.: Академия, 2002. (в библиотеке 58 экз.).
8. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Юнити-Дана, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>.
9. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>.
10. Полянская Н. Критерии качества услуг в управлении гостиничным предприятием / Н. Полянская. – М.: Лаборатория книги, 2010. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=97162>.
11. Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес: учебное пособие / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787>.

### в) периодические издания.

- Российская туристская газета;
- Журнал Туризм: проблемы, практика, перспективы;
- National Geographic;
- «Турбизнес»;
- «Вестник РАТА» – электронный журнал.

**г) правовые документы:**

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02.1992 г. №2300–1.
2. Федеральный закон РФ №132–ФЗ (с изм. 05.02.2007 г.) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
3. ГОСТ Р 51185–2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования».
4. ГОСТ Р 53423–2009 «Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения. Термины и определения».
5. Постановление Правительства РФ от 25.04.97 №490 (ред. от 01.02.2005) «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
6. ГОСТ Р 54603–2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу».
7. Международная гостиничная конвенция / 1975 г.
8. Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами Всемирной федерации ассоциаций турагентств (УФТАА) и Международной гостиничной ассоциации (МГА) / UFTAA & IHA (1991 г.)

**12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».**

Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и электронные образовательные ресурсы:

- Электронный справочник «Информно» для высших учебных заведений – [www.infornio.ru](http://www.infornio.ru);
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. – <http://window.edu.ru>;
- Российская Государственная Библиотека – <http://rsl.ru>
- Российское образование. Федеральный портал. – <http://www.edu.ru>;
- Университетская библиотека Online. – <http://www.biblioclub.ru>.
- Федеральный образовательный портал – Экономика, социология, менеджмент – <http://ecsocman.edu.ru/>.
- Сайт министерства курортов и туризма Краснодарского края [www.kurortkuban.ru/](http://www.kurortkuban.ru/)
- Сайт публикаций и научных изданий по туризму <http://turlib.ru>.
- Сайт министерства курортов и туризма Краснодарского края [www.kurortkuban.ru/](http://www.kurortkuban.ru/)
- Российский союз туристической индустрии. URL: <http://www.rata.ru>.
- Ассоциация туроператоров России. URL: <http://www.atorus.ru/>
- Всемирная туристская организация (ЮНВТО). URL: [www.unwto.org](http://www.unwto.org)
- Некоммерческое партнерство «Объединение международной интеграции в туризме «Мир без границ». URL: <http://www.visit-russia.ru/>

**13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по «Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В процессе организации учебной практики применяются современные информационные технологии:

- 1) мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами.

2) компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

При прохождении практики студент может использовать имеющиеся на кафедре международного туризма и менеджмента программное обеспечение и Интернет-ресурсы.

**а) Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Используются следующие ПО современных информационно-коммуникационных технологий: Microsoft Office Word 2010, Microsoft Office Exel 2007, Microsoft Office Power Point 2007.

**б) Перечень информационных справочных систем:**

1. Информационно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] – URL: <http://garant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – URL: <http://consultant.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» – URL: [www.studmedlib.ru](http://www.studmedlib.ru).
4. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU – URL: <http://www.elibrary.ru>.

**14. Методические указания для обучающихся по прохождению «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».**

Перед началом «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» на предприятии студентам необходимо ознакомиться с правилами безопасной работы и пройти инструктаж по технике безопасности.

В соответствии с заданием на практику совместно с руководителем студент составляет план прохождения практики. Выполнение этих работ проводится студентом при систематических консультациях с руководителем практики от предприятия.

Методические указания для обучающихся должны раскрывать рекомендуемый режим и характер различных видов практической работы, а также выполнение самостоятельной работы. Каждый раздел завершается примерным перечнем вопросов, которые предназначены для внеаудиторной самостоятельной работы студентов и нацеливают их на формы текущего и промежуточного контроля.

Примечание: (Приказ №1383 от 27.11.2015 г.)

Для руководства практикой, проводимой в организациях, назначается руководитель (руководители) практики от организации из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу данной организации.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее – руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

*Руководитель практики от организации:*

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

*Руководитель практики от профильной организации:*

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется *совместный рабочий график (план) проведения практики*.

При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

*Направление на практику* оформляется распорядительным актом руководителя организации или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

*Обучающиеся в период прохождения практики:*

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

*Студенты, направляемые на практику, обязаны:*

- явиться на установочное собрание, проводимое руководителем практики;
- детально ознакомиться с программой и рабочим планом практики;
- явиться на место практики в установленные сроки;
- выполнять правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка;
- выполнять указания руководителя практики, нести ответственность за выполняемую работу;
- проявлять инициативу и максимально использовать свои знания, умения и навыки на практике;
- выполнить программу и план практики, решить поставленные задачи и своевременно подготовить отчет о практике.

При прохождении стационарной практики проезд к месту проведения практики и обратно не оплачивается, дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), не возмещаются.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### 15. Материально-техническое обеспечение практики

Для полноценного прохождения практики, в соответствии с заключенными с предприятиями договорами, в распоряжение студентов предоставляется необходимое для выполнения индивидуальных заданий по практике оборудование, и материалы.

№	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционная аудитория	Аудитория, оборудованная учебной мебелью, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)
2.	Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория, оборудованная учебной мебелью
3.	Аудитория для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы, оборудованная учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза
4.	Компьютерный класс	Аудитория, оснащенная компьютерной техникой
5.	Аудитория для проведения защиты отчета по практике	Аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)
6.	Лаборатория « »	Не предусмотрено

При прохождении практики в профильной организации обучающимся предоставляется возможность пользоваться кабинетами, технической, экономической и другой документацией в подразделениях организации, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

Необходимое для проведения практики материально-техническое обеспечение: специально оборудованные кабинеты, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

\*Специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет»  
Институт географии, геологии, туризма и сервиса  
Кафедра международного туризма и менеджмента

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ**

**ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ  
И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело  
Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Выполнил

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О. студента*

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
ученое звание, должность, *Ф.И.О*

Краснодар 201\_\_

Приложение 2

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело  
Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Фамилия И.О. студента \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_

Время проведения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Вид практики обучающихся – учебная практика.

Тип практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Дата	Содержание выполняемых работ	Отметка руководителя практики от организации (подпись)



Приложение 4

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**результатов прохождения ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ**  
**УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело

Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Студент \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество полностью)

Курс \_\_\_\_\_

№	ОБЩАЯ ОЦЕНКА (отмечается руководителем практики)	Оценка			
		5	4	3	2
1.	Уровень подготовленности студента к прохождению практики				
2.	Умение правильно определять и эффективно решать основные задачи				
3.	Степень самостоятельности при выполнении задания по практике				
4.	Оценка трудовой дисциплины				
5.	Соответствие программе практики работ, выполняемых студентом в ходе прохождения практики				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

№	СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ (отмечается руководителем практики от университета)	Оценка			
		5	4	3	2
ОПК-1	– способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;				
ОПК3	– готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;				
ПК-9	– способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

**Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Цели практики .....	4
2	Задачи практики .....	4
3	Место практики в структуре ООП .....	4
4	Тип (форма) проведения практики .....	5
5	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	6
6	Структура и содержание практики .....	8
7	Формы отчетности практики .....	10
8	Образовательные технологии, используемые на практике .....	11
9	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике .....	12
10	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике .....	13
11	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики .....	17
12	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практики .....	18
13	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	18
14	Методические указания для обучающихся по прохождению практики .....	19
15	Материально-техническое обеспечение практики .....	21
	Приложения .....	22

### 1. Цель практики.

Цель практики – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, закрепление полученных студентами теоретических знаний и профессиональных навыков по дисциплинам образовательной программы 43.03.03 – «Гостиничное дело», сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

### 2. Задачи практики.

#### Задачи практики:

- ознакомление с типом, организационно-управленческой структурой и хозяйственно-правовыми формами предприятий, осуществляющих гостиничную деятельность, включая санаторно-курортную деятельность;
- ознакомление с основными принципами и видами деятельности по предоставлению гостиничного продукта и обслуживанию клиентов;
- анализ рекреационного и туристского потенциала и инфраструктуры территорий.

#### Учебная задача практики.

Основной учебной задачей практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в соответствии установленным графиком выполнения практик.

### 3. Место (вид) практики в структуре образовательной программы

Вид практики обучающихся – производственная практика. Производственная практика проводится в целях получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» относится к вариативной части **Блок 2. Практики.**

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 3 курсе (6 семестр) – на материалах курсов «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг», «Регионалистика», «Туристские формальности», «Формальности гостиничных услуг», «Логистика», «Информационные системы и технологии», «Материально-техническая база гостиничных комплексов», «Рекреационная география Юга России», «Страхование и риски в гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент», «Анимационный сервис», «Организационное поведение в гостиничных предприятиях», «Организация службы безопасности в гостиничных комплексах».

Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе производственной практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания отчета по практике.

Студент на основе опыта обучения должен определять актуальность темы исследования, объект и предмет исследования, ставить цели и задачи, выделять этапы, определять научную и практическую значимость исследования, уметь пользоваться методами исследования, привлекать опыт ранее проведенных исследований по теме, обосновывая свой вклад.

#### 4. Тип (форма) и способ проведения (вид) практики:

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

При разработке программы подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, конкретный тип производственной практики, разработанной на основе ФГОС ВО, устанавливается организацией (КубГУ), в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа подготовки.

Организация вправе предусмотреть в программе подготовки иные типы практик, дополнительно к установленным ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.12.2015 г. № 1432.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация. Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация.

Организация проведения «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация). Практика может быть проведена непосредственно в организации.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

Конкретный способ проведения практики, разработанной на основе ФГОС ВО, устанавливается организацией самостоятельно с учетом требований ФГОС ВО.

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» проводится в следующей форме:

– дискретно:

*по видам практик* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

*по периодам проведения практик* – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

**5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

В результате прохождения «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» студент должен приобрести следующие компетенции, в соответствии с ФГОС ВО.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Планируемые результаты при прохождении практики
<i>организационно-управленческая деятельность</i>			
1.	ПК-3	– владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;	<i>Знать:</i> подходы к определению и анализу затрат гостиничного предприятия и других средств размещения. <i>Уметь:</i> использовать методики определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения. <i>Владеть:</i> методами определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.
2.	ПК-4	– готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;	<i>Знать:</i> особенности анализа итогов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. <i>Уметь:</i> оценивать уровень обслуживания потребителей. <i>Владеть:</i> методами оценки уровня обслуживания потребителей функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения.
3.	ПК-5	– способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;	<i>Знать:</i> основы, принципы и методы контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности. <i>Уметь:</i> оценивать готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения. <i>Владеть:</i> методами контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности.
<i>сервисная деятельность</i>			
4.	ПК-6	– готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными	<i>Знать:</i> основные принципы осуществления сервисной деятельности, в соответствии с этнокультурными, историческими и

		традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развития клиентурных отношений;	религиозными традициями. <i>Уметь:</i> выявлять потребности потребителя, формировать гостиничный продукт, развивать клиентурные отношения. <i>Владеть:</i> методами сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.
5.	ПК-7	– готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;	<i>Знать:</i> современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем. <i>Уметь:</i> использовать современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем. <i>Владеть:</i> методами применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем.
6.	ПК-8	– готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;	<i>Знать:</i> основы использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя. <i>Уметь:</i> использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя. <i>Владеть:</i> методами использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

### 6. Структура и содержание «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

Объем «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составляет 3 з.е., 108 акад.часов, включает 24 часа, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем, и 84 часа самостоятельной работы обучающихся.

Продолжительность «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составляет 2 недели.

Время проведения практики:

6 семестр (3 курс), практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.

Содержание разделов программы практики, распределение бюджета времени практики на их выполнение представлено в таблице.

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
<b>3 КУРС</b>			
<b>Подготовительный этап</b>			
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики; Изучение правил внутреннего распорядка организации; Прохождение инструктажа по технике безопасности.	1 день
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.	Проведение обзора публикаций по заданиям на практику.	2 день
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе научно-исследовательская работа)	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
<b>Экспериментальный (производственный) этап</b>			
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1 неделя практики
5.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии. Изучение и систематизация информации.	1 неделя практики

		Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность предприятия.	
6.	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация информации.	1 неделя практики
7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики).	1-2 недели практики
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики от организации	1-2 недели практики
<b>Подготовка отчета по практике</b>			
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по производственной практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения производственной практики	2-ая неделя практики
10.	Подготовка презентации и защита отчета	Публичное выступление с отчетом по результатам производственной практики	

Продолжительность каждого вида работ, предусмотренного планом, уточняется студентом совместно с руководителем практики.

По итогам практики студентами оформляется отчет, в котором излагаются результаты проделанной работы и в систематизированной форме приводится обзор освоенного научного и практического материала.

Форма отчетности – зачет с оценкой.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

*Пример индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики, в рамках дисциплин курса обучения:*

**ДЛЯ 3 КУРСА ОБУЧЕНИЯ:**

**1) Задание по дисциплине «Регионалистика»**

Охарактеризовать территориальную организацию хозяйства экономического района (по выбору) в соответствии с планом:

1. Состав, площадь, численность населения, экономико-географическое положение района.
2. Природно-ресурсный потенциал территории района.
3. Размещение предприятий производственной и непроизводственной сферы: отрасли производства, территориально-производственные комплексы, межотраслевые комплексы, инфраструктура, непроизводственная сфера. Оформить описание и контурную карту.
4. Внешние взаимодействия экономического района.
5. Установить роль объектов гостиничного хозяйства и туристской инфраструктуры на рассматриваемой территории в общей структуре хозяйства региона.

**7. Формы отчетности по «Практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе научно-исследовательская работа)».**

Результаты прохождения практики оцениваются и учитываются в порядке, установленном организацией (КубГУ).

В качестве основной формы отчетности по практике устанавливается **дневник практики и письменный отчет.**

**1) Отчет по практике** (см. Приложение 1).

Отчет о практике содержит сведения о выполненной работе в период практики, результаты выполнения индивидуального задания, а также краткое описание предприятия, учреждения, компании и организации его деятельности, вопросы охраны труда, выводы и предложения.

Отчет должен включать следующие *основные части*:

- *Титульный лист;*
- *Содержание;*
- *Введение:* цель, задачи практики, место, дата начала и продолжительность практики, перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.
- *Основная часть:* описание организации работы в процессе практики, практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики.

В основной части работы приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выполнения работы.

Основная часть делится на 3 главы и должна содержать:

- 1 Краткая общая характеристика предприятия
  - 1.1 Местонахождение предприятия
  - 1.2 История развития предприятия
  - 1.3 Организационная структура предприятия
  - 1.4 Тарифы и ценовая политика
  - 1.5 Анализ внутренней и внешней среды предприятия
  - 1.6 Оценка эффективности деятельности предприятия сервиса
- 2 Краткая характеристика проблем предприятия и рекомендаций
  - 2.1 Краткая характеристика контактных зон предприятия
  - 2.2 Краткая характеристика проблем предприятия
  - 2.3 Рекомендации по улучшению работы предприятия
- 3 Краткая характеристика выполнения индивидуального задания
  - 3.1 Теоретические основы по теме индивидуального задания
  - 3.2 Результаты выполнения индивидуального задания

– *Заключение*, в котором необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики и сделать индивидуальные выводы о практической значимости для самого студента проведенного вида практики.

– *Список использованных источников*;  
– *Приложения*. Отчет может быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

*Требования к оформлению отчета:*

– титульный лист должен быть оформлен в соответствии с требованиями;  
– текст отчета должен быть структурирован, названия разделов и подразделов должны иметь нумерацию с указанием страниц, с которых они начинаются;

– нумерация страниц, таблиц и приложений должна быть сквозной.  
– текст отчета набирается в Microsoft Word и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4: шрифт Times New Roman – обычный, размер 14 пт; межстрочный интервал – полуторный; левое, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25. Объем отчета должен быть: 10–20 страниц.

К отчету обязательно прилагается:

– *Дневник практики* (см. Приложение 2), заверяется подписью руководителя и печатью организации;

– *Выполненные индивидуальные задания* (Приложение 3),

– *Характеристика студента*, заверенная подписью руководителя и печатью организации.

2) *Дневник практики* (см. Приложение 2).

В дневнике практики студента руководитель практики от профильной организации должен заполнить:

- тема практики,
- сроки начала и окончания практики,
- продолжительность практики,
- задание (перечень работ),
- организация (место прохождения практики),
- навыки (приобретенные за время практики).

### **8. Образовательные технологии, используемые на «Практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».**

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» носит ознакомительный и прикладной характер, при ее проведении используются образовательные технологии в форме консультаций преподавателей – руководителей практики от университета и руководителей практики от профильной организаций, а также в виде самостоятельной работы студентов.

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских технологий, используемых в процессе практической деятельности, используются и интерактивные технологии (анализ и разбор конкретных ситуаций, подготовка на их основе рекомендаций) с включением практикантов в активное взаимодействие всех участвующих в процессе делового общения.

*Образовательные технологии* при прохождении практики включают в себя:

- инструктаж по технике безопасности;
- экскурсию по организации;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- наглядно-информационные технологии (материалы выставок, стенды, плакаты, альбомы и др.);
- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях и т.п.);
- вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);

- наставничество (работа в период практики в качестве ученика опытного специалиста);
- информационно-консультационные технологии (консультации ведущих специалистов);
- информационно-коммуникационные технологии (информация из Интернет, радио и телевидения; аудио- и видеоматериалы;
- работу в библиотеке (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей, изучение содержания государственных стандартов по оформлению отчетов о научно-исследовательской работе и т.п.)

*Научно-производственные технологии* при прохождении практики включают в себя:

- инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики;
- эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики;
- консультации ведущих специалистов по использованию научно-технических достижений.

*Научно-исследовательские технологии* при прохождении практики включают в себя:

- определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановку исследовательской задачи;
- разработку инструментария исследования;
- наблюдения, фиксация результатов;
- сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала;
- использование информационно-аналитических компьютерных программ;
- систематизация фактического и литературного материала;
- обобщение полученных результатов;
- формулирование выводов и предложений по общей части программы практики;
- экспертизу результатов практики (предоставление материалов дневника и отчета о практике; оформление отчета о практике).

#### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на «Практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при прохождении «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» являются:

1. Учебная литература;
2. Нормативные документы, регламентирующие прохождение практики студентом;
3. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе научно-исследовательская работа).

Самостоятельная работа студентов во время прохождения практики включает:

- ведение дневника практики;
- оформление итогового отчета по практике.
- анализ нормативно-методической базы организации;
- анализ научных публикаций по заранее определённой руководителем практики теме;
- анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» в профильной организации.
- работу с научной, учебной и методической литературой;
- и т.д.

Для самостоятельной работы представляется аудитория с компьютером и доступом в Интернет, к электронной библиотеке вуза и к информационно-справочным системам.

Перечень учебно-методического обеспечения:

1. Методические указания по «Практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» (колл. авторов. – Краснодар, ИПЦ «КубГУ», 2017).

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по «Практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

Форма контроля «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» по этапам формирования компетенций.

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Компетенции	Формы текущего контроля	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
<b>3 КУРС</b>				
<b>Подготовительный этап</b>				
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	Записи в журнале инструктажа. Записи в дневнике	Прохождение инструктажа по технике безопасности. Изучение правил внутреннего распорядка.
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.		Проведение обзора публикаций по заданиям на практику	Собеседование
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе научно-исследовательская работа)		Записи в дневнике.	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации
<b>Экспериментальный (производственный) этап</b>				
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой
5	Ознакомление с		Раздел отчета по	Индивидуальный

	нормативно-правовой документацией		практике	опрос
6.	Обработка и анализ полученной информации		Разделы отчета по практике	Устный опрос
7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.		Составление рекомендаций	Собеседование, проверка выполнения работы
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации		Дневник практики. Сбор материала для выполнения заданий	Проверка выполнение индивидуальных заданий
<b>Подготовка отчета по практике</b>				
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6	Проверка: оформления отчета	Проверка соответствующих записей в дневнике
10.	Подготовка презентации, отчета и защита практики.	ПК-7 ПК-8	Практическая проверка	Проверка индивидуального задания и промежуточных этапов его выполнения

Текущий контроль предполагает контроль ежедневной посещаемости студентами рабочих мест в организации и контроль правильности формирования компетенций.

Промежуточный контроль предполагает проведение по окончании практики проверки документов (отчет, дневник, характеристика студента). Документы обязательно должны быть заверены подписью руководителя практики.

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Основные признаки уровня (дескрипторные характеристики)
1	1. Пороговый уровень (уровень, обязательный для всех студентов)	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	<p><i>Знать:</i> подходы к определению и анализу затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать методики определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.</p> <p><i>Владеть:</i> методами определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.</p> <p><i>Знать:</i> основные принципы осуществления сервисной деятельности, в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</p> <p><i>Уметь:</i> выявлять потребности потребителя, формировать гостиничный продукт, развивать клиентурные отношения.</p> <p><i>Владеть:</i> методами сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</p>
2	Повышенный уровень (по отношению к пороговому уровню)	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	<p><i>Знать:</i> особенности анализа итогов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать уровень обслуживания потребителей.</p> <p><i>Владеть:</i> методами оценки уровня обслуживания потребителей функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения.</p> <p><i>Знать:</i> современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.</p> <p><i>Владеть:</i> методами применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем.</p>
3	Продвинутый уровень (по отношению к повышенному уровню)	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	<p><i>Знать:</i> основы, принципы и методы контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности.</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</p> <p><i>Владеть:</i> методами контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности.</p> <p><i>Знать:</i> основы использования оптимальных технологических процессов в гостиничной</p>

			<p>деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.</p> <p><i>Владеть:</i> методами использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.</p>
--	--	--	--

**Критерии оценки отчетов по прохождению практики:**

- 1) Полнота представленного материала в соответствии с индивидуальным заданием;
- 2) Своевременное представление отчёта, качество оформления;
- 3) Защита отчёта, качество ответов на вопросы.

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения (вид) практики:

Шкала оценивания – зачет с оценкой	Критерии оценки
Продвинутый уровень – «Отлично»	Содержание и оформление отчета по практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала, выражающееся в полных ответах, точном раскрытии поставленных вопросов.
Повышенный уровень – «Хорошо»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена.
Базовый (пороговый) уровень – «Удовлетворительно»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно раскрывая поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями.
Недостаточный уровень – «Неудовлетворительно»	Небрежное оформление отчета по практике и дневника прохождения практики. В отчете по практике освещены не все разделы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана не выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Отчет по практике не представлен.

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

### а) основная литература:

1. Моисеева М.С., Ткалич А.И. Основы гостиничного бизнеса: курс лекций / М.С. Моисеева, А.И. Ткалич. – М.: Спутник+, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://dlib.rsl.ru/rsl0100800000/rsl01008067000/rsl01008067638/rsl01008067638.pdf>
2. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.
3. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
4. Ушаков Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия: монография / Р.Н. Ушаков. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>.

### б) дополнительная литература:

1. Алмосов С.М. Гостиничный бизнес / С.М. Алмосов. – М.: Лаборатория книги, 2011. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139749>.
2. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебное пособие для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. – М.: Академия, 2009 (в библиотеке 20 экз.).
3. Вакуленко Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова. – М.: Логос, 2008. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84867>.
4. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебное пособие для студентов вузов / Волков Ю.Ф. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. (в библиотеке 49 экз.)
5. Гаврилова С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса: учебно-методический комплекс / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. – М.: Евразийский открытый институт, 2011. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828>.
6. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: практическое пособие / М.В. Кобяк. – СПб.: ИЦ "Интермедиа", 2014. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225941>.
7. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник / И.Ю. Ляпина. – М.: Академия, 2002. (в библиотеке 58 экз.).
8. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Юнити-Дана, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>.
9. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>.
10. Полянская Н. Критерии качества услуг в управлении гостиничным предприятием / Н. Полянская. – М.: Лаборатория книги, 2010. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=97162>.
11. Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес: учебное пособие / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787>.

### в) периодические издания.

- Российская туристская газета;
- Журнал Туризм: проблемы, практика, перспективы;
- National Geographic;
- «Турбизнес»;

– «Вестник RATA» – электронный журнал.

**г) правовые документы:**

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02.1992 г. №2300–1.
2. Федеральный закон РФ №132–ФЗ (с изм. 05.02.2007 г.) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
3. ГОСТ Р 51185–2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования».
4. ГОСТ Р 53423–2009 «Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения. Термины и определения».
5. Постановление Правительства РФ от 25.04.97 №490 (ред. от 01.02.2005) «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
6. ГОСТ Р 54603–2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживаемому персоналу».
7. Международная гостиничная конвенция / 1975 г.
8. Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами Всемирной федерации ассоциаций турагентств (УФТАА) и Международной гостиничной ассоциации (МГА) / UFTAA & IHA (1991 г.)

**12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».**

Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и электронные образовательные ресурсы:

- Электронный справочник «Информно» для высших учебных заведений – [www.informio.ru](http://www.informio.ru);
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. – <http://window.edu.ru>;
- Российская Государственная Библиотека – <http://rsl.ru>
- Российское образование. Федеральный портал. – <http://www.edu.ru>;
- Университетская библиотека Online. – <http://www.biblioclub.ru>.
- Федеральный образовательный портал – Экономика, социология, менеджмент – <http://ecsosman.edu.ru/>.
- Сайт министерства курортов и туризма Краснодарского края [www.kurortkuban.ru/](http://www.kurortkuban.ru/)
- Сайт публикаций и научных изданий по туризму <http://turlib.ru>.
- Сайт министерства курортов и туризма Краснодарского края [www.kurortkuban.ru/](http://www.kurortkuban.ru/)
- Российский союз туриндустрии. URL: <http://www.rata.ru>.
- Ассоциация туроператоров России. URL: <http://www.atorus.ru/>
- Всемирная туристская организация (ЮНВТО). URL: [www.unwto.org](http://www.unwto.org)
- Некоммерческое партнерство «Объединение международной интеграции в туризме «Мир без границ». URL: <http://www.visit-russia.ru/>

**13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по «Практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В процессе организации производственной практики применяются современные информационные технологии:

- 1) мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами.

2) компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

При прохождении практики студент может использовать имеющиеся на кафедре международного туризма и менеджмента программное обеспечение и Интернет-ресурсы.

**а) Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Используются следующие ПО современных информационно-коммуникационных технологий: Microsoft Office Word 2010, Microsoft Office Excel 2007, Microsoft Office Power Point 2007.

**б) Перечень информационных справочных систем:**

1. Информационно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] – URL: <http://garant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – URL: <http://consultant.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» – URL: [www.studmedlib.ru](http://www.studmedlib.ru).
4. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU – URL: <http://www.elibrary.ru>.

**14. Методические указания для обучающихся по прохождению «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».**

Перед началом «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» на предприятии студентам необходимо ознакомиться с правилами безопасной работы и пройти инструктаж по технике безопасности.

В соответствии с заданием на практику совместно с руководителем студент составляет план прохождения практики. Выполнение этих работ проводится студентом при систематических консультациях с руководителем практики от предприятия.

Методические указания для обучающихся должны раскрывать рекомендуемый режим и характер различных видов практической работы, а также выполнение самостоятельной работы. Каждый раздел завершается примерным перечнем вопросов, которые предназначены для внеаудиторной самостоятельной работы студентов и нацеливают их на формы текущего и промежуточного контроля.

Примечание: (Приказ №1383 от 27.11.2015 г.)

Для руководства практикой, проводимой в организациях, назначается руководитель (руководители) практики от организации из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу данной организации.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее – руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

*Руководитель практики от организации:*

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

*Руководитель практики от профильной организации:*

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется *совместный рабочий график (план) проведения практики*.

При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

*Направление на практику* оформляется распорядительным актом руководителя организации или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

*Обучающиеся в период прохождения практики:*

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

*Студенты, направляемые на практику, обязаны:*

- явиться на установочное собрание, проводимое руководителем практики;
- детально ознакомиться с программой и рабочим планом практики;
- явиться на место практики в установленные сроки;
- выполнять правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка;
- выполнять указания руководителя практики, нести ответственность за выполняемую работу;
- проявлять инициативу и максимально использовать свои знания, умения и навыки на практике;
- выполнить программу и план практики, решить поставленные задачи и своевременно подготовить отчет о практике.

При прохождении стационарной практики проезд к месту проведения практики и обратно не оплачивается, дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), не возмещаются.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### 15. Материально-техническое обеспечение практики

Для полноценного прохождения практики, в соответствии с заключенными с предприятиями договорами, в распоряжение студентов предоставляется необходимое для выполнения индивидуальных заданий по практике оборудование, и материалы.

№	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционная аудитория	Аудитория, оборудованная учебной мебелью, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)
2.	Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория, оборудованная учебной мебелью
3.	Аудитория для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы, оборудованная учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза
4.	Компьютерный класс	Аудитория, оснащенная компьютерной техникой
5.	Аудитория для проведения защиты отчета по практике	Аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)
6.	Лаборатория « »	Не предусмотрено

При прохождении практики в профильной организации обучающимся предоставляется возможность пользоваться кабинетами, технической, экономической и другой документацией в подразделениях организации, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

Необходимое для проведения практики материально-техническое обеспечение: специально оборудованные кабинеты, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

\*Специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет»  
Институт географии, геологии, туризма и сервиса  
Кафедра международного туризма и менеджмента

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ**  
**ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И**  
**ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело  
Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Выполнил

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О. студента*

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
ученое звание, должность, *Ф.И.О*

Краснодар 201\_\_

Приложение 2

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело  
Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Фамилия И.О. студента \_\_\_\_\_  
Курс \_\_\_\_\_

Время проведения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Вид практики обучающихся – производственная практика.

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Дата	Содержание выполняемых работ	Отметка руководителя практики от организации (подпись)



Приложение 4

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**результатов прохождения ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И**  
**ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело

Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Студент \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество полностью)

Курс \_\_\_\_\_

№	ОБЩАЯ ОЦЕНКА (отмечается руководителем практики)	Оценка			
		5	4	3	2
1.	Уровень подготовленности студента к прохождению практики				
2.	Умение правильно определять и эффективно решать основные задачи				
3.	Степень самостоятельности при выполнении задания по практике				
4.	Оценка трудовой дисциплины				
5.	Соответствие программе практики работ, выполняемых студентом в ходе прохождения практики				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

№	СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ (отмечается руководителем практики от университета)	Оценка			
		5	4	3	2
ПК-3	– владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;				
ПК-4	– готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;				
ПК-5	– способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;				
ПК-6	– готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;				
ПК-7	– готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;				
ПК-8	– готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

**Б2.В.02.02(П) Технологическая практика**

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Цели практики .....	4
2	Задачи практики .....	4
3	Место практики в структуре ООП .....	4
4	Тип (форма) проведения практики .....	5
5	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	6
6	Структура и содержание практики .....	7
7	Формы отчетности практики .....	9
8	Образовательные технологии, используемые на практике .....	10
9	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике .....	11
10	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике .....	12
11	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики .....	16
12	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практики .....	17
13	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	17
14	Методические указания для обучающихся по прохождению практики .....	18
15	Материально-техническое обеспечение практики .....	20
	Приложения .....	21

## 1. Цель практики.

### Цель практики.

Технологическая практика имеет целью закрепление знаний и умений, полученных в процессе теоретического обучения по дисциплинам образовательной программы 43.03.03 – «Гостиничное дело», и приобретение студентами опыта в решении реальных производственных задач или исследовании актуальных научных проблем (сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности). Содержание технологической практики определяется выпускающей кафедрой, с учетом интересов и возможностей подразделений организации (отдел, структурное подразделение компании, научная или рабочая группа и т.п.), в которых она проводится и регламентируется программой технологической практики.

## 2. Задачи практики.

### Задачи практики.

- ознакомление с типом, организационно-управленческой структурой и хозяйственно-правовыми формами предприятий, осуществляющих гостиничную деятельность, включая санаторно-курортную деятельность;
- ознакомление с основными принципами и видами деятельности по предоставлению гостиничного продукта и обслуживанию клиентов;
- приобретение навыков разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

### Учебная задача практики.

Основной учебной задачей практики является приобретение студентами опыта в решении реальных производственных задач или исследовании актуальных научных проблем, в соответствии установленным графиком выполнения практик.

## 3. Место (вид) практики в структуре образовательной программы

Вид практики обучающихся – производственная практика. Технологическая практика (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

«Технологическая практика» по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» относится к вариативной части **Блок 2. Практики.**

«Технологическая практика» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 4 курсе (8 семестр) – на материалах курсов «Язык делового общения», «Экскурсоведение», «Бальнеология», «Финансово-экономическая деятельность гостиничных предприятий», «Оздоровительные технологии в санаторно-курортном деле», «Этика и этикет в гостиничном деле», «Реклама в гостиничном деле», «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах», «Управление персоналом в санаторно-курортных комплексах», «Технологии продаж в гостиничном деле», «Транспортное обслуживание», «Документационное обеспечение управления гостиничными предприятиями», «Бухгалтерский учет в гостиничном деле».

Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе производственной практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания отчета по практике.

Студент на основе опыта обучения должен определять актуальность темы исследования, объект и предмет исследования, ставить цели и задачи, выделять этапы, определять научную и практическую значимость исследования, уметь пользоваться

методами исследования, привлекать опыт ранее проведенных исследований по теме, обосновывая свой вклад.

#### 4. Тип (форма) и способ проведения (вид) практики:

Тип практики – технологическая практика.

При разработке программы подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, конкретный тип производственной практики, разработанной на основе ФГОС ВО, устанавливается организацией (КубГУ), в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа подготовки.

Организация вправе предусмотреть в программе подготовки иные типы практик, дополнительно к установленным ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.12.2015 г. № 1432.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация. Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация.

Организация проведения «Технологической практики», предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация). Практика может быть проведена непосредственно в организации.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

Конкретный способ проведения практики, разработанной на основе ФГОС ВО, устанавливается организацией самостоятельно с учетом требований ФГОС ВО.

«Технологическая практика» проводится в следующей форме:

– дискретно:

*по видам практик* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

*по периодам проведения практик* – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

**5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении «Технологической практики», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

В результате прохождения «Технологической практики» студент должен приобрести следующие компетенции, в соответствии с ФГОС ВО.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Планируемые результаты при прохождении практики
<i>производственно-технологическая деятельность</i>			
1.	ПК-1	– готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;	<i>Знать:</i> особенности применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <i>Уметь:</i> использовать современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <i>Владеть:</i> навыками использования современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.
2.	ПК-2	– готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;	<i>Знать:</i> особенности разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий. <i>Уметь:</i> применять методы разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий. <i>Владеть:</i> навыками разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

### 6. Структура и содержание «Технологической практики».

Объем «Технологической практики» составляет 3 з.е., 108 акад.часов, включает 24 часа, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем, и 84 часа самостоятельной работы обучающихся.

Продолжительность «Технологической практики» составляет 2 недели.

Время проведения практики:

8 семестр (4 курс), практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.

Содержание разделов программы практики, распределение бюджета времени практики на их выполнение представлено в таблице.

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
<b>4 КУРС</b>			
<b>Подготовительный этап</b>			
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики; Изучение правил внутреннего распорядка организации; Прохождение инструктажа по технике безопасности.	1 день
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.	Проведение обзора публикаций по заданиям на практику.	2 день
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по технологической практике	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
<b>Экспериментальный (производственный) этап</b>			
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1 неделя практики
5.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии. Изучение и систематизация информации. Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность предприятия.	1 неделя практики
6.	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация информации.	1 неделя практики

7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики).	1-2 недели практики
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики от организации	1-2 недели практики
<b>Подготовка отчета по практике</b>			
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по производственной практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения производственной практики	2-ая неделя практики
10.	Подготовка презентации и защита отчета	Публичное выступление с отчетом по результатам производственной практики	

Продолжительность каждого вида работ, предусмотренного планом, уточняется студентом совместно с руководителем практики.

По итогам практики студентами оформляется отчет, в котором излагаются результаты проделанной работы и в систематизированной форме приводится обзор освоенного научного и практического материала.

Форма отчетности – зачет с оценкой.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

*Пример индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики, в рамках дисциплин курса обучения:*

**ДЛЯ 4 КУРСА ОБУЧЕНИЯ:**

**1) Задание по дисциплине «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах»**

Охарактеризовать деятельность структурного подразделения (отдела питания) средства размещения в соответствии с планом:

Правила оказания услуг общественного питания.

1. Особенности организации обслуживания в предприятиях гостеприимства различных типов (на конкретном примере).

2. Этапы организации обслуживания в общественном питании: подготовительный, основной, завершающий (на конкретном примере). Документы для потребителя услуг питания (меню, барная карта).

3. Особенности обслуживания проживающих в санаторно-курортных комплексах и гостиницах (на конкретном примере). Санаторно-курортная карта, назначение диет-врача, меню лечебных диет.

4. Современные требования к организации службы рум-сервис (охарактеризовать на конкретном примере).

**7. Формы отчетности по «Технологической практике».**

Результаты прохождения практики оцениваются и учитываются в порядке, установленном организацией (КубГУ).

В качестве основной формы отчетности по практике устанавливается **дневник практики и письменный отчет**.

**1) Отчет по практике** (см. Приложение 1).

Отчет о практике содержит сведения о выполненной работе в период практики, результаты выполнения индивидуального задания, а также краткое описание предприятия, учреждения, компании и организации его деятельности, вопросы охраны труда, выводы и предложения.

Отчет должен включать следующие *основные части*:

– *Титульный лист*;

– *Содержание*;

– *Введение*: цель, задачи практики, место, дата начала и продолжительность практики, перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

– *Основная часть*: описание организации работы в процессе практики, практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики.

В основной части работы приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выполнения работы.

Основная часть делится на 3 главы и должна содержать:

1 Краткая общая характеристика предприятия

1.1 Местонахождение предприятия

1.2 История развития предприятия

1.3 Организационная структура предприятия

1.4 Тарифы и ценовая политика

1.5 Анализ внутренней и внешней среды предприятия

1.6 Оценка эффективности деятельности предприятия сервиса

2 Краткая характеристика проблем предприятия и рекомендаций

2.1 Краткая характеристика контактных зон предприятия

2.2 Краткая характеристика проблем предприятия

2.3 Рекомендации по улучшению работы предприятия

3 Краткая характеристика выполнения индивидуального задания

3.1 Теоретические основы по теме индивидуального задания

### 3.2 Результаты выполнения индивидуального задания

– *Заключение*, в котором необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики и сделать индивидуальные выводы о практической значимости для самого студента проведенного вида практики.

– *Список использованных источников*;

– *Приложения*. Отчет может быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

*Требования к оформлению отчета:*

– титульный лист должен быть оформлен в соответствии с требованиями;

– текст отчета должен быть структурирован, названия разделов и подразделов должны иметь нумерацию с указанием страниц, с которых они начинаются;

– нумерация страниц, таблиц и приложений должна быть сквозной.

– текст отчета набирается в Microsoft Word и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4: шрифт Times New Roman – обычный, размер 14 пт; межстрочный интервал – полуторный; левое, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25. Объем отчета должен быть: 10–20 страниц.

К отчету обязательно прилагается

– *Дневник практики* (см. Приложение 2), заверяется подписью руководителя и печатью организации;

– Выполненные индивидуальные задания (Приложение 3),

– *Характеристика студента*, заверенная подписью руководителя и печатью организации.

2) *Дневник практики* (см. Приложение 2).

В дневнике практики студента руководитель практики от профильной организации должен заполнить:

– тема практики,

– сроки начала и окончания практики,

– продолжительность практики,

– задание (перечень работ),

– организация (место прохождения практики),

– навыки (приобретенные за время практики).

## 8. Образовательные технологии, используемые на «Технологической практике».

«Технологическая практика» носит ознакомительный и прикладной характер, при ее проведении используются образовательные технологии в форме консультаций преподавателей – руководителей практики от университета и руководителей практики от профильной организаций, а также в виде самостоятельной работы студентов.

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских технологий, используемых в процессе практической деятельности, используются и интерактивные технологии (анализ и разбор конкретных ситуаций, подготовка на их основе рекомендаций) с включением практикантов в активное взаимодействие всех участвующих в процессе делового общения.

*Образовательные технологии* при прохождении практики включают в себя:

– инструктаж по технике безопасности;

– экскурсию по организации;

– первичный инструктаж на рабочем месте;

– наглядно-информационные технологии (материалы выставок, стенды, плакаты, альбомы и др.);

– организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях и т.п.);

– вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);

– наставничество (работа в период практики в качестве ученика опытного специалиста);

- информационно-консультационные технологии (консультации ведущих специалистов);
- информационно-коммуникационные технологии (информация из Интернет, радио и телевидения; аудио- и видеоматериалы;
- работу в библиотеке (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей, изучение содержания государственных стандартов по оформлению отчетов о научно-исследовательской работе и т.п.)

*Научно-производственные технологии* при прохождении практики включают в себя:

- инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики;
- эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики;
- консультации ведущих специалистов по использованию научно-технических достижений.

*Научно-исследовательские технологии* при прохождении практики включают в себя:

- определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановку исследовательской задачи;
- разработку инструментария исследования;
- наблюдения, фиксация результатов;
- сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала;
- использование информационно-аналитических компьютерных программ;
- систематизация фактического и литературного материала;
- обобщение полученных результатов;
- формулирование выводов и предложений по общей части программы практики;
- экспертизу результатов практики (предоставление материалов дневника и отчета о практике, оформление отчета о практике).

#### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на «Технологической практике».**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при прохождении «Технологической практики» являются:

1. Учебная литература;
2. Нормативные документы, регламентирующие прохождение практики студентом;
3. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание технологической практики.

Самостоятельная работа студентов во время прохождения практики включает:

- ведение дневника практики;
- оформление итогового отчета по практике.
- анализ нормативно-методической базы организации;
- анализ научных публикаций по заранее определённой руководителем практики теме;
- анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении «Технологической практики» в профильной организации.
- работу с научной, учебной и методической литературой,
- и т.д.

Для самостоятельной работы представляется аудитория с компьютером и доступом в Интернет, к электронной библиотеке вуза и к информационно-справочным системам.

Перечень учебно-методического обеспечения:

1. Методические указания по «Технологическая практика» (колл. авторов. – Краснодар, ИПЦ «КубГУ», 2017).

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по «Технологической практике».

Форма контроля «Технологической практике» по этапам формирования компетенций.

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Компетенции	Формы текущего контроля	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
<b>4 КУРС</b>				
<b>Подготовительный этап</b>				
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	ПК-1 ПК-2	Записи в журнале инструктажа. Записи в дневнике	Прохождение инструктажа по технике безопасности. Изучение правил внутреннего распорядка.
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.		Проведение обзора публикаций по заданиям на практику	Собеседование
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по технологической практике		Записи в дневнике.	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации
<b>Экспериментальный (производственный) этап</b>				
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	ПК-1 ПК-2	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой
5.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией		Раздел отчета по практике	Индивидуальный опрос
6.	Обработка и анализ полученной информации		Разделы отчета по практике	Устный опрос
7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.		Составление рекомендаций	Собеседование, проверка выполнения работы
8.	Проведение сбора		Дневник	Проверка выполнение

	информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации		практики. Сбор материала для выполнения заданий	индивидуальных заданий
<b>Подготовка отчета по практике</b>				
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	ПК-1 ПК-2	Проверка: оформления отчета	Проверка соответствующих записей в дневнике
10.	Подготовка презентации, отчета и защита практики.		Практическая проверка	Проверка индивидуального задания и промежуточных этапов его выполнения

Текущий контроль предполагает контроль ежедневной посещаемости студентами рабочих мест в организации и контроль правильности формирования компетенций.

Промежуточный контроль предполагает проведение по окончании практики проверки документов (отчет, дневник, характеристика студента). Документы обязательно должны быть заверены подписью руководителя практики.

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Основные признаки уровня (дескрипторные характеристики)
1	1. Пороговый уровень (уровень, обязательный для всех студентов)	ПК-1 ПК-2	<i>Знать:</i> особенности применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <i>Знать:</i> особенности разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.
2	Повышенный уровень (по отношению к пороговому уровню)	ПК-1 ПК-2	<i>Уметь:</i> использовать современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <i>Уметь:</i> применять методы разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий. <i>Владеть:</i> навыками использования современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.
3	Продвинутый уровень (по отношению к повышенному уровню)	ПК-1 ПК-2	<i>Знать:</i> особенности разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий. <i>Уметь:</i> применять методы разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий. <i>Владеть:</i> навыками разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

**Критерии оценки отчетов по прохождению практики:**

- 1) Полнота представленного материала в соответствии с индивидуальным заданием;
- 2) Своевременное представление отчёта, качество оформления;
- 3) Защита отчёта, качество ответов на вопросы.

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения (вид) практики:

Шкала оценивания – зачет с оценкой	Критерии оценки
Продвинутый уровень – «Отлично»	Содержание и оформление отчета по практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала, выражающееся в полных ответах, точном раскрытии поставленных вопросов.
Повышенный уровень – «Хорошо»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена.
Базовый (пороговый) уровень – «Удовлетворительно»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно раскрывая поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями.
Недостаточный уровень – «Неудовлетворительно»	Небрежное оформление отчета по практике и дневника прохождения практики. В отчете по практике освещены не все разделы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана не выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Отчет по практике не представлен.

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

### а) основная литература:

1. Моисеева М.С., Ткалич А.И. Основы гостиничного бизнеса: курс лекций / М.С. Моисеева, А.И. Ткалич. – М.: Спутник+, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://dlib.rsl.ru/rsl01008000000/rsl01008067000/rsl01008067638/rsl01008067638.pdf>
2. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.
3. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
4. Ушаков Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия: монография / Р.Н. Ушаков. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>.

### б) дополнительная литература:

1. Алмосов С.М. Гостиничный бизнес / С.М. Алмосов. – М.: Лаборатория книги, 2011. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139749>.
2. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебное пособие для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. – М.: Академия, 2009 (в библиотеке 20 экз.).
3. Вакуленко Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочурова. – М.: Логос, 2008. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84867>.
4. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебное пособие для студентов вузов / Волков Ю.Ф. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. (в библиотеке 49 экз.)
5. Гаврилова С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса: учебно-методический комплекс / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. – М.: Евразийский открытый институт, 2011. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828>.
6. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: практическое пособие / М.В. Кобяк. – СПб.: ИЦ "Интермедиа", 2014. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225941>.
7. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник / И.Ю. Ляпина. – М.: Академия, 2002. (в библиотеке 58 экз.).
8. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Юнити-Дана, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>.
9. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>.
10. Полянская Н. Критерии качества услуг в управлении гостиничным предприятием / Н. Полянская. – М.: Лаборатория книги, 2010. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=97162>.
11. Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес: учебное пособие / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787>.

### в) периодические издания.

- Российская туристская газета;
- Журнал Туризм: проблемы, практика, перспективы;
- National Geographic;
- «Турбизнес»;

– «Вестник РАТА» – электронный журнал.

**г) правовые документы:**

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02.1992 г. №2300–1.
2. Федеральный закон РФ №132–ФЗ (с изм. 05.02.2007 г.) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
3. ГОСТ Р 51185–2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования».
4. ГОСТ Р 53423–2009 «Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения. Термины и определения».
5. Постановление Правительства РФ от 25.04.97 №490 (ред. от 01.02.2005) «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
6. ГОСТ Р 54603–2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу».
7. Международная гостиничная конвенция / 1975 г.
8. Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами Всемирной федерации ассоциаций турагентств (УФТАА) и Международной гостиничной ассоциации (МГА) / UFTAA & IHA (1991 г.)

**12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения «Технологической практики».**

Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и электронные образовательные ресурсы:

- Электронный справочник «Информно» для высших учебных заведений – [www.infomio.ru](http://www.infomio.ru);
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. – <http://window.edu.ru>;
- Российская Государственная Библиотека – <http://rsl.ru>
- Российское образование. Федеральный портал. – <http://www.edu.ru>;
- Университетская библиотека Online. – <http://www.biblioclub.ru>.
- Федеральный образовательный портал – Экономика, социология, менеджмент – <http://ecsocman.edu.ru/>.
- Сайт министерства курортов и туризма Краснодарского края [www.kurortkuban.ru/](http://www.kurortkuban.ru/)
- Сайт публикаций и научных изданий по туризму <http://turlib.ru>.
- Сайт министерства курортов и туризма Краснодарского края [www.kurortkuban.ru/](http://www.kurortkuban.ru/)
- Российский союз туриндустрии. URL: <http://www.rata.ru>.
- Ассоциация туроператоров России. URL: <http://www.atorus.ru/>
- Всемирная туристская организация (ЮНВТО). URL: [www.unwto.org](http://www.unwto.org)
- Некоммерческое партнерство «Объединение международной интеграции в туризме «Мир без границ». URL: <http://www.visit-russia.ru/>

**13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по «Технологической практике», включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В процессе организации производственной практики применяются современные информационные технологии:

- 1) мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами.
- 2) компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

При прохождении практики студент может использовать имеющиеся на кафедре международного туризма и менеджмента программное обеспечение и Интернет-ресурсы.

**а) Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Используются следующие ПО современных информационно-коммуникационных технологий: Microsoft Office Word 2010, Microsoft Office Exel 2007, Microsoft Office Power Point 2007.

**б) Перечень информационных справочных систем:**

1. Информационно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] – URL: <http://garant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – URL: <http://consultant.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» – URL: [www.studmedlib.ru](http://www.studmedlib.ru).
4. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU – URL: <http://www.elibrary.ru>.

**14. Методические указания для обучающихся по прохождению «Технологической практики».**

Перед началом «Технологической практики» на предприятии студентам необходимо ознакомиться с правилами безопасной работы и пройти инструктаж по технике безопасности.

В соответствии с заданием на практику совместно с руководителем студент составляет план прохождения практики. Выполнение этих работ проводится студентом при систематических консультациях с руководителем практики от предприятия.

Методические указания для обучающихся должны раскрывать рекомендуемый режим и характер различных видов практической работы, а также выполнение самостоятельной работы. Каждый раздел завершается примерным перечнем вопросов, которые предназначены для внеаудиторной самостоятельной работы студентов и нацеливают их на формы текущего и промежуточного контроля.

Примечание: (Приказ №1383 от 27.11.2015 г.)

Для руководства практикой, проводимой в организациях, назначается руководитель (руководители) практики от организации из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу данной организации.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее – руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

*Руководитель практики от организации:*

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

*Руководитель практики от профильной организации:*

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный *рабочий график (план) проведения практики*.

При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

*Направление на практику* оформляется распорядительным актом руководителя организации или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

*Обучающиеся в период прохождения практики:*

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

*Студенты, направляемые на практику, обязаны:*

- явиться на установочное собрание, проводимое руководителем практики;
- детально ознакомиться с программой и рабочим планом практики;
- явиться на место практики в установленные сроки;
- выполнять правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка;
- выполнять указания руководителя практики, нести ответственность за выполняемую работу;
- проявлять инициативу и максимально использовать свои знания, умения и навыки на практике;
- выполнить программу и план практики, решить поставленные задачи и своевременно подготовить отчет о практике.

При прохождении стационарной практики проезд к месту проведения практики и обратно не оплачивается, дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), не возмещаются.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### 15. Материально-техническое обеспечение практики

Для полноценного прохождения практики, в соответствии с заключенными с предприятиями договорами, в распоряжение студентов предоставляется необходимое для выполнения индивидуальных заданий по практике оборудование, и материалы.

№	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционная аудитория	Аудитория, оборудованная учебной мебелью, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)
2.	Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория, оборудованная учебной мебелью
3.	Аудитория для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы, оборудованная учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза
4.	Компьютерный класс	Аудитория, оснащенная компьютерной техникой
5.	Аудитория для проведения защиты отчета по практике	Аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)
6.	Лаборатория « »	Не предусмотрено

При прохождении практики в профильной организации обучающимся предоставляется возможность пользоваться кабинетами, технической, экономической и другой документацией в подразделениях организации, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

Необходимое для проведения практики материально-техническое обеспечение: специально оборудованные кабинеты, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

\*Специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет»  
Институт географии, геологии, туризма и сервиса  
Кафедра международного туризма и менеджмента

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело  
Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Выполнил

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О. студента*

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
ученое звание, должность, *Ф.И.О*

Краснодар 201\_\_

Приложение 2

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело  
 Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Фамилия И.О. студента \_\_\_\_\_  
 Курс \_\_\_\_\_

Время проведения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Вид практики обучающихся – производственная практика.

Тип практики – технологическая практика.

Дата	Содержание выполняемых работ	Отметка руководителя практики от организации (подпись)



Приложение 4

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

**результатов прохождения ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело

Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Студент \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)

Курс \_\_\_\_\_

№	ОБЩАЯ ОЦЕНКА (отмечается руководителем практики)	Оценка			
		5	4	3	2
1.	Уровень подготовленности студента к прохождению практики				
2.	Умение правильно определять и эффективно решать основные задачи				
3.	Степень самостоятельности при выполнении задания по практике				
4.	Оценка трудовой дисциплины				
5.	Соответствие программе практики работ, выполняемых студентом в ходе прохождения практики				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

№	СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ (отмечается руководителем практики от университета)	Оценка			
		5	4	3	2
ПК-1	– готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;				
ПК-2	– готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

**Б2.В.02.03(Н) Научно-исследовательская работа**

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Цели практики .....	4
2	Задачи практики .....	4
3	Место практики в структуре ООП .....	4
4	Тип (форма) проведения практики .....	5
5	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	6
6	Структура и содержание практики .....	8
7	Формы отчетности практики .....	10
8	Образовательные технологии, используемые на практике .....	11
9	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике .....	12
10	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике .....	13
11	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики .....	17
12	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практики .....	18
13	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	18
14	Методические указания для обучающихся по прохождению практики .....	19
15	Материально-техническое обеспечение практики .....	21
	Приложения .....	22

### 1. Цель практики.

Цель практики – научно-исследовательская работа, закрепление полученных студентами теоретических знаний и профессиональных навыков по дисциплинам образовательной программы 43.03.03 – «Гостиничное дело», сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

### 2. Задачи практики.

#### Задачи практики:

- ознакомление с методами современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг;
- находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;
- применять прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
- использовать инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей
- осваивать теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования
- научиться использовать методики организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности.

#### Учебная задача практики.

Основной учебной задачей практики является научно-исследовательская работа, в соответствии установленным графиком выполнения практик.

### 3. Место (вид) практики в структуре образовательной программы

Вид практики обучающихся – производственная практика. Производственная практика проводится в целях осуществления научно-исследовательской работы студентом (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

«Научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» относится к вариативной части **Блок 2. Практики.**

«Научно-исследовательская работа» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 4 курсе (8 семестр) – на материалах курсов «Язык делового общения», «Экскурсоведение», «Бальнеология», «Финансово-экономическая деятельность гостиничных предприятий», «Оздоровительные технологии в санаторно-курортном деле», «Этика и этикет в гостиничном деле», «Реклама в гостиничном деле», «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах», «Управление персоналом в санаторно-курортных комплексах», «Технологии продаж в гостиничном деле», «Транспортное обслуживание», «Документационное обеспечение управления гостиничными предприятиями», «Бухгалтерский учет в гостиничном деле».

Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе производственной практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания отчета по практике.

Студент на основе опыта обучения должен определять актуальность темы исследования, объект и предмет исследования, ставить цели и задачи, выделять этапы, определять научную и практическую значимость исследования, уметь пользоваться методами исследования, привлекать опыт ранее проведенных исследований по теме, обосновывая свой вклад.

#### 4. Тип (форма) и способ проведения (вид) практики:

Тип практики – научно-исследовательская работа.

При разработке программы подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, конкретный тип производственной практики, разработанной на основе ФГОС ВО, устанавливается организацией (КубГУ), в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа подготовки.

Организация вправе предусмотреть в программе подготовки иные типы практик, дополнительно к установленным ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.12.2015 г. № 1432.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация. Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация.

Организация проведения «Научно-исследовательской работы», предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация). Практика может быть проведена непосредственно в организации.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

Конкретный способ проведения практики, разработанной на основе ФГОС ВО, устанавливается организацией самостоятельно с учетом требований ФГОС ВО.

«Научно-исследовательская работа» проводится в следующей форме:

– дискретно:

*по видам практик* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

*по периодам проведения практик* – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

**5. Перечень планируемых результатов обучения при осуществлении «Научно-исследовательской работы», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

В результате проведения «Научно-исследовательской работы» студент должен приобрести следующие компетенции, в соответствии с ФГОС ВО.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Планируемые результаты при прохождении практики
<i>научно-исследовательская деятельность</i>			
1.	ПК-9	– способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;	<i>Знать:</i> современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. <i>Уметь:</i> использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. <i>Владеть:</i> методами современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг.
2.	ПК-10	– готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;	<i>Знать:</i> особенности прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <i>Уметь:</i> применять прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <i>Владеть:</i> методами применения прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.
3.	ПК-11	– готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей;	<i>Знать:</i> инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей. <i>Уметь:</i> использовать инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей. <i>Владеть:</i> методами применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.
4.	ПК-12	– готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов	<i>Знать:</i> теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения

		гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования;	современных технологий и методов проектирования. <i>Уметь:</i> осваивать теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования. <i>Владеть:</i> методами применения теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.
5.	ПК-13	– готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;	<i>Знать:</i> источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. <i>Уметь:</i> находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. <i>Владеть:</i> методами применения различных источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.
6.	ПК-14	– готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности;	<i>Знать:</i> основы организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать методики организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности. <i>Владеть:</i> методами организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности.

**6. Структура и содержание «Научно-исследовательской работы».**

Объем «Научно-исследовательской работы» составляет 3 з.е., 108 академических часов, включает 24 часа, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем, и 84 часа самостоятельной работы обучающихся.

Продолжительность «Научно-исследовательской работы» составляет 2 недели.

Время проведения практики:

8 семестр (4 курс), практика рассчитана на 108 часов, 3 з.е., 2 недели.

Содержание разделов программы практики, распределение бюджета времени практики на их выполнение представлено в таблице.

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
<b>4 КУРС</b>			
<b>Подготовительный этап</b>			
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики; Изучение правил внутреннего распорядка организации; Прохождение инструктажа по технике безопасности.	1 день
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.	Проведение обзора публикаций по заданиям на практику.	2 день
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по научно-исследовательской работе	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
<b>Экспериментальный (производственный) этап</b>			
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1 неделя практики
5.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии. Изучение и систематизация информации. Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность предприятия.	1 неделя практики
6.	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация информации.	1 неделя практики

7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики).	1-2 недели практики
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики от организации	1-2 недели практики
<b>Подготовка отчета по практике</b>			
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по производственной практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения производственной практики	2-ая неделя практики
10.	Подготовка презентации и защита отчета	Публичное выступление с отчетом по результатам производственной практики	

Продолжительность каждого вида работ, предусмотренного планом, уточняется студентом совместно с руководителем практики.

По итогам практики студентами оформляется отчет, в котором излагаются результаты проделанной работы и в систематизированной форме приводится обзор освоенного научного и практического материала.

Форма отчетности – зачет.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

*Пример индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики, в рамках дисциплин курса обучения:*

**ДЛЯ 4 КУРСА ОБУЧЕНИЯ:**

Задание согласуется с научным руководителем ВКР, и соответствует теме научного исследования по ВКР.

**Комплект примерных индивидуальных заданий по «Научно-исследовательской работе»:**

1. Анализ системы бизнес-сотрудничества туроператора с региональной сетью отелей.
2. Анимационно-досуговая деятельность курортных отелей.
3. Анимационное обслуживание в гостинице.
4. Взаимодействие туроператорских компаний и гостиничных предприятий.
5. Возможности продвижения гостиничных услуг Краснодарского края.
6. Возможности формирования и продвижения дополнительных услуг в городском отеле.
7. Гармонизация зарубежных и российских методов в управлении персоналом отелей.
8. Гостиничный комплекс Краснодарского края: история развития, современное состояние, перспективы.
9. Дифференциация бизнеса в индустрии гостеприимства.
10. Значение эстетической концепции маркетинга в имидж-менеджменте гостиничного предприятия.
11. Интерьер гостиницы как средство формирования позитивного образа предприятия.
12. Информационные логистические системы как фактор оптимизации работы гостиничного предприятия.
13. Использование логистики в индустрии гостеприимства.
14. Коммуникации в сфере гостиничных услуг.
15. Конфликты с потребителями на предприятиях системы гостеприимства.
16. Корпоративная культура предприятий санаторно-курортной отрасли.
17. Методы мотивации в управлении персоналом малых гостиничных предприятий.
18. Направление совершенствования методов обслуживания гостей в современных российских отелях.
19. Новые архитектурные решения как современная тенденция развития гостиничного бизнеса.
20. Новые технологии подготовки и переподготовки персонала гостиниц.
21. Определение типичного потребителя предприятия сферы гостеприимства.
22. Организация деятельности службы питания в санаторно-курортных предприятиях.
23. Организация и технологии предоставления дополнительных гостиничных услуг.
24. Особенности начального этапа обслуживания гостя в малых гостиничных предприятиях.
25. Особенности организации производства и обслуживания потребителей в гостиничном ресторане.
26. Особенности подготовки работников сферы туризма к участию в проведении спортивных мероприятий.
27. Особенности управления на малых предприятиях в сфере сервиса (на примере общественного питания).
28. Особенности функционирования малых гостиниц.
29. Особенности функционирования международных гостиничных операторов.
30. Оценка качества услуг в гостиничном предприятии.

31. Оценка организации работы административно-хозяйственной службы в гостинице и пути ее совершенствования.
32. Повышение конкурентоспособности средства размещения на примере гостевого дома.
33. Повышение эффективности функционирования гостиничного предприятия.
34. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала в индустрии гостеприимства.
35. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала в индустрии гостеприимства.
36. Предпосылки развития бальнеологических курортов на территории Кавказских Минеральных Вод.
37. Проблемы адаптации методов мотивации персонала сети отелей Кемпински к российским условиям.
38. Психологическое воздействие интерьера и концепции ресторана на гостя.
39. Пути повышения качества обслуживания и его значение в коммерческой деятельности (на примере гостиничного комплекса).
40. Развитие персонала гостиничного предприятия.
41. Разработка программы мотивации персонала предприятия сферы продаж.
42. Разработка рекламной стратегии мини-отеля.
43. Районирование территории Краснодарского края по типам предоставляемых рекреационных услуг.
44. Рекреационное районирование территории Краснодарского края.
45. Сегментирование потребительского рынка гостиничного предприятия.
46. Сезонность и сглаживание сезонных колебаний в гостиничном бизнесе Краснодарского края.
47. Совершенствование мотивационных методов управления персоналом на предприятии сервиса.
48. Совершенствование предоставления услуг питания в гостиницах.
49. Совершенствование системы обучения персонала гостиничного предприятия.
50. Совершенствование системы управления конфликтами в гостиничном бизнесе (на примере пансионата «Альбатрос»).
51. Современные методы обучения персонала в сетевых отелях.
52. Современные методы оценки персонала в гостиничном бизнесе.
53. Современные тенденции использования автоматизированных систем на предприятиях индустрии гостеприимства.
54. Современные тенденции развития рынка гостиничных услуг Краснодарского края.
55. Таймшер-отели как развивающийся сегмент индустрии туризма.
56. Тематические гостиницы в Российской Федерации.
57. Тематические отели: история и современное состояние, проблемы и перспективы развития.
58. Управление качеством услуг в малых гостиничных предприятиях.
59. Управление профессиональной карьерой сотрудников гостиничного предприятия (на примере отеля Европа).
60. Услуги санаторно-курортного комплекса в Краснодарском крае.
61. Формирование фирменного стиля гостиниц.
62. Эффективность рекламы гостиничных предприятий.

### 7. Формы отчетности по «Научно-исследовательская работе».

Результаты прохождения практики оцениваются и учитываются в порядке, установленном организацией (КубГУ).

В качестве основной формы отчетности по практике устанавливается **дневник практики и письменный отчет**.

1) Отчет по практике (см. Приложение 1).

Отчет о практике содержит сведения о выполненной работе в период практики, результаты выполнения индивидуального задания, а также краткое описание предприятия, учреждения, компании и организации его деятельности, вопросы охраны труда, выводы и предложения.

Отчет должен включать следующие *основные части*:

- *Титульный лист*;
- *Содержание*;
- *Введение*: цель, задачи практики, место, дата начала и продолжительность практики, перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

- *Основная часть*: описание организации работы в процессе практики, практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики.

В основной части работы приводят данные, отражающие сущность, методiku и основные результаты выполнения работы.

Основная часть делится на 3 главы и должна содержать:

- 1 Краткая общая характеристика предприятия
  - 1.1 Местонахождение предприятия
  - 1.2 История развития предприятия
  - 1.3 Организационная структура предприятия
  - 1.4 Тарифы и ценовая политика
  - 1.5 Анализ внутренней и внешней среды предприятия
  - 1.6 Оценка эффективности деятельности предприятия сервиса
- 2 Краткая характеристика проблем предприятия и рекомендаций
  - 2.1 Краткая характеристика контактных зон предприятия
  - 2.2 Краткая характеристика проблем предприятия
  - 2.3 Рекомендации по улучшению работы предприятия
- 3 Краткая характеристика выполнения индивидуального задания
  - 3.1 Теоретические основы по теме индивидуального задания
  - 3.2 Результаты выполнения индивидуального задания

- *Заключение*, в котором необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики и сделать индивидуальные выводы о практической значимости для самого студента проведенного вида практики.

- *Список использованных источников*;
- *Приложения*. Отчет может быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

*Требования к оформлению отчета:*

- титульный лист должен быть оформлен в соответствии с требованиями;
- текст отчета должен быть структурирован, названия разделов и подразделов должны иметь нумерацию с указанием страниц, с которых они начинаются;
- нумерация страниц, таблиц и приложений должна быть сквозной.
- текст отчета набирается в Microsoft Word и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4: шрифт Times New Roman – обычный, размер 14 пт; межстрочный интервал – полуторный; левое, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25. Объем отчета должен быть: 10–20 страниц.

К отчету обязательно прилагается:

- *Дневник практики* (см. Приложение 2), заверяется подписью руководителя и печатью организации;

- Выполненные индивидуальные задания (Приложение 3),

– *Характеристика студента, заверенная подписью руководителя и печатью организации.*

2) *Дневник практики* (см. Приложение 2).

В дневнике практики студента руководитель практики от профильной организации должен заполнить:

- тема практики,
- сроки начала и окончания практики,
- продолжительность практики,
- задание (перечень работ),
- организация (место прохождения практики),
- навыки (приобретенные за время практики).

**8. Образовательные технологии, используемые в «Научно-исследовательской работе».**

«Научно-исследовательская работа» носит ознакомительный и прикладной характер, при ее проведении используются образовательные технологии в форме консультаций преподавателей – руководителей практики от университета и руководителей практики от профильной организаций, а также в виде самостоятельной работы студентов.

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских технологий, используемых в процессе практической деятельности, используются и интерактивные технологии (анализ и разбор конкретных ситуаций, подготовка на их основе рекомендаций) с включением практикантов в активное взаимодействие всех участвующих в процессе делового общения.

*Образовательные технологии* при прохождении практики включают в себя:

- инструктаж по технике безопасности;
- экскурсию по организации;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- наглядно-информационные технологии (материалы выставок, стенды, плакаты, альбомы и др.);
- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях и т.п.);
- вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);
- наставничество (работа в период практики в качестве ученика опытного специалиста);
- информационно-консультационные технологии (консультации ведущих специалистов);
- информационно-коммуникационные технологии (информация из Интернет, радио и телевидения, аудио- и видеоматериалы;
- работу в библиотеке (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей, изучение содержания государственных стандартов по оформлению отчетов о научно-исследовательской работе и т.п.)

*Научно-производственные технологии* при прохождении практики включают в себя:

- инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики;
- эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики;
- консультации ведущих специалистов по использованию научно-технических достижений.

*Научно-исследовательские технологии* при прохождении практики включают в себя:

- определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановку исследовательской задачи;
- разработку инструментария исследования;
- наблюдения, фиксация результатов;

- сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала;
- использование информационно-аналитических компьютерных программ;
- систематизация фактического и литературного материала;
- обобщение полученных результатов;
- формулирование выводов и предложений по общей части программы практики;
- экспертизу результатов практики (предоставление материалов дневника и отчета о практике; оформление отчета о практике).

**9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов в «Научно-исследовательской работе».**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при проведении «научно-исследовательской работы» являются:

1. Учебная литература;
2. Нормативные документы, регламентирующие прохождение практики студентом;
3. Методические разработки для студентов, определяющие порядок проведения и содержание научно-исследовательской работы.

Самостоятельная работа студентов во время прохождения практики включает:

- ведение дневника практики;
- оформление итогового отчета по практике.
- анализ нормативно-методической базы организации;
- анализ научных публикаций по заранее определённой руководителем практики теме;
- анализ и обработку информации, полученной ими при проведении «Научно-исследовательской работы» в профильной организации.
- работу с научной, учебной и методической литературой,
- и т.д.

Для самостоятельной работы представляется аудитория с компьютером и доступом в Интернет, к электронной библиотеке вуза и к информационно-справочным системам.

Перечень учебно-методического обеспечения:

1. Методические указания по «Научно-исследовательская работе» (колл. авторов. – Краснодар, ИПЦ «КубГУ», 2017).

**10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по «Научно-исследовательской работе».**

**Форма контроля «Научно-исследовательской работы» по этапам формирования компетенций.**

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Компетенции	Формы текущего контроля	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
<b>4 КУРС</b>				
<b>Подготовительный этап</b>				
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Записи в журнале инструктажа. Записи в дневнике	Прохождение инструктажа по технике безопасности. Изучение правил внутреннего

		ПК-14		распорядка.
2.	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.		Проведение обзора публикаций по заданиям на практику	Собеседование
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по научно-исследовательской работе		Записи в дневнике.	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации
<b>Экспериментальный (производственный) этап</b>				
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой
5.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией		Раздел отчета по практике	Индивидуальный опрос
6.	Обработка и анализ полученной информации		Разделы отчета по практике	Устный опрос
7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.		Составление рекомендаций	Собеседование, проверка выполнения работы
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации		Дневник практики. Сбор материала для выполнения заданий	Проверка выполнения индивидуальных заданий
<b>Подготовка отчета по практике</b>				
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12	Проверка оформления отчета	Проверка соответствующих записей в дневнике
10.	Подготовка презентации, отчета и защита практики.	ПК-13 ПК-14	Практическая проверка	Проверка индивидуального задания и промежуточных этапов его выполнения

Текущий контроль предполагает контроль ежедневной посещаемости студентами рабочих мест в организации и контроль правильности формирования компетенций.

Промежуточный контроль предполагает проведение по окончании практики проверки документов (отчет, дневник, характеристика студента). Документы обязательно должны быть заверены подписью руководителя практики.

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Основные признаки уровня (дескрипторные характеристики)
1	1. Пороговый уровень (уровень, обязательный для всех студентов)	ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14	<i>Знать:</i> современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. <i>Уметь:</i> использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. <i>Владеть:</i> методами современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг.
2	Повышенный уровень (по отношению к пороговому уровню)	ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14	<i>Знать:</i> особенности прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <i>Уметь:</i> применять прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <i>Владеть:</i> методами применения прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <i>Знать:</i> инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей. <i>Уметь:</i> использовать инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей. <i>Владеть:</i> методами применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.
3	Продвинутый уровень (по отношению к повышенному уровню)	ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14	<i>Знать:</i> источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. <i>Уметь:</i> находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. <i>Владеть:</i> методами применения различных источников информации для осуществления

			<p>проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.</p> <p><i>Знать:</i> основы организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать методики организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности.</p> <p><i>Владеть:</i> методами организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности.</p> <p><i>Знать:</i> теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.</p> <p><i>Уметь:</i> осваивать теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.</p> <p><i>Владеть:</i> методами применения теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.</p>
--	--	--	--

**Критерии оценки отчетов по прохождению практики:**

- 1) Полнота представленного материала в соответствии с индивидуальным заданием;
- 2) Своевременное представление отчёта, качество оформления;
- 3) Защита отчёта, качество ответов на вопросы.

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения (вид) практики:

Шкала оценивания – зачет	Критерии оценки
«Зачтено»	Основные требования к прохождению практики выполнены (с замечаниями или без) (по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики). Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает удовлетворительные знания учебного материала и дает ответы на поставленные вопросы (полные или неполные)
«Не зачтено»	Небрежное оформление отчета по практике и дневника прохождения практики. В отчете по практике освещены не все разделы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана не выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Отчет по практике не представлен

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

### а) основная литература:

1. Моисеева М.С., Ткалич А.И. Основы гостиничного бизнеса: курс лекций / М.С. Моисеева, А.И. Ткалич. – М.: Спутник+, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://dlib.rsl.ru/rsl01008000000/rsl01008067000/rsl01008067638/rsl01008067638.pdf>
2. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.
3. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
4. Ушаков Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия: монография / Р.Н. Ушаков. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>.

### б) дополнительная литература:

1. Алмосов С.М. Гостиничный бизнес / С.М. Алмосов. – М.: Лаборатория книги, 2011. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139749>.
2. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебное пособие для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. – М.: Академия, 2009 (в библиотеке 20 экз.).
3. Вакуленко Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова. – М.: Логос, 2008. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84867>.
4. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебное пособие для студентов вузов / Волков Ю.Ф. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. (в библиотеке 49 экз.)
5. Гаврилова С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса: учебно-методический комплекс / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. – М.: Евразийский открытый институт, 2011. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828>.
6. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: практическое пособие / М.В. Кобяк. – СПб.: ИЦ "Интермедиа", 2014. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225941>.
7. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник / И.Ю. Ляпина. – М.: Академия, 2002. (в библиотеке 58 экз.)
8. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Юнити-Дана, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>.
9. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>.
10. Полянская Н. Критерии качества услуг в управлении гостиничным предприятием / Н. Полянская. – М.: Лаборатория книги, 2010. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=97162>.
11. Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес: учебное пособие / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787>.

### в) периодические издания.

- Российская туристская газета;
- Журнал Туризм: проблемы, практика, перспективы;
- National Geographic;
- «Турбизнес»;

– «Вестник РАТА» – электронный журнал.

**г) правовые документы:**

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02.1992 г. №2300–1.
2. Федеральный закон РФ №132–ФЗ (с изм. 05.02.2007 г.) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
3. ГОСТ Р 51185–2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования».
4. ГОСТ Р 53423–2009 «Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения. Термины и определения».
5. Постановление Правительства РФ от 25.04.97 №490 (ред. от 01.02.2005) «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
6. ГОСТ Р 54603–2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу».
7. Международная гостиничная конвенция / 1975 г.
8. Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами Всемирной федерации ассоциаций турагентств (УФТАА) и Международной гостиничной ассоциации (МГА) / UFTAA & IHA (1991 г.)

**12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для осуществления «Научно-исследовательской работы».**

Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и электронные образовательные ресурсы:

- Электронный справочник «Информо» для высших учебных заведений – [www.informio.ru](http://www.informio.ru);
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. – <http://window.edu.ru>;
- Российская Государственная Библиотека – <http://rsl.ru>
- Российское образование. Федеральный портал. – <http://www.edu.ru>;
- Университетская библиотека Online. – <http://www.biblioclub.ru>.
- Федеральный образовательный портал – Экономика, социология, менеджмент – <http://ecsocman.edu.ru/>.
- Сайт министерства курортов и туризма Краснодарского края [www.kurortkuban.ru/](http://www.kurortkuban.ru/)
- Сайт публикаций и научных изданий по туризму <http://turlib.ru>.
- Сайт министерства курортов и туризма Краснодарского края [www.kurortkuban.ru/](http://www.kurortkuban.ru/)
- Российский союз туриндустрии. URL: <http://www.rata.ru>.
- Ассоциация туроператоров России. URL: <http://www.atorus.ru/>
- Всемирная туристская организация (ЮНВТО). URL: [www.unwto.org](http://www.unwto.org)
- Некоммерческое партнерство «Объединение международной интеграции в туризме «Мир без границ». URL: <http://www.visit-russia.ru/>

**13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по «Научно-исследовательской работе», включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В процессе организации производственной практики применяются современные информационные технологии:

- 1) мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами.
- 2) компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

При прохождении практики студент может использовать имеющиеся на кафедре международного туризма и менеджмента программное обеспечение и Интернет-ресурсы.

**а) Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Используются следующие ПО современных информационно-коммуникационных технологий: Microsoft Office Word 2010, Microsoft Office Excel 2007, Microsoft Office Power Point 2007.

**б) Перечень информационных справочных систем:**

1. Информационно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] – URL: <http://garant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – URL: <http://consultant.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» – URL: [www.studmedlib.ru](http://www.studmedlib.ru).
4. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU – URL: <http://www.elibrary.ru>.

**14. Методические указания для обучающихся по осуществлению «Научно-исследовательской работы».**

Перед началом «Научно-исследовательской работы» на предприятии студентам необходимо ознакомиться с правилами безопасной работы и пройти инструктаж по технике безопасности.

В соответствии с заданием на практику совместно с руководителем студент составляет план прохождения практики. Выполнение этих работ проводится студентом при систематических консультациях с руководителем практики от предприятия.

Методические указания для обучающихся должны раскрывать рекомендуемый режим и характер различных видов практической работы, а также выполнение самостоятельной работы. Каждый раздел завершается примерным перечнем вопросов, которые предназначены для внеаудиторной самостоятельной работы студентов и нацеливают их на формы текущего и промежуточного контроля.

Примечание: (Приказ №1383 от 27.11.2015 г.)

Для руководства практикой, проводимой в организациях, назначается руководитель (руководители) практики от организации из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу данной организации.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее – руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

*Руководитель практики от организации:*

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

*Руководитель практики от профильной организации:*

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный *рабочий график (план) проведения практики*.

При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

*Направление на практику* оформляется распорядительным актом руководителя организации или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Студенты, направляемые на практику, обязаны:

- явиться на установочное собрание, проводимое руководителем практики;
- детально ознакомиться с программой и рабочим планом практики;
- явиться на место практики в установленные сроки;
- выполнять правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка;
- выполнять указания руководителя практики, нести ответственность за выполняемую работу;
- проявлять инициативу и максимально использовать свои знания, умения и навыки на практике;
- выполнить программу и план практики, решить поставленные задачи и своевременно подготовить отчет о практике.

При прохождении стационарной практики проезд к месту проведения практики и обратно не оплачивается, дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), не возмещаются.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### 15. Материально-техническое обеспечение практики

Для полноценного прохождения практики, в соответствии с заключенными с предприятиями договорами, в распоряжение студентов предоставляется необходимое для выполнения индивидуальных заданий по практике оборудование, и материалы.

№	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционная аудитория	Аудитория, оборудованная учебной мебелью, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)
2.	Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория, оборудованная учебной мебелью
3.	Аудитория для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы, оборудованная учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза
4.	Компьютерный класс	Аудитория, оснащенная компьютерной техникой
5.	Аудитория для проведения защиты отчета по практике	Аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)
6.	Лаборатория « »	Не предусмотрено

При прохождении практики в профильной организации обучающимся предоставляется возможность пользоваться кабинетами, технической, экономической и другой документацией в подразделениях организации, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

Необходимое для проведения практики материально-техническое обеспечение: специально оборудованные кабинеты, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

\*Специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет»  
Институт географии, геологии, туризма и сервиса  
Кафедра международного туризма и менеджмента

**ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ**

**НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело  
Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Выполнил

---

*Ф.И.О. студента*

Руководитель практики

---

ученое звание, должность, *Ф.И.О*

Краснодар 201\_\_

Приложение 2

**ДНЕВНИК ВЫПОЛНЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело  
 Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Фамилия И.О. студента \_\_\_\_\_  
 Курс \_\_\_\_\_

Время проведения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Вид практики обучающихся – производственная практика.

Тип практики – научно-исследовательская работа.

Дата	Содержание выполняемых работ	Отметка руководителя практики от организации (подпись)



Приложение 4

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

**результатов выполнения НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело

Профиль – Санаторно-курортная деятельность

Студент \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)

Курс \_\_\_\_\_

№	ОБЩАЯ ОЦЕНКА (отмечается руководителем практики)	Оценка			
		5	4	3	2
1.	Уровень подготовленности студента к прохождению практики				
2.	Умение правильно определять и эффективно решать основные задачи				
3.	Степень самостоятельности при выполнении задания по практике				
4.	Оценка трудовой дисциплины				
5.	Соответствие программе практики работ, выполняемых студентом в ходе прохождения практики				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

№	СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ (отмечается руководителем практики от университета)	Оценка			
		5	4	3	2
ПК-9	– способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;				
ПК-10	– готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;				
ПК-11	– готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей;				
ПК-12	– готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования;				
ПК-13	– готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;				
ПК-14	– готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности;				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

**Б2.В.02.04(Пд) Преддипломная практика**

**1. Цели преддипломной практики.**

**Целью прохождения** преддипломной практики является достижение следующих результатов образования: сбор и обработка информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

**2. Задачи преддипломной практики:**

- сбор, обработка и анализ материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

**3. Место преддипломной практики в структуре ООП.**

Преддипломная практика относится к вариативной части Блок 2 ПРАКТИКИ.

Практика базируется на освоении всех дисциплин и предыдущих учебных и производственных практик ООП. Сбор информации по теме выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии со структурой работы, имеющейся гипотезой, и индивидуальным заданием научного руководителя. Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин и практик. В ходе преддипломной практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания работы по теме исследования.

Студент на основе опыта обучения должен определять актуальность темы исследования, объект и предмет исследования, ставить цели и задачи, выделять этапы, определять научную и практическую значимость исследования, уметь пользоваться методами исследования, привлекать опыт ранее проведенных исследований по теме, обосновывая свой вклад.

**4. Тип (форма) и способ проведения преддипломной практики.**

**Тип преддипломной практики:** практика по применению знаний, профессиональных умений, навыков, опыта, в том числе умений, навыков, опыта научно-исследовательской и проектной деятельности.

**Способ проведения учебной практики:** стационарная, выездная.

**5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

В результате прохождения преддипломной практики студент должен приобрести следующие *общекультурные / общепрофессиональные / профессиональные* компетенции в соответствии с ФГОС ВО.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Планируемые результаты при прохождении практики
1.	ПК-1	готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	Знать ресурсы и условия организации деятельности гостиничных предприятий различных категорий. Уметь формировать и предоставлять гостиничный продукт для потребителей различных сегментов. Владеть технологиями формирования и предоставления гостиничного продукта

2.	ПК-2	готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законы функционирования рынка гостиничных услуг;</li> <li>- правила предоставления гостиничных услуг;</li> <li>- информационные технологии в сфере гостиничной деятельности;</li> <li>- принципы обработки данных гостиничного предприятия;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт по запросу потребителя;</li> <li>- использовать информационные и коммуникационные технологии в разработке и предоставлении гостиничного продукта;</li> </ul> <p>Владеть информационными, коммуникационными технологиями разработки и предоставления гостиничного продукта</p>
3.	ПК-3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности финансово-экономической деятельности средств размещения;</li> <li>- методы анализа финансовой деятельности предприятий размещения.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распределять доходные и расходные части финансового потока средств размещения;</li> <li>- вести учет на предприятии размещения;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности деятельности предприятий;</li> </ul> <p>Владеть навыками финансового анализа деятельности предприятия размещения.</p>
4.	ПК-4	готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности функционирования служб средств размещения;</li> <li>- организационные особенности деятельности средств размещения различных категорий;</li> <li>- методики качественного и количественного анализа результатов деятельности средств размещения;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ деятельности подразделений средств размещения;</li> <li>- характеризовать положение предприятия на рынке.</li> </ul> <p>Владеть навыками аналитической обработки качественных и количественных показателей результатов деятельности функциональных подразделений средств размещения.</p>
5.	ПК-5	способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы управления в средствах размещения;</li> <li>- технологические процессы гостиничной деятельности;</li> <li>- требования к персоналу гостиничного предприятия, предприятия размещения;</li> <li>- систему классификации средств размещения;</li> <li>- процесс оценки соответствия средств размещения категориям.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать исполнение технологических процессов предприятия размещения;</li> <li>- контролировать должностные инструкции предприятия размещения;</li> <li>- организовать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологиями управления персоналом;</li> <li>- навыками выполнения технологических процессов в службах средств размещения;</li> <li>- инструментами организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</li> </ul>

6.	ПК-6	готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	Знать: - принципы делового общения и коммуникативные технологии, применяемые в индустрии гостеприимства; - знать технологию работы с потребителем в сервисе средств размещения с учетом его потребностей и особенностей; - ресурсы и условия территорий для организации гостеприимства. Уметь: - вести диалог с потребителем услуг средств размещения; - формировать гостиничный продукт, руководствуясь спросом потребителя и ресурсными возможностями средства размещения; Владеть технологиями общения, обслуживания потребителя с учетом его требований.
7.	ПК-7	готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Знать современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем. Уметь применять современные технологии в гостиничном обслуживании. Владеть навыками использования современных технологий в работе с потребителем.
8.	ПК-8	готовность использовать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Знать методы оптимизации обслуживания в средствах размещения. Уметь формировать продукт средства размещения в соответствии с требованиями потребителя. Владеть технологиями гостиничной деятельности и навыками оптимизации технологических процессов..
9.	ПК-9	способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг	Знать: - методы оценки ресурсного потенциала дестинации; - методы анализа и обработки информации в гостиничной индустрии. Уметь анализировать и обрабатывать информацию о состоянии рынка гостиничных услуг. Владеть навыками оценки, обработки, анализа информации о состоянии рынка гостиничных услуг.
10	ПК-10	готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	Знать: - прикладные методы исследования в гостиничной индустрии; - способы формирования и продвижения гостиничного продукта; - технологии продаж. Уметь применять прикладные методы исследования в формировании и продвижении гостиничного продукта. Владеть: - прикладными методами исследования по формированию и продвижению гостиничного продукта; - технологиями продаж гостиничного продукта.
11	ПК-11	готовность к применению инновационных технологий гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	Знать: - направления инновационного развития в гостиничной деятельности. - новые формы обслуживания потребителей; Уметь адаптировать инновационные технологии в условиях работы с потребителем. - Владеть инновационными технологиями обслуживания в гостиничной индустрии.

12	ПК-12	готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	Знать: - основы и методы проектирования в гостиничной индустрии; - составляющие материально-технической базы средств размещения. Уметь проектировать функциональные процессы средств размещения. Владеть навыками проектирования гостиничной деятельности с использованием современных технологий.
13	ПК-13	готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Знать: - информационные каналы для аналитической обработки в гостиничной индустрии; - технологии информационного воспроизводства в гостиничной индустрии. Уметь: находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. Владеть навыками применения основных методов статистического учета и анализа для решения задач проектирования в гостиничной индустрии.
14	ПК-14	готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Знать: - принципы, этапы организации и выполнения проектов; - способы реализации проектов в гостиничной деятельности. Уметь: - организовать реализацию проекта в гостиничной деятельности; - составить бизнес-план проекта. Владеть: - технологиями проектирования в гостиничной деятельности; - навыками организации и выполнения проекта.

### 6. Структура и содержание преддипломной практики

Объем практики составляет 3 зачетные единицы, 1 час выделен на контактную работу обучающихся с преподавателем, и 107 часов самостоятельной работы обучающихся. Продолжительность преддипломной практики – 2 недели. Время проведения практики – 8 семестр.

Содержание разделов программы практики, распределение бюджета времени практики на их выполнение представлено в таблице

№ п / п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
<b>Подготовительный этап</b>			
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами (вид) практики; Изучение правил внутреннего распорядка; Прохождение инструктажа по технике безопасности	1 день
2.	Изучение специальной	Проведение обзора публикаций по	2-3 день

	литературы о достижениях отечественной и зарубежной науки в области знаний по теме исследования, определение методов проведения исследования, подготовка инструментария исследования. Составление плана исследования и сбора информации	теме выпускной квалификационной работы.	
<b>Экспериментальный (производственный) этап</b>			
3.	Работа по месту прохождения практики, сбор материалов	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационной структурой, корпоративным стандартом. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации.	1-ая неделя практики
4.	Ознакомление с деятельностью предприятия по изучаемому вопросу ВКР	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии по вопросу исследования. Изучение и систематизация информации, полученной на предприятии	1-ая неделя практики
5.	Разработка собственной программы, системы ведения деятельности	Приобретение практических навыков работы на рабочих местах, адекватных тематике исследования. Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность предприятия	2-ая неделя практики
6.	Проведение опросов, наблюдений, адаптация собственных предложений в работе предприятия	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики	2-ая неделя практики
7.	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация	2-ая неделя практики
8.	Наблюдения, сравнения с деятельностью компаний на рынке	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики	2-ая неделя практики
9.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики)	2-ая неделя практики
<b>Подготовка отчета по практике</b>			
10.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса Формирование пакета документов по (вид) практике Самостоятельная работа по	2-ая неделя практики

		составлению и оформлению отчета по результатам прохождения преддипломной практики	
11.	Защита отчета	Публичное выступление с отчетом по результатам преддипломной практики	

Продолжительность каждого вида работ, предусмотренного планом, уточняется студентом совместно с руководителем практики.

По итогам преддипломной практики студентами оформляется отчет, в котором излагаются результаты проделанной работы и в систематизированной форме приводится обзор освоенного научного и практического материала.

Форма отчетности – дифференцированный зачет с выставлением оценки.

*Примечание: (Приказ № 1383 от 27.11.15г.)*

*Обучающиеся в период прохождения практики:*

- выполняют **индивидуальные задания**, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

#### **7. Формы отчетности преддипломной практики.**

В качестве основной формы отчетности по практике устанавливается дневник практики и письменный отчет.

В отчет по практике входят:

##### **1. Дневник по практике (Приложение 2).**

В дневнике на практику руководитель практики от кафедры должен заполнить: тема, задание (перечень работ), организация (место прохождения практики), сроки начала и окончания практики, продолжительность практики, навыки (приобретенные за время практики).

##### **2. Отчет по практике (Приложение 1).**

Отчет о практике содержит сведения о конкретно выполненной работе в период практики, результат выполнения индивидуального задания, а также краткое описание предприятия туризма и организации его деятельности, вопросы охраны труда, выводы и предложения.

Отчет должен включать следующие основные части (Разделы 1 и 2 примерного содержания, их наполнение согласовывается научным руководителем работы в соответствии с темой исследования):

#### **Титульный лист**

#### **Оглавление,**

**Введение:** цель, место, дата начала и продолжительность практики, перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

**Основная часть:** описание организации работы в процессе практики, практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики.

#### **Раздел 1. Организационно-экономическая характеристика деятельности предприятия**

##### 1.1 Организационная структура предприятия.....

##### 1.2. Корпоративная культура предприятия.....

##### 1.3. Основные и дополнительные услуги предприятия

**Раздел 2. Роль предприятия в формировании....(Особенности управления процессами...)\*.**

##### 2.1. Внешняя и внутренняя среда предприятия...

##### 2.2. Продвижение услуг предприятия...

2.3. Сегментирование потребителей.

2 п

**Заключение:** необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики и сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

**Список использованных источников  
Приложения.**

*\*Раздел 2 содержит материалы по предмету исследования ВКР, представленная тематика для наглядного отображения возможного наполнения.*

Отчет может быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

**Требования к отчету:**

- титульный лист должен быть оформлен в соответствии с требованиями;
- текст отчета должен быть структурирован, названия разделов и подразделов должны иметь нумерацию с указанием страниц, с которых они начинаются;
- нумерация страниц, таблиц и приложений должна быть сквозной.
- текст отчета набирается в Microsoft Word и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4: шрифт TimesNewRoman – обычный, размер 14 пт; межстрочный интервал – полторный; левое, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25. Объем отчета определяется заданием на практику, рекомендуемый объем 5–15 страниц.

К отчету прилагается:

Индивидуальное задание (Приложение 3),

Характеристика студента.

**8. Образовательные технологии, используемые на преддипломной практике**

Практика носит научно-исследовательский характер, при ее проведении используются образовательные технологии в форме консультаций преподавателей–руководителей практики от университета и руководителей практики от организаций, а также в виде самостоятельной работы студентов.

Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских технологий, используемых в процессе практической деятельности, используются и интерактивные технологии (анализ и разбор конкретных ситуаций, подготовка на их основе рекомендаций) с включением практикантов в активное взаимодействие всех участвующих в процессе делового общения.

**Образовательные технологии** при прохождении преддипломной практики в зависимости от места прохождения практики и задания по сбору информации могут включать в себя: инструктаж по технике безопасности; экскурсия по организации; первичный инструктаж на рабочем месте; **наглядно-информационные технологии** (материалы выставок, стенды, плакаты, альбомы и др.); **организационно-информационные технологии** (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», советах и т.п.); **вербально-коммуникационные технологии** (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов); **наставничество** (работа в период практики в качестве ученика опытного специалиста); **информационно-консультационные технологии** (консультации ведущих специалистов туристской отрасли); **информационно-коммуникационные технологии** (информация из Интернет, радио и телевидения; аудио- и видеоматериалы; работу в библиотеке (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей,

изучение содержания государственных стандартов по оформлению отчетов о научно-исследовательской работе и т.п.)

**Научно-производственные технологии** при прохождении практики включают в себя: инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; консультации ведущих специалистов по использованию научно-технических достижений.

**Научно-исследовательские технологии** при прохождении практики включают в себя: определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановку исследовательской задачи; разработку инструментария исследования; наблюдения, фиксация результатов; сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала; использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий; прогноз развития ситуации (функционалирования объекта исследования); использование информационно-аналитических и проектных компьютерных программ и технологий; систематизация фактического и литературного материала; обобщение полученных результатов; формулирование выводов и предложений по общей части программы практики; экспертизу результатов практики (предоставление материалов дневника и отчета о практике; оформление отчета о практике).

#### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике.**

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при прохождении преддипломной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

1. Учебная литература;
2. Нормативные документы, регламентирующие прохождение практики студентом;
3. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студентов во время прохождения практики включает:

- ведение дневника практики;
- оформление итогового отчета по практике.
- анализ нормативно-методической базы организации;
- анализ научных публикации по заранее определённой руководителем практик теме;
- анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в организациях.
- работу с научной, учебной и методической литературой,
- работа с конспектами лекций, ЭБС.
- и т.д.

Для самостоятельной работы представляется аудитория с компьютером и доступом в Интернет, к электронной библиотеке вуза и к информационно-справочным системам.

Перечень учебно-методического обеспечения:

1. Левочкина Н.А. Преддипломная практика: методические указания / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2013. - 31 с. - ISBN 978-5-4458-2195-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134540> (17.01.2018).

2. Положение по подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ. URL: [www.kubsu.ru](http://www.kubsu.ru)

3. Структура и оформление бакалаврской, дипломной, курсовой работ и магистерской диссертации: учеб.-метод. указания/сост. М.Б. Астапов. О.Л. Бондаренко. Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2016. – 49 с.

**10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике.**

Форма контроля преддипломной практики по этапам формирования компетенций:

№ п / п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся	Компетенции	Формы текущего контроля	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
	<b>Подготовительный этап</b>			
12.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	ПК-4 ПК-5	Записи в журнале инструктажа. Записи в дневнике	Прохождение инструктажа по технике безопасности. Изучение правил внутреннего распорядка
13.	Изучение специальной литературы о достижениях отечественной и зарубежной науки в области знаний по теме исследования, определение методов проведения исследования, подготовка инструментария исследования. Составление плана исследования и сбора информации	ПК-9 ПК-10 ПК-11	Собеседование	Проведение обзора публикаций, составление плана исследования, оформление дневника
	<b>Экспериментальный (производственный) этап</b>			
14.	Работа по месту прохождения практики, сбор материалов	ПК-7 ПК-9	Индивидуальный опрос	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами (вид) практики
15.	Ознакомление с деятельностью предприятия по изучаемому вопросу ВКР	ПК-13	Устный опрос	Раздел отчета по практике
16.	Разработка собственной программы, системы ведения деятельности	ПК-1 ПК-2 ПК-14	Собеседование, проверка выполнения работы	Раздел отчета по практике
17.	Проведение опросов, наблюдений, адаптация собственных предложений в работе предприятия	ПК-12	Проверка выполнения индивидуальных заданий	Дневник практики Раздел отчета по практике
18.	Обработка и анализ полученной информации	ПК-6	Собеседование	Сбор, обработка и систематизация полученной информации
19.	Наблюдения, сравнения с деятельностью компаний на рынке	ПК-7 ПК-8 ПК-9	Проверка соответствующих записей в дневнике	Составление описательных таблиц, проведение контент-анализа

20.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	ПК-2 ПК-5 ПК-8 ПК-14	Проверка индивидуального задания и промежуточных этапов его выполнения	Дневник практики Сбор материала для аналитической обработки по гипотезе исследования
	<b>Подготовка отчета по практике</b>			
21.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	Проверка оформления отчета	Отчет
22.	Защита отчета	ПК1-14	Практическая проверка	Защита отчета

Текущий контроль предполагает контроль посещаемости студентами рабочих мест в организации и контроль правильности формирования компетенций.

Мо- дуль компе- тенций	В результате изучения учебных дисциплин цикла обучающиеся должны		
	знать	уметь	владеть
Про- фесси- ональ- ные ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ресурсы и условия организации деятельности гостиничных предприятий различных категорий;</li> <li>- законы функционирования рынка гостиничных услуг;</li> <li>- правила предоставления гостиничных услуг;</li> <li>- информационные технологии в сфере гостиничной деятельности;</li> <li>- принципы обработки данных гостиничного предприятия;</li> <li>- особенности финансово-экономической деятельности средств размещения;</li> <li>- методы анализа финансовой деятельности предприятий размещения;</li> <li>- особенности функционирования служб средств размещения;</li> <li>- организационные особенности деятельности средств размещения различных категорий;</li> <li>- методики качественного и количественного анализа результатов деятельности средств размещения;</li> <li>- принципы управления в средствах размещения;</li> <li>- технологические процессы гостиничной деятельности;</li> <li>- требования к персоналу гостиничного предприятия, предприятия размещения;</li> <li>- систему классификации средств размещения;</li> <li>- процесс оценки соответствия средств размещения категориям;</li> <li>- принципы делового общения и коммуникативные технологии, применяемые в индустрии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать и предоставлять гостиничный продукт для потребителей различных сегментов;</li> <li>- разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт по запросу потребителя;</li> <li>- использовать информационные и коммуникационные технологии в разработке и предоставлении гостиничного продукта;</li> <li>- распределять доходные и расходные части финансового потока средств размещения;</li> <li>- вести учет на предприятии размещения;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности деятельности предприятий;</li> <li>- проводить анализ деятельности подразделений средств размещения;</li> <li>- характеризовать положение предприятия на рынке.</li> <li>- контролировать исполнение технологических процессов предприятия размещения;</li> <li>- контролировать должностные инструкции предприятия размещения;</li> <li>- организовать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;</li> <li>- вести диалог с потребителем услуг средств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологиями формирования и предоставления гостиничного продукта;</li> <li>- информационными, коммуникационными технологиями разработки и предоставления гостиничного продукта;</li> <li>- навыками финансового анализа деятельности предприятия размещения;</li> <li>- навыками аналитической обработки качественных и количественных показателей результатов деятельности функциональных средств размещения;</li> <li>- технологиями управления персоналом;</li> <li>- навыками выполнения технологических процессов в службах средств размещения;</li> <li>- инструментами организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;</li> <li>- технологиями общения, обслуживания потребителя с учетом его требований;</li> <li>- навыками использования современных технологий в</li> </ul>

	<p>гостеприимства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии работы с потребителем в сервисе средств размещения с учетом его потребностей и особенностей;</li> <li>- ресурсы и условия территорий для организации гостеприимства;</li> <li>- современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;</li> <li>- методы оптимизации обслуживания в средствах размещения;</li> <li>- методы оценки ресурсного потенциала дестинации;</li> <li>- методы анализа и обработки информации в гостиничной индустрии;</li> <li>- прикладные методы исследования в гостиничной индустрии;</li> <li>- способы формирования и продвижения гостиничного продукта;</li> <li>- технологии продаж;</li> <li>- направления инновационного развития в гостиничной деятельности.</li> <li>- новые формы обслуживания потребителей;</li> <li>- основы и методы проектирования в гостиничной индустрии;</li> <li>- составляющие материально-технической базы средств размещения;</li> <li>- информационные каналы для аналитической обработки в гостиничной индустрии;</li> <li>- технологии информационного воспроизводства в гостиничной индустрии;</li> <li>- принципы, этапы организации и выполнения проектов;</li> <li>- способы реализации проектов в гостиничной деятельности.</li> </ul>	<p>размещения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать гостиничный продукт, руководствуясь спросом потребителя и ресурсными возможностями средства размещения;</li> <li>- применять современные технологии в гостиничном обслуживании;</li> <li>- формировать продукт средства размещения в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- анализировать и обрабатывать информацию о состоянии рынка гостиничных услуг;</li> <li>- применять прикладные методы исследования в формировании и продвижении гостиничного продукта;</li> <li>- адаптировать инновационные технологии в условиях работы с потребителем;</li> <li>- проектировать функциональные процессы средств размещения;</li> <li>- находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- организовать реализацию проекта в гостиничной деятельности;</li> <li>- составить бизнес-план проекта.</li> </ul>	<p>работе с потребителем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологиями гостиничной деятельности и навыками оптимизации технологических процессов;..</li> <li>- навыками оценки, обработки, анализа информации о состоянии рынка гостиничных услуг;</li> <li>- прикладными методами исследования по формированию и продвижению гостиничного продукта;</li> <li>- технологиями продаж гостиничного продукта;</li> <li>- инновационными технологиями обслуживания в гостиничной индустрии;</li> <li>- навыками проектирования гостиничной деятельности с использованием современных технологий;</li> <li>- навыками применения основных методов статистического учета и анализа для решения задач проектирования в гостиничной индустрии;</li> <li>- технологиями проектирования в гостиничной деятельности;</li> <li>- навыками организации и выполнения проекта.</li> </ul>
--	---	--	---

Промежуточный контроль предполагает проведение по окончании практики проверки документов (отчет, дневник, характеристика студента). Документы обязательно должны быть заверены подписью руководителя практики.

Оценка (шкала оценивания)	Описание показателей
Продвинутый уровень (оценка «отлично»)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- всесторонние и глубокие знания программного материала по теме ВКР;</li> <li>- глубокое раскрытие темы ВКР;</li> <li>- изложение материала в определенной логической последовательности, литературным языком, с использованием современных научных терминов;</li> <li>- освоение актуальной и достоверной основной, дополнительной литературы по теме ВКР;</li> <li>- умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и развитии;</li> <li>- сформированность необходимых практических навыков работы с изученным материалом;</li> </ul>

Оценка (шкала оценивания)	Описание показателей
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качественное оформление работы;</li> <li>- содержательность доклада и презентации;</li> <li>- полные, четкие, логически последовательные, правильные ответы на поставленные в ходе обсуждения ВКР вопросы, способность делать обоснованные выводы.</li> </ul>
Повышенный уровень (оценка «хорошо»)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокое раскрытие темы;</li> <li>- качественное оформление работы;</li> <li>- содержательность доклада и презентации;</li> <li>- систематический характер знаний и умений;</li> <li>- достаточно полные и твердые знания программного материала по теме ВКР, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых явлений (процессов);</li> <li>- последовательные, правильные, конкретные, без существенных неточностей ответы на поставленные вопросы; уверенность при ответе на дополнительные вопросы;</li> <li>- знание основной литературы по теме;</li> <li>- умение достаточно полно анализировать факты, события, явления и процессы, применять теоретические знания при решении практических задач;</li> <li>- наличие в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;</li> </ul>
Базовый (пороговый) уровень (оценка «удовлетворительно»)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основного материала по теме ВКР в объеме, необходимом для последующей практической деятельности;</li> <li>- неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер;</li> <li>- неточности и нарушения логической последовательности в изложении материала во время защиты и в ответах на дополнительные вопросы, но в основном демонстрация необходимых знаний и умений для их устранения при корректировке со стороны членов ГЭК;</li> <li>- правильные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы, несущественные ошибки;</li> <li>- затруднения при ответах на вопросы;</li> <li>- отсутствие наглядного представления работы;</li> <li>- умение применять теоретические знания к решению основных практических задач, ограниченные навыки в обосновании выдвигаемых предложений и принимаемых решений;</li> <li>- недостаточное использование научной терминологии;</li> <li>- несоблюдение норм литературной речи.</li> </ul>
Недостаточный уровень (оценка «неудовлетворительно»)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знании основного материала по теме ВКР;</li> <li>- слабое и неполное раскрытие темы;</li> <li>- непонимание основного содержания теоретического материала;</li> <li>- неспособность ответить на уточняющие вопросы;</li> <li>- отсутствие умения научного обоснования проблем;</li> <li>- неточности в использовании научной терминологии</li> <li>- выводы и предложения, носящие общий характер;</li> <li>- принципиальные ошибки, которые не позволяют приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки;</li> <li>- отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.</li> </ul>

**Критерии оценки отчетов по прохождению практики:**

1. Полнота представленного материала в соответствии с индивидуальным заданием;
2. Своевременное представление отчёта, качество оформления
3. Защита отчёта, качество ответов на вопросы

**Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения (вид) практики**

Шкала оценивания	Критерии оценки Зачет с оценкой
«Отлично»	Содержание и оформление отчета по практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала, выражающееся в полных ответах, точном раскрытии поставленных вопросов
«Хорошо»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена
«Удовлетворительно»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно раскрывая поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями
«Неудовлетворительно»	Небрежное оформление отчета по практике и дневника прохождения практики. В отчете по практике освещены не все разделы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана не выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса Отчет по практике не представлен

**II. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики**

**а) основная литература:**

1. Левочкина Н.А. Преддипломная практика: методические указания / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2013. - 31 с. - ISBN 978-5-4458-2195-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134540> (17.01.2018).

2. Положение о подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ.  
URL: [www.kubsu.ru](http://www.kubsu.ru)

3. Структура и оформление бакалаврской, дипломной, курсовой работ и магистерской диссертации: учеб.-метод. указания/сост. М.Б. Астапов. О.Л. Бондаренко. Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2016. – 49 с.

**б) дополнительная литература:**

1. Барчуков И.С. Методы научных исследований в туризме: учебное пособие / И.С. Барчуков. М.: Академия, 2008. – 221 с.

2. Вараксин, В., Ефремова, О. Рабочий дневник практики (учебно-методическое пособие) [Электронный ресурс] // Международный журнал экспериментального образования. 2013. С. 14-16. ISSN 1996-3947 URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/rabochiy-dnevnik-praktiki-uchebno-metodicheskoe-posobie>

3. Губа, В.П. Методы научного исследования туризма: учебное пособие для студентов высших учебных заведений [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.П. Губа, Ю.С. Воронов, В.Ю. Карпов. — Электрон. дан. — Москва : Физическая культура, 2010. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/9173>.

4. Домбровская, А.Ю. Методы научного исследования социально-культурной деятельности [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, Планета музыки, 2013. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/37001>.

5. Меледина, Т.В. Методы планирования и обработки результатов научных исследований [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Меледина, М.М. Данина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. — 110 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70915>.

**в) периодические издания.**

Туризм: практика, проблемы, перспективы

**12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения преддипломной практики**

Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и электронные образовательные ресурсы:

1. Электронный справочник «Информио» для высших учебных заведений ([www.informio.ru](http://www.informio.ru));

2. Университетская библиотека on-line ([www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru));

3. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» // <http://window.edu.ru/>;

4. Российское образование. Федеральный образовательный портал. // <http://www.edu.ru/>.

5. Интернет - журнал Pro Отель (ПроОтель) (<http://prohotel.ru/catalog-21462/0/>)

**13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по преддипломной практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В процессе организации преддипломной практики применяются современные информационные технологии:

1) мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами.

2) компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

При прохождении практики студент может использовать имеющиеся на кафедре международного туризма и менеджмента программное обеспечение и Интернет-ресурсы.

**13.1 Перечень лицензионного программного обеспечения:**

- *MicrosoftOffice:*
- *Access;*
- *Excel;*
- *Outlook ;*
- *PowerPoint;*
- *Word;*
- *Publisher;*
- *OneNote.*

**13.2 Перечень информационных справочных систем:**

1. Информационно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://garant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://consultant.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» ([www.studmedlib.ru](http://www.studmedlib.ru));
4. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU (<http://www.elibrary.ru>)

**14. Методические указания для обучающихся по прохождению преддипломной практики.**

Перед началом преддипломной практики на предприятии студентам необходимо ознакомиться с правилами безопасной работы и пройти инструктаж по технике безопасности.

В соответствии с заданием на практику совместно с руководителем студент составляет план прохождения практики. Выполнение этих работ проводится студентом при систематических консультациях с руководителем практики от предприятия.

*Примечание: (Приказ № 1383 от 27.11.15г.)*

*Руководитель практики:*

- составляет **рабочий график (план)** проведения практики;
- разрабатывает **индивидуальные задания для обучающихся**, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Студенты, направляемые на практику, обязаны:

- явиться на установочное собрание, проводимое руководителем практики;
- детально ознакомиться с программой и рабочим планом практики;
- явиться на место практики в установленные сроки;
- выполнять правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка;
- выполнять указания руководителя практики, нести ответственность за выполняемую работу;
- проявлять инициативу и максимально использовать свои знания, умения и навыки на практике;

– выполнить программу и план практики, решить поставленные задачи и своевременно подготовить отчет о практике.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

#### 15. Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Для полноценного прохождения преддипломной практики, в соответствии с заключенными с предприятиями договорами, в распоряжение студентов предоставляется необходимое для выполнения индивидуального задания по практике оборудование, и материалы.

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лекционные аудитории (И218, И219)	оснащены новейшими техническими средствами обучения: компьютером, стереосистемой, интерактивной трибуной, мультимедийным проектором и соответствующим программным обеспечением (ПО) (Windows Media Player, Microsoft Office 2010), с выходом в Интернет, оснащены учебными досками, комплектом учебной мебели.
3	Кабинеты для групповых (индивидуальных) консультаций, самостоятельной работы обучающихся (И206, И214, И217)	Оснащены ноутбуком с выходом в Интернет (3 шт.) программой экранного увеличения и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, персональным компьютером (1 шт.), МФУ (1 шт.), географическими картами, учебниками, учебными и учебно-методическими пособиями, проектором для демонстрации слайдов (1 шт.). Атласы: Атлас мира. Обзорно-географический. – М.: Дизайн. Информация. Картография: Астрель, 2006. – 168 с. Атлас России. Информационный справочник. – М.: Дизайн. Информация. Картография: АСТ: Астрель, 2009. – 232 с. Атлас мира. Обзорно-географический. М.: Дизайн. Информация. Картография: Астрель, 2006. 168 с. Атлас России. Информационный справочник. М.: Дизайн. Информация. Картография: АСТ: Астрель, 2009. 232 с. Атлас Краснодарский край. Республика Адыгея. М., 1996.

При прохождении практики в профильной организации обучающимся предоставляется возможность пользоваться, технической, экономической и другой документацией в подразделениях организации, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий. На преддипломной практике студент находится на предприятии размещения, осуществляя деятельность, способствующую сбору информации по теме ВКР: помещения предприятий размещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ. например:

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет  
Институт географии, геологии, туризма и сервиса  
Кафедра международного туризма и менеджмента

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**  
по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело

---

Выполнил

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О. студента*

Руководитель преддипломной практики

\_\_\_\_\_  
ученое звание, должность, *Ф.И.О*

Краснодар 20\_\_ г.

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Фамилия И.О. студента: \_\_\_\_\_  
Курс 4, ОФО

Время проведения практики с « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата	Содержание выполняемых работ	Отметка руководителя практики от организации (подпись, печать)
	Ознакомление с предприятием, его производственной и организационно-функциональной структурой. Прохождение следующих видов инструктажа: 1. Инструктаж по охране труда. 2. Инструктаж по технике безопасности. 3. Инструктаж по пожарной безопасности. 4. Правила внутреннего трудового распорядка.	
	Изучение специальной литературы о достижениях отечественной и зарубежной науки в области знаний по теме исследования, определение методов проведения исследования, подготовка инструментария исследования. Составление плана исследования и сбора информации	
	Ознакомление с деятельностью предприятия по изучаемому вопросу ВКР	
	Разработка собственной программы, системы ведения деятельности	
	Проведение опросов, наблюдений, адаптация собственных предложений в работе предприятия	
	Обработка и анализ полученных данных	
	Наблюдения, сравнения с деятельностью компаний на рынке	
	Мероприятия по обработке и систематизации фактического и литературного материала	
	Выполнение индивидуального задания	
	Обработка и систематизация материала, написание отчета по практике	

ФГБОУ ВО «КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт географии, геологии, туризма и сервиса  
Кафедра международного туризма и менеджмента

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ В ПЕРИОД  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Студент \_\_\_\_\_ + \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Вид практики обучающихся – производственная практика.

Тип практики – преддипломная практика.

Цель практики – сбор и обработка информации для выполнения выпускной квалификационной работы, формирование следующих компетенций, регламентируемых ФГОС ВО:

*профессиональные компетенции (ПК):*

*производственно-технологическая деятельность:*

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

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

*организационно-управленческая деятельность:*

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

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

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

Перечень вопросов (заданий, поручений) для прохождения практики

1. Выявить проблемы....
2. Провести.....
3. Разработать....

**План-график выполнения работ**

№	Этапы работы (виды деятельности) при прохождении практики	Сроки (примерные)	Отметка руководителя практики от университета о выполнении (подпись)
1	Подготовительный этап		
1.2	Ознакомительная лекция, включая инструктаж по технике безопасности		
1.3	Изучение специальной литературы о достижениях отечественной и зарубежной науки в области знаний по теме исследования, определение методов проведения исследования, подготовка инструментария исследования		
1.4	Составление плана исследования и сбора информации		
2	Экспериментальный (производственный) этап		
2.1	Ознакомление с деятельностью предприятия по изучаемому вопросу ВКР		
2.2	Разработка собственной программы, системы ведения деятельности		
2.3	Проведение опросов, наблюдений, адаптация собственных предложений в работе предприятия		
2.4	Обработка и анализ полученной информации		
2.5	Наблюдения, сравнения с деятельностью компаний на рынке		
3	Подготовка отчета по практике		
3.1	Обработка и систематизация материала, написание отчета		
3.2	Защита отчета по практике		

Ознакомлен \_\_\_\_\_  
*подпись студента      расшифровка подписи*

Согласовано:

1. Руководитель производственной практики (преддипломной практики) от кафедры международного туризма и менеджмента ФГБОУ ВО «КубГУ»

\_\_\_\_\_  
*подпись      расшифровка подписи*

2. Руководитель производственной практики (преддипломной практики) от организации

\_\_\_\_\_  
*подпись      расшифровка подписи*

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**  
 результатов прохождения преддипломной практики  
 по направлению подготовки  
 43.03.03 – Гостиничное дело

Фамилия И.О студента \_\_\_\_\_  
 Курс \_\_\_\_\_

№	ОБЩАЯ ОЦЕНКА (отмечается руководителем практики от предприятия)	Оценка			
		5	4	3	2
.	Уровень подготовленности студента к прохождению практики				
.	Умение правильно определять и эффективно решать основные задачи				
.	Степень самостоятельности при выполнении задания по практике				
.	Оценка трудовой дисциплины				
.	Соответствие программе практики работ, выполняемых студентом в ходе прохождения практики				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

№	СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ (отмечается руководителем практики от университета)	Оценка			
		5	4	3	2
1.	ПК-1 готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей				
2.	ПК-2 готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий				
3.	ПК-5 способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения				
4.	ПК-3 владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения				
5.	ПК-4 готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы				
6.	ПК-7 готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем				
7.	ПК-6 готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений				
8.	ПК-8 готовность использовать оптимальные технологические				

	процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя				
9.	ПК-11 готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей				
10.	ПК-10 готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей				
11.	ПК-9 способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг				
12.	ПК-14 готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности				
13.	ПК-13 готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя				
14.	ПК-12 готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования				

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

## **Приложение 4 Рабочая программа ГИА**

**Б3.Б.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА) .....	4
1.1 Цель государственной итоговой аттестации: .....	4
1.2. Задачи государственной итоговой аттестации: .....	4
2. Место ГИА в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении ГИА, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы. ....	4
4. Объем государственной итоговой аттестации. ....	7
5. Фонд оценочных средств для защиты выпускной квалификационной работы .....	9
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся при подготовке выпускной квалификационной работы. ....	14
7. Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы. ....	15
7.1. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ. ....	15
7.2. Порядок и сроки представления выпускной квалификационной работы научному руководителю и в ГЭК. ....	17
7.3. Порядок подготовки студента к защите выпускной квалификационной работы. ....	17
7.4. Порядок защиты выпускной квалификационной работы .....	18
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для подготовки к защите выпускной квалификационной работы .....	20
9. Перечень информационных технологий, используемых при подготовке к ГИА, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем. ....	24
10. Порядок проведения ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья. ....	25
11. Материально-техническая база, необходимая для проведения ГИА. ....	27
Приложения .....	28

### **1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)**

**1.1 Цель государственной итоговой аттестации:** определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

#### **1.2. Задачи государственной итоговой аттестации:**

- проверка знаний и умений студентов по циклу профессиональных дисциплин с точки зрения их использования для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития и будущей профессиональной деятельности;
- оценка степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы;
- установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач.

### **2. Место ГИА в структуре образовательной программы.**

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ, является обязательной итоговой аттестацией обучающихся.

Государственная итоговая аттестация относится к базовой части Блока 3 в структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (профиль «Санаторно-курортная деятельность») и завершается присвоением квалификации.

### **3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении ГИА, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

Государственная итоговая аттестация призвана определить степень сформированности компетенций – теоретические знания и практические навыки выпускника в соответствии с компетентностной моделью.

Согласно федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» №1432 от 04.12.2015 г. проверяется обладание выпускниками компетенциями в области следующих предусмотренных образовательным стандартом видов профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- сервисная;
- научно-исследовательская;
- проектная.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

#### *производственно-технологическая деятельность:*

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

#### *организационно управленческая деятельность:*

- организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;

- планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
- определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;
- координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
- контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;
- сервисная деятельность:*
  - обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
  - соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;
  - выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей;
  - соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений;
- научно-исследовательская деятельность:*
  - сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;
  - мониторинг гостиниц и других средств размещения;
  - адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения;
- проектная деятельность:*
  - постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;
  - проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
  - проектирование инновационного гостиничного продукта.

**По итогам ГИА проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций:**

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

*общефессиональные компетенции (ОПК):*

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

– способность организовывать работу исполнителей (ОПК-2);

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

*профессиональные компетенции (ПК):*

*производственно-технологическая деятельность:*

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

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

*организационно-управленческая деятельность:*

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

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

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

*сервисная деятельность:*

– готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развития клиентурных отношений (ПК-6);

– готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7);

– готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8);

*научно-исследовательская деятельность:*

– способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);

– готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);

– готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

– готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования (ПК-12);

– готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13);

– готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14).

#### 4. Объем государственной итоговой аттестации.

Общая трудоёмкость ГИА составляет 324 часа (9 зач. ед.). Проводится в 8 семестре (4 курсе).

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

#### Выпускная квалификационная работа.

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» №1432 от 04.12.2015 г. предусмотрено выполнение ВКР, что позволяет оценить не только овладение выпускником высшего учебного заведения теоретическими знаниями, но и умение применить эти знания на практике. Итоговой государственной аттестацией в соответствии с учебным планом является защита ВКР.

ВКР является самостоятельным квалификационным научным исследованием одного из актуальных вопросов (проблем) теории и практики в области профессиональной деятельности выпускников, является заключительным этапом проведения государственных аттестационных испытаний и имеет своей целью систематизацию, обобщение и закрепление теоретических знаний, практических умений. Защита ВКР проводится с целью выявления готовности выпускников к осуществлению основного вида деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному общеобразовательному стандарту по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

ВКР должна иметь актуальность и практическую значимость и может выполняться по предложениям образовательных учреждений, организаций, предприятий.

Целью защиты ВКР является оценка качества комплексной системы теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных студентом в процессе формирования у него общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих решать поставленные задачи на профессиональном уровне. Задачами ВКР являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений, полученных студентом в процессе освоения дисциплин ОП ВО, предусмотренных ФГОС ВО;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования и проведения эксперимента при решении конкретных практических, научных, технических, экономических и производственных задач;
- выявление уровня развития у выпускника профессиональных компетенций;
- определение уровня подготовки выпускника к профессиональной деятельности;
- приобретение опыта систематизации полученных результатов исследования, формулировки новых выводов и положений как результатов выполненной работы и их публичной защиты.

ВКР выполняется на основе глубокого изучения научной, учебной литературы по соответствующей тематике и статистической информации.

При выполнении ВКР обучающийся должен продемонстрировать:

- способности и умения, опираясь на полученные знания;
- сформированные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции;
- умение самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности;
- навыки самостоятельного научного и прикладного исследования в конкретной области;
- умение работать с научной литературой и другими источниками информации;

- владение методами сбора эмпирического материала и его анализа;
- владение современными методами математико-статистической обработки информации и компьютерными технологиями;
- владение профессиональной терминологией и языком научного исследования;
- умение профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Выполнение выпускником ВКР предполагает:

- обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы;
- изучение нормативной документации, справочной и научной литературы по изучаемой проблеме;
- сбор необходимого эмпирического (статистического) или экспериментального материала для ее выполнения;
- анализ собранных данных, с использованием соответствующих методов статистической обработки и анализа информации;
- оформление ВКР в соответствии с нормативными требованиями.

#### **Вид выпускной квалификационной работы**

ВКР по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль «Санаторно-курортное дело») выполняется в виде бакалаврской работы.

**Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию.** Согласно Положению о подготовке и защите ВКР, утвержденных ректором ФГБОУ ВО «КубГУ» (далее Положение о защите ВКР) структура ВКР включает следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

*Содержание* включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов, заключение, список использованных источников, приложения ВКР с указанием номеров страниц, с которых они начинаются.

*Введение* концентрирует основную информацию о ВКР (цель, задачи, актуальность, научную новизну, практическую значимость, объект и предмет исследования, теоретическую базу, методы исследования).

*Основная часть* ВКР содержит, как правило, несколько разделов, которые делятся на подразделы. Эта часть носит основной содержательный характер, в ней отражается процесс решения и результаты поставленных задач, приводится научно-аналитический анализ объекта и предмета исследования, описывается ход и результаты экспериментальной и (или) практической работы. Содержание разделов основной части должно точно соответствовать теме ВКР и полностью ее раскрывать.

*Заключение* работы содержит оценку полученных результатов, их соответствия поставленным задачам, уровне достижения цели, выводы о подтверждении (не подтверждении) выдвинутых гипотез, обосновываются возможности практического применения полученных результатов.

*Список использованных источников* содержит перечень только тех публикаций (материалов), которые были использованы в ВКР. Приложения к ВКР содержат материалы вспомогательного характера (используемые методики, расчеты, графические материалы и т.п.)

#### **Примерная тематика выпускных квалификационных работ**

Темы ВКР определяются кафедрой международного туризма и менеджмента в соответствии профилем ООП, с учетом заявок предприятий и организаций, а также на основе тематики планов научно-исследовательских работ кафедры. Тематика ВКР ежегодно обновляется с учетом развития науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы. Тематика утверждается на заседании кафедры и учебно-методическим советом института географии, геологии, туризма и сервиса ежегодно.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее написания.

Примерная тематика ВКР приведена в Приложении 1.

#### **Требования к оформлению выпускной квалификационной работы.**

##### **Общие требования**

*Текст* ВКР готовится с помощью текстового редактора, печатается на одной странице каждого листа бумаги формата А4 (компьютерный шрифт Times New Roman – 14, интервал 1,5 для основного текста, Times New Roman – 12, интервал 1,0 – для сносок), представляется в переплете в напечатанном виде и на электронном носителе.

*Абзац.* Между строками 1,5 интервала. Абзац начинается с отступа. Текст выравнивается по ширине.

*Поля.* Левое – не менее 2,5 см, правое – 1,0 см, верхнее – 2,0 см, нижнее – 2,0 см.

Все страницы ВКР имеют сквозную нумерацию. Первой страницей считается титульный лист, на котором нумерация не ставится, на следующей странице ставится цифра «2». Порядковый номер печатается на середине верхнего поля страницы, без каких-либо дополнительных знаков (тире, точки).

Минимальный объем ВКР бакалавра не должен быть менее 45 печатных листов, без приложений, общий объем ВКР не должен превышать 80 печатных листов.

ВКР должна иметь твердый переплет.

Подробные требования к выполнению и оформлению ВКР содержатся в методических указаниях «Структура и оформление бакалаврской, дипломной и курсовой работ и магистерской диссертации: учебно-методические указания» (авт. Астапов М.Б., Бондаренко О.А., 2016 г.)

В соответствии с Порядком обеспечения самостоятельности выполнения ВКР на основе системы «Антиплагиат» обучающийся допускается к защите ВКР при наличии в ней не менее 70% оригинального текста.

#### **5. Фонд оценочных средств для защиты выпускной квалификационной работы**

Оценка результатов освоения ООП осуществляется государственной экзаменационной комиссией на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения с использованием данных о результатах промежуточной аттестации студентов, результатов выполнения и защиты ВКР.

Принцип построения результатов освоения ООП – модульный, базирующийся на выделении крупных разделов компетенций – модулей, имеющих внутреннюю взаимосвязь и направленных на достижение основной цели ГИА.

Содержание ВКР выпускника и ее соотнесение с совокупным ожидаемым результатом образования в модульном компетентностном формате по ОП ВО представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов ГИА и их соотнесение с совокупным ожидаемым результатом образования в модульном компетентностном формате

Модуль компетенций	В результате изучения учебных дисциплин цикла обучающиеся должны		
	знать	уметь	владеть
Общекультурные ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные разделы и направления философии;</li> <li>– методы и приемы философского анализа проблем;</li> <li>– методы оценки эффективности деятельности предприятий;</li> <li>– иностранный язык на уровне свободного владения ;</li> <li>– основы делового общения на русском и иностранном языках в устной и письменной формах;</li> <li>– основы и принципы командного менеджмента;</li> <li>– источники самообразования и принципы самоорганизации;</li> <li>– основополагающие нормативные правовые акты различных сфер деятельности;</li> <li>– юридические основы деятельности туристских предприятий;</li> <li>– нормы физического развития человека;</li> <li>– методы защиты персонала и населения в условиях катастроф, аварий, стихийных бедствий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– устанавливать причинно-следственные связи между историческими явлениями и выявлять связь прошлого и настоящего;</li> <li>– делать выводы по результатам оценки;</li> <li>– вести устный, письменный диалог на русском и иностранном языке;</li> <li>– адаптироваться в командной среде;</li> <li>– толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</li> <li>– определять приоритеты и формировать этапы самообразования;</li> <li>– использовать правовые знания в практической деятельности;</li> <li>– совершать юридические действия в точном соответствии с законами международного и российского права;</li> <li>– поддерживать необходимый уровень физической подготовленности;</li> <li>– реализовывать меры защиты персонала и населения от возможных последствий катастроф, аварий, стихийных бедствий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способностью использовать основы философских знаний, анализировать закономерности развития;</li> <li>– способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности деятельности предприятий</li> <li>– иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников;</li> <li>– способностью к установлению коммуникаций межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>– способностью работать в команде;</li> <li>– способностью поиска оптимальных решений в организации самостоятельного обучения;</li> <li>– навыками применения законодательства при решении практических задач с учетом социальной политики государства;</li> <li>– владеть методами обеспечения пропаганды активного долголетия, здорового образа жизни и профилактики заболеваний;</li> <li>– приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> </ul>
Общепрофессиональные ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– информационную и библиографическую культуру;</li> <li>– различные источники информации по объекту гостиничного продукта;</li> <li>– структуру гостиничного продукта и требования к его разработке;</li> <li>– технологию процесса обслуживания потребителя;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать различные источники информации с соблюдением требований информационной безопасности;</li> <li>– разрабатывать гостиничный продукт;</li> <li>– организовать процесс обслуживания потребителей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>– технологией разработки гостиничного продукта;</li> <li>– технологиями организации процесса обслуживания потребителей;</li> </ul>
Профессиональные ПК-1 ПК-2 ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основы и методы проектирования в гостеприимстве;</li> <li>– роль математики и информатики в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– создавать проекты в гостиничном деле;</li> <li>– использовать знания в области фундаментальных разделов математики и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основами проектирования, в том числе в гостеприимстве;</li> <li>– математическими методами географических исследований;</li> <li>– навыками применения</li> </ul>

<p>ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14</p>	<p>современных условиях развития гостиничной индустрии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы фундаментальных математических знаний;</li> <li>– основы информатики необходимые для осуществления проектной деятельности в гостиничном деле;</li> <li>– способы реализации проектов, продуктов в гостиничной индустрии;</li> <li>– особенности системы управления персоналом в гостиничной деятельности;</li> <li>– принципы принятия управленческих решений на разных уровнях;</li> <li>– способы расчета затрат и анализа деятельности предприятия гостеприимства;</li> <li>– методы расчета гостиничного продукта с учетом требований потребителя;</li> <li>– методы оценки эффективности управленческих решений;</li> <li>– источники информации в области гостиничной деятельности;</li> <li>– методы анализа и обработки научно-технической информации в области гостиничной деятельности;</li> <li>– методы мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>– прикладные методы исследования в гостеприимстве;</li> <li>– направления инновационного развития в гостиничном деле;</li> <li>– новые формы обслуживания потребителей гостиничных услуг;</li> <li>– современные технологии разработки гостиничного продукта;</li> <li>– информационные и коммуникативные</li> </ul>	<p>информатики в проектной деятельности в гостиничном бизнесе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обрабатывать и интерпретировать данные проектной деятельности с использованием базовых знаний математики и информатики;</li> <li>– находить каналы реализации соответственно проекту;</li> <li>– организовывать работу персонала в гостиничном предприятии с учетом социальной политики государства;</li> <li>– проводить учет и анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>– рассчитать стоимость гостиничного продукта с учетом затрат и требования потребителей;</li> <li>– оценить эффективность управленческих решений в гостиничном предприятии;</li> <li>– анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области гостиничной деятельности;</li> <li>– формировать и использовать инструментарий мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>– применять прикладные методы исследования рынка гостиничных услуг;</li> <li>– адаптировать инновационные технологии в условиях работы с потребителем;</li> <li>– применять современные технологии при разработке гостиничного продукта;</li> <li>– использовать информационные и коммуникативные технологии в продвижении и реализации гостиничного продукта;</li> <li>– пользоваться нормативными документами в области качества, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии;</li> <li>– вести продуктивный диалог с потребителем гостиничного продукта;</li> </ul>	<p>основных методов математического анализа для решения задач проектирования в гостиничном деле;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологиями реализации проектов в гостиничной индустрии;</li> <li>– технологиями управления персоналом и методами принятия управленческих решений;</li> <li>– навыками расчета и анализа затрат гостиничного предприятия и гостиничного продукта;</li> <li>– навыками анализа и обработки научно-технической информации в области гостеприимства;</li> <li>– навыками сбора и обработки информации о состоянии рынка услуг гостеприимства;</li> <li>– прикладными методами исследования в гостиничном деле;</li> <li>– инновационными технологиями обслуживания в системе гостеприимства;</li> <li>– технологиями разработки гостиничного продукта с использованием современных технологий;</li> <li>– технологиями продвижения гостиничного продукта с использованием информационных и коммуникативных технологий;</li> <li>– навыками применения нормативных документов по качеству в гостиничной индустрии;</li> <li>– технологиями общения, обслуживания потребителя с учетом его требований.</li> </ul>
--	--	--	---

	<p>технологии продвижения гостиничного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– системы оценки качества, особенности стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии;</li> <li>– принципы делового общения и коммуникативные технологии, применяемые в системе гостеприимства;</li> <li>– знать технологию обслуживания потребителя в гостиничном предприятии, с учетом его потребностей;</li> </ul>		
--	--	--	--

**Описание показателей и критериев оценивания результатов защиты ВКР, а также шкал оценивания:**

**Показатели оценки выпускной квалификационной работы**

Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) оценивают степень соответствия представленной ВКР и ее защиты требованиям ФГОС ВО, включая общие требования по оцениванию сформированности компетенций, опираясь на следующие критерии:

- актуальность темы исследования;
- постановка целей и задач исследования;
- практическая значимость выполненного исследования;
- уровень анализа литературных данных и других источников информации по тематике работы, степень их новизны и достоверности;
- выбор и обоснование методов исследований, оценка их надежности и корректности;
- обоснованность и аргументированность сделанных выводов;
- оформление работы и язык изложения;
- содержание заслушанного доклада;
- качество презентации ВКР;
- полнота и аргументированность ответов студента на замечания рецензента и вопросы, заданные при обсуждении ВКР;
- наличие публикаций, дипломов победителя конкурсов, рекомендаций к практическому использованию или опубликованию и т.д.

Оценка ВКР дается ГЭК на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса. В процессе обсуждения оценки учитываются мнения научного руководителя и рецензента о работе выпускника.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственной итоговой аттестации.

Оценивание ВКР на основании анализа сформированности компетенций (Таблица 2):

- «отлично» – высокий уровень сформированности компетенций (более половины компетенций имеют высокий уровень сформированности);
- «хорошо» – продвинутый уровень сформированности компетенций (более половины компетенций имеют продвинутый уровень сформированности);
- «удовлетворительно» – базовый уровень сформированности компетенций (более половины компетенций имеют базовый уровень сформированности);
- «неудовлетворительно» – компетенции не сформированы.

Таблица 2 – Показатели оценки выпускной квалификационной работы

Оценка (шкала оценивания)	Описание показателей
Продвинутый уровень (оценка «отлично»)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– всесторонние и глубокие знания программного материала по теме ВКР;</li> <li>– глубокое раскрытие темы ВКР;</li> <li>– изложение материала в определенной логической последовательности, литературным языком, с использованием современных научных терминов;</li> <li>– освоение актуальной и достоверной основной, дополнительной литературы по теме ВКР;</li> <li>– умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и развитии;</li> <li>– сформированность необходимых практических навыков работы с изученным материалом;</li> <li>– качественное оформление работы;</li> <li>– содержательность доклада и презентации;</li> <li>– полные, четкие, логически последовательные, правильные ответы на поставленные в ходе обсуждения ВКР вопросы, способность делать обоснованные выводы.</li> </ul>
Повышенный уровень (оценка «хорошо»)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– глубокое раскрытие темы;</li> <li>– качественное оформление работы;</li> <li>– содержательность доклада и презентации;</li> <li>– систематический характер знаний и умений;</li> <li>– достаточно полные и твердые знания программного материала по теме ВКР, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых явлений (процессов);</li> <li>– последовательные, правильные, конкретные, без существенных неточностей ответы на поставленные вопросы; уверенность при ответе на дополнительные вопросы;</li> <li>– знание основной литературы по теме;</li> <li>– умение достаточно полно анализировать факты, события, явления и процессы, применять теоретические знания при решении практических задач;</li> <li>– наличие в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;</li> </ul>
Базовый (пороговый) уровень (оценка «удовлетворительно»)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знание основного материала по теме ВКР в объеме, необходимом для последующей практической деятельности;</li> <li>– неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер;</li> <li>– неточности и нарушения логической последовательности в изложении материала во время защиты и в ответах на дополнительные</li> </ul>

Оценка (шкала оценивания)	Описание показателей
	вопросы, но в основном демонстрация необходимых знаний и умений для их устранения при корректировке со стороны членов ГЭК; – правильные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы, несущественные ошибки; – затруднения при ответах на вопросы; – отсутствие наглядного представления работы; – умение применять теоретические знания к решению основных практических задач, ограниченные навыки в обосновании выдвигаемых предложений и принимаемых решений; – недостаточное использование научной терминологии; – несоблюдение норм литературной речи.
Недостаточный уровень (оценка «неудовлетворительно»)	– существенные пробелы в знании основного материала по теме ВКР; – слабое и неполное раскрытие темы; – непонимание основного содержания теоретического материала; – неспособность ответить на уточняющие вопросы; – отсутствие умения научного обоснования проблем; – неточности в использовании научной терминологии – выводы и предложения, носящие общий характер; – принципиальные ошибки, которые не позволяют приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки; – отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

**Содержание заслушанного доклада оценивается:**

– «отлично», если продемонстрирована высокая степень полноты и обобщения содержания темы и цели ВКР. Изложение доклада краткое, последовательное, логичное, язык грамотный, выразительный. Выводы аргументированы, доказательны;

– «хорошо», если содержание и основная цель работы раскрыты; доклад изложен достаточно последовательно, грамотно, с выделением главных моментов; отдельные положения обоснованы недостаточно убедительно; в отдельных случаях наблюдается неправильное использование терминологии;

– «удовлетворительно», если содержание и цель ВКР в основном раскрыты; при изложении доклада есть небольшие нарушения в логике, доклад сведен к теоретизированию или простому перечислению последовательности рекомендуемых действий; наблюдается неправильное использование терминологии;

– «неудовлетворительно», если содержание и цель ВКР не раскрыты; при изложении доклада есть нарушения в логике, прослеживаются затруднения в умении выделить главное и второстепенное; доклад не соответствует задачам выпускной квалификационной работы; неправильно используется терминология.

**Качество презентации выпускной работы оценивается:**

– на «отлично», если презентация является качественной, информативной, представленный материал хорошо структурирован; иллюстративная часть оформлена грамотно, аккуратно; в ней полностью отражены все структурные разделы выпускной квалификационной работы;

– на «хорошо», если презентация оформлена достаточно грамотно, но недостаточно аккуратно; размещение и компоновка рисунков имеют единичные несущественные ошибки, которые не отражаются на качестве презентации в целом;

– на «удовлетворительно», если презентация содержит неструктурированный текст, дублирующий доклад;

– на «неудовлетворительно», если презентация содержит множество существенных ошибок; имеются множественные несоответствия иллюстративной части и пояснительной записки ВКР.

**Полнота и аргументированность ответов студента на замечания и вопросы, заданные при обсуждении работы оцениваются:**

– на «отлично», если продемонстрирован высокий научно-теоретический уровень, эрудиция, свободное оперирование материалами ВКР; умение логично, доказательно, аргументировано излагать ответ, отвечать на проблемные вопросы, обосновывать собственное мнение, оперативно, творчески использовать знания для решения проблемных ситуаций, анализировать и сопоставлять конкретные результаты; использовать собственный учебно-профессиональный опыт;

– на «хорошо», если продемонстрировано хорошее владение материалами выпускной квалификационной работы; умение выделить в ответе главное и второстепенное; умение анализировать, сопоставлять полученные результаты; знание специальных терминов и определений; однако имеются единичные несущественные ошибки;

– на «удовлетворительно», если продемонстрировано воспроизведение материала ВКР с небольшим количеством ошибок, воспроизведение знаний по отдельным вопросам и умение использовать знания при решении типовых практических заданий с незначительной помощью со стороны задающих вопросы;

– на «неудовлетворительно», если воспроизведение учебного материала неполное и фрагментарное; имеются затруднения в применении знаний и умений, в ответах имеются существенные ошибки, которые студент не может исправить даже с помощью преподавателя.

#### **6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся при подготовке выпускной квалификационной работы.**

1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры КубГУ. URL: [www.kubsu.ru](http://www.kubsu.ru).

2. Положение о подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ. URL: [www.kubsu.ru](http://www.kubsu.ru).

3. Структура и оформление бакалаврской, дипломной, курсовой работ и магистерской диссертации: учеб.-метод. указания / сост. М.Б. Астапов. О.Л. Бондаренко. Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2016. – 49 с.

#### **7. Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы.**

##### **7.1. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ.**

Выпускная квалификационная работа – это работа, в которой на основании авторских разработок или авторского обобщения научно-практической информации решены задачи, имеющие важное значение для той области деятельности, которой посвящена тема работы.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее написания. При выборе темы работы автор исходит из ее актуальности и личных научных и практических интересов. При необходимости помощь в выборе темы могут оказать научный руководитель и преподаватели кафедры.

Темы выпускных квалификационных работ закрепляются за студентами приказом ректора на основе их личных заявлений. Заявление на выполнение ВКР, после согласования с научным руководителем (который визирует заявление студента), подается на имя заведующего кафедрой. Все заявления регистрируются в журнале регистрации

ВКР с указанием ФИО выпускника, научного руководителя, темы и даты подачи заявления. Заявление является основанием для назначения научного руководителя ВКР из числа преподавателей кафедры, имеющих ученые степени и/или звания. Форма заявления приведена в Приложении 2.

Научный руководитель назначается, как правило, из числа доцентов и профессоров. При необходимости могут назначаться консультанты из числа специалистов по изучаемой проблеме. Научный руководитель контролирует все этапы подготовки и написания работы вплоть до ее защиты.

Тема, а также научный руководитель ВКР закрепляются на заседании кафедры. Утвержденные кафедрой темы и руководители ВКР утверждаются приказом ректора университета по представлению директора Института географии, геологии, туризма и сервиса (ИГГТС) не позднее 15 декабря текущего учебного года. После издания приказа изменение темы и руководителя не разрешается. В исключительных случаях не позднее, чем за один календарный месяц до защиты кафедрой может быть внесено изменение, в том числе уточнение, в тему ВКР, которое оформляется соответствующим приказом.

Работа над ВКР ведется по определенному графику, в котором указаны сроки выполнения отдельных частей ВКР, а также сроки прохождения обязательных процедур (предзащита, нормоконтроль, проверка на наличие плагиата, предоставление готовой работы в директорат). График подписывается научным руководителем и студентом перед началом работы над ВКР. График работы над ВКР представлен в Приложении 3.

Работа над ВКР начинается с обязательного уточнения ее структуры и согласования рабочего плана по ее написанию с научным руководителем.

Рабочий план подготовки ВКР составляется после отбора и предварительного изучения обучающимся источников информации и согласовывается с научным руководителем. Рабочий план может иметь произвольную форму, позволяющую включать в него новые аспекты, появляющиеся в процессе разработки темы.

После уточнения структуры с научным руководителем студент работает над ВКР самостоятельно в соответствии с согласованным рабочим планом. Образец содержания ВКР представлен в Приложении 4.

Согласно Положению о защите ВКР, в обязанности научного руководителя входит:

- помощь студенту в выборе (формулировке темы) ВКР и разработке плана ее выполнения, а также в определении технологии проведения исследования;
- консультирование по подбору литературы и фактического материала;
- контроль за выполнением ВКР в соответствии с индивидуальным планом;
- оценка качества выполнения ВКР в соответствии с предъявляемыми к ней требованиями (отзыв научного руководителя).

В процессе работы над ВКР студент обращается за консультациями к научному руководителю по мере необходимости. Консультации по общим вопросам, связанным с подготовкой и представлением ВКР к защите, оказывает научный руководитель и заведующий кафедрой в соответствии с графиком консультаций.

Не позднее, чем за месяц до определенного срока защиты на заседании кафедры проводится предзащита ВКР, целью которой является определение степени готовности ВКР к защите и соответствия ее заявленной теме. Она включает доклад выпускника о проделанной работе и устный отзыв научного руководителя. К моменту проведения предзащиты ВКР всех обучающихся должны быть выполнены как минимум на 70%.

Тексты ВКР, за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, проходят проверку на объем заимствования с использованием системы «Антиплагиат» и размещаются организацией в электронно-библиотечной системе университета.

По завершению работы над ВКР научный руководитель дает письменный отзыв, в котором характеризует выполненную работу студента над выбранной темой и полученной работы, ее актуальности, уровне теоретической подготовки и профессиональной

компетентности выпускника. Получение отрицательного отзыва не является препятствием для допуска к защите. Форма отзыва руководителя ВКР представлена в Приложении 5.

ВКР выпускника рекомендуется пройти рецензирование (не является обязательным для бакалавров). Рецензент(ы) должны быть из числа наиболее компетентных в проблеме исследования специалистов. В качестве рецензентов могут выступать квалифицированные преподаватели других кафедр университета, а также специалисты сторонних организаций, представители работодателей. В качестве рецензентов не могут привлекаться преподаватели кафедры, на которой выполнена данная ВКР (кафедры международного туризма и менеджмента).

Рецензия дается в письменном виде и должна носить критический характер. В рецензии оцениваются все разделы работы, ее актуальность, степень самостоятельности исследования, владения студентами методами сбора материала и его научного анализа, практическая значимость выполненной работы, аргументированность выводов логика, язык и стиль изложения материала. В рецензии должны содержаться замечания и оценка работы. Форма рецензии на ВКР представлена в Приложении 6.

Порядок защиты ВКР устанавливается кафедрой международного туризма и менеджмента. График (сроки) выполнения и написания ВКР определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Предварительно прочитанная, одобренная и подписанная научным руководителем ВКР предъявляется на кафедру не менее чем за 10 дней до защиты.

### **7.2. Порядок и сроки представления выпускной квалификационной работы научному руководителю и в ГЭК.**

После завершения подготовки ВКР научный руководитель представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период совместной работы над исследованием.

Подготовленная и полностью оформленная работа, с подписями руководителя, студента на титульном листе, вместе с отзывом научного руководителя, рецензией (при наличии) и справками о практическом использовании результатов (при наличии) представляется на кафедру для прохождения нормоконтроля. Образец титульного листа ВКР представлен в Приложении 7.

На кафедре назначается нормоконтролер (нормоконтролеры), функцией которого является ознакомление выпускников с правилами оформления ВКР и контроль за соответствием оформления предъявляемым требованиям.

Кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты.

### **7.3 Порядок подготовки студента к защите выпускной квалификационной работы.**

Подготовка обучающегося к защите ВКР включает оформление следующих документов:

1. Письменного выступления, в котором в краткой форме (не более 7–10 минут) последовательно раскрываются актуальность темы, сущность рассматриваемой проблемы, основные подходы к ее решению, выводы и рекомендации. Цель и задачи работы не перечисляются, можно упомянуть только те задачи, решение которых представляет собой основу сформулированных рекомендаций по раскрываемой теме. В выступлении следует обосновать актуальность темы, показать практическую значимость исследования, дать краткий обзор глав работы и, самое главное, представить полученные в процессе результаты. Желательно использовать в докладе простые короткие предложения, так как это облегчит выступающему изложение материала.

2. Мультимедийной презентации, содержащей основные результаты работы. При создании слайдов следует избегать излишних графических эффектов – витиеватых фоновых рисунков, теней, полутонов и прочего. Желательно придерживаться не сильно яркой цветовой гаммы, представлять слайды без анимации и музыкального сопровождения. Необходимо начать мультимедийную презентацию с титульного слайда и завершить итоговым слайдом. На титульном слайде приводятся название темы работы, фамилия и инициалы автора и научного руководителя. Слайды должны быть пронумерованы и иметь заголовки. На слайдах должны быть использованы те таблицы, графики, диаграммы и схемы, которые приведены в работе.

3. Справка о проверке ВКР в системе «Антиплагиат.Вуз.КубГУ».

4. Рецензии (при наличии) от организации на выполнение работы по заявленной теме (на фирменном бланке), подписанного руководителем организации, и заверенного печатью.

5. Справки (при наличии) организации о принятии к рассмотрению или внедрению предложений, содержащихся в работе (на фирменном бланке), подписанной руководителем организации, и заверенной печатью.

Рецензия и справка о внедрении не является обязательным и согласовывается с научным руководителем.

Не менее чем за 2 дня до дня защиты обучающийся должен представить секретарю ГЭК следующие материалы:

- экземпляр ВКР в бумажном виде в твердом переплете с подписями заведующего выпускающей кафедры, научного руководителя и студента (1 экземпляр);
- экземпляр ВКР в электронном виде с приложением компьютерной презентации;
- отзыв научного руководителя;
- справка о проверке ВКР в системе «Антиплагиат.Вуз.КубГУ»;
- рецензия и справка о внедрении (при наличии).

#### **7.4 Порядок защиты выпускной квалификационной работы.**

Порядок защиты ВКР устанавливается кафедрой международного туризма и менеджмента на основе Положения о защите ВКР. График (сроки) выполнения и написания ВКР определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Предварительно прочитанная, одобренная и подписанная научным руководителем ВКР предъявляется на кафедру не менее чем за 10 дней до защиты.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе высшего образования по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

Защита ВКР осуществляется на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), утверждаемой в установленном порядке, с участием научного руководителя, рецензента (при наличии) и консультанта (при наличии). Время, отводимое на защиту ВКР, определяется утвержденными нормами времени.

Секретарь ГЭК представляет на заседании ГЭК по каждой ВКР следующие материалы:

- экземпляр ВКР в твердом переплете;
- отзыв научного руководителя;
- справку о проверке ВКР в системе «Антиплагиат.Вуз.КубГУ»;
- зачетную книжку студента;
- рецензию и справку о внедрении (при наличии).

**Процедура защиты ВКР состоит из следующих этапов:**

- сообщение (доклад) студента об основном содержании работы (не более 10 минут), сопровождается демонстрацией мультимедийной презентации;
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- выступление членной комиссии и других лиц;

- оглашение отзыва научного руководителя на ВКР;
- оглашение рецензии и справки о внедрении на ВКР (при наличии);
- ответы студента на вопросы и замечания членов ГЭК.

**Порядок оценивания защиты ВКР.**

После завершения защиты всех ВКР, предусмотренных по графику на текущий день, объявляется перерыв для обсуждения членами комиссии итогов защиты и выставления окончательной оценки студентам. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Тексты защищенных в ГЭК ВКР, размещаются кафедрой международного туризма и менеджмента в электронно-библиотечной системе КубГУ, согласно установленных БИП правил.

Согласно утвержденному ректором ФГБОУ ВО «КубГУ» Порядку проведения ГИА по образовательным программам высшего образования ст. 4 пп. 36–38 (далее Порядок проведения ГИА), обучающиеся, не прошедшие защиту ВКР в связи с неявкой по уважительной причине (по медицинским показаниям и в других исключительных случаях: стихийные бедствия, семейные обстоятельства и др.), вправе пройти ее в течение 10 месяцев после завершения защиты. Обучающийся должен представить в Университет документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Обучающийся не прошедший защиту ВКР в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», а также обучающийся из числа инвалидов, не прошедший защиту ВКР, в установленный для него срок (в связи с неявкой на защиту ВКР по неуважительной причине или получением оценки «неудовлетворительно»), отчисляются из Университета с выдачей справки об обучении, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Лицо, не прошедшее защиту ВКР, может пройти защиту повторно, не ранее чем через 10 месяцев и не позднее, чем через пять лет после срока проведения защиты, которая не пройдена обучающимся. Указанное лицо может повторно пройти защиту ВКР не более двух раз. Для повторного прохождения защиты ВКР указанное лицо по его заявлению восстанавливается в Университете на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для ГИА по направлению подготовки 43.03.02. «Туризм». При повторном прохождении защиты ВКР по желанию обучающегося решением кафедры международного туризма и менеджмента, ему может быть установлена иная тема ВКР.

**Апелляционные комиссии по результатам защиты ВКР.**

Согласно Порядку проведения ГИА т. 6 пп. 46–64. Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты ВКР.

В состав апелляционной комиссии включаются 4 человека из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу КубГУ и не входящих в состав ГЭК. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. Протоколы заседаний комиссий подписываются председательствующим и членами комиссии.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов защиты ВКР. Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении защиты ВКР, а также выпускную квалификационную работу, отзыв, рецензию (при наличии).

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель ГЭК и

обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения защиты ВКР апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения защиты ВКР обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат защиты;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения защиты ВКР обучающегося подтвердились и повлияли на результат защиты;

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение защиты ВКР обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в университете в соответствии со стандартом. Апелляция на повторное проведение защиты ВКР не принимается.

## 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для подготовки к защите выпускной квалификационной работы

### Основная литература:

1. Анисимова В.В. География сферы обслуживания (третичный сектор экономики): учебное пособие / В.В. Анисимова, И.А. Романова, М.Л. Некрасова. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2014. – 298 с. (в библиотеке КубГУ 70 экз.)
2. Барчуков И.С. Методы научных исследований в туризме: учебное пособие / И.С. Барчуков. – М.: Академия, 2008. – 221 с. (в библиотеке КубГУ 15 экз.)
3. Баумгартен Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. – М.: Юрайт, 2018. – 338 с. [Электронный ресурс]. – URL: [www.biblio-online.ru/book/A5C2BCE9-AB75-44C1-B75D-59841C8FA74E](http://www.biblio-online.ru/book/A5C2BCE9-AB75-44C1-B75D-59841C8FA74E).
4. Биржаков М.Б. Безопасность в туризме: учебно-методическое пособие / М.Б. Биржаков, Н.П. Казаков. – М.: Герда, 2008; СПб.: Невский Фонд, 2008. – 207 с. (в библиотеке КубГУ 30 экз.)
5. Братановский С.Н. Правовое регулирование туризма в Российской Федерации: учебное пособие / С.Н. Братановский, М.С. Братановская, С.А. Кочерга. – М.: Директ-Медиа, 2014. – 180 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=239972>.
6. Вакуленко Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочурова. – М.: Логос, 2008. – 320 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84867>
7. Гаврилова С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса: учебно-методический комплекс / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. – М.: Евразийский открытый институт, 2011. – 357 с. [Электронный ресурс]. – URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828>

8. Губа В.П. Методы научного исследования туризма: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В.П. Губа, Ю.С. Воронов, В.Ю. Карпов. – М.: Физическая культура, 2010. – 176 с. [Электронный ресурс]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/9173>.

9. Гушина И.А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие для студентов вузов / И.А. Гушина, Н.А. Зайцева. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2010. – 239 с. (в библиотеке КубГУ 23 экз.).

10. Жаворонков Д.В. Теория организации: учебное пособие / Д.В. Жаворонков. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2010. – 120 с. (в библиотеке КубГУ 53 экз.)

11. Иванова-Швец Л.Н. Управление персоналом в туристическом и гостиничном бизнесе / Л.Н.Иванова-Швец, А.В.Дмитриев. – М.: Евразийский открытый институт, 2011. – 111 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90750>.

12. Котлер Ф. Маркетинг: гостеприимство, туризм: учебник / Ф. Котлер, Боуэн Джон, Мейкенз Джеймс. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 1071 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114713>.

13. Кусков А.С. Транспортное обеспечение в туризме: учебник / А.С.Кусков, Ю.А. Джалалян. – М.: КноРус, 2015. – 365 с. [Электронный ресурс]. – URL: [http://e.lanbook.com/book/53308#book\\_name](http://e.lanbook.com/book/53308#book_name).

14. Левкин Г.Г. Коммерческая логистика: учебное пособие / Г.Г.Левкин. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2017. – 200 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446237>.

15. Левочкина Н.А. Ресурсы регионального туризма: структура, виды и особенности управления: монография / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2014. – 256 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134541>.

16. Лесник А.Л. Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом: учебное пособие / А.Л. Лесник. – СПб.: ИЦ Интермедиа, 2014. – 271 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225940>.

17. Логистика: учебное пособие / С.М. Мочалин, Г.Г. Левкин, А.В. Терентьев, Д.И. Заруднев. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2016. – 168 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439692>.

18. Макринова Е.И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте: учебное пособие / Е.И.Макринова, А.Г.Васильев, А.С.Васильева. – СПб., 2013. – 208 с. [Электронный ресурс]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/90659>.

19. Махов С.Ю. Организация безопасности активного туризма: учебно-методическое пособие для высшего профессионального образования / С.Ю. Махов. – Орел: МАБИБ, 2014. – 126 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428625>.

20. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 240 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>

21. Морозов М.А. Экономика организации туризма: учебник для академического бакалавриата / М.А. Морозов, Н.С. Морозова. – М.: Юрайт, 2018. – 290 с. – URL: [www.biblio-online.ru/book/F4B33787-BDD1-40FD-B48F-FBC5C67BE604](http://www.biblio-online.ru/book/F4B33787-BDD1-40FD-B48F-FBC5C67BE604).

22. Некрасова М.Л. Документационное обеспечение управления на предприятиях туризма и сервиса: учебное пособие / М.Л. Некрасова. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2009. – 656 с. (в библиотеке КубГУ 52 экз.).

23. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – 167 с. [Электронный ресурс]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/82251>.

24. Осипова О.Я. Транспортное обслуживание туристов: учебник. – М.: Академия,

2008. – 383 с. (30 экз. в библиотеке КубГУ)

25. Персикова Т.Н. Корпоративная культура: учебник / Т.Н. Персикова. – М.: Логос, 2011. – 288 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233786>.

26. Родигин Л.А. Экономическая эффективность интернет-проектов в туризме: монография / Л.А. Родигин, К.В. Наймарк. – М.: Советский спорт, 2011. – 400 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258439>.

27. Салишева Э.Г. Государственное регулирование и поддержка деятельности организаций в сфере туризма на региональном уровне: научное издание / Э.Г. Салишева, А.Г. Хабибрахманова. – Уфа: Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2014. – 108 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445139>

28. Сулейманова, Г.В. Реклама в туризме: учебно-методическое пособие / Г.В. Сулейманова. – Казань: КНИТУ, 2013. – 151 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258594>.

29. Технологии и методы оздоровительного сервиса: учебное пособие для студентов вузов / Под ред. Е.А. Сигиды. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 189 с. (в библиотеке КубГУ 58 экз.).

30. Тимохина Т.Л. Гостиничный сервис: учебник / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2017. – 331 с. [Электронный ресурс]. – URL: <https://biblio-online.ru/book/05FBCB8B-ADD8-4861-869C-83A61B803759>

31. Трухачев А.В. Туризм. Введение в туризм: учебник / А.В. Трухачев, И.В. Таранова. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. – 396 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233099>.

32. Уокер Д. Управление гостеприимством: вводный курс: учебник / Д. Уокер. – М.: Юнити-Дана, 2012. – 880 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118745>.

#### Дополнительная литература:

1. Алмосов С.М. Гостиничный бизнес / С.М. Алмосов. – М.: Лаборатория книги, 2011. – 94 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139749>

2. Базиков А.А. Маркетинг и логистика в структуре разделов экономики: учебное пособие / А.А. Базиков, В.Л. Базикова. – М.: Берлин: Директ-Медиа, 2016. – 360 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443454>.

3. Басовский Л.Е. Прогнозирование и планирование в условиях рынка: учебное пособие для студентов вузов / Л.Е. Басовский. – М.: ИНФРА-М, 2012. (в библиотеке КубГУ 10 экз.).

4. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии: правовые основы. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс] – URL: <https://biblio-online.ru/book/F2EE4CD8-BF80-4480-A1D8-00C193E82FC6>.

5. Бугорский В.П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства. Учебник и практикум. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс] – URL: [www.biblio-online.ru/book/8305C85C-5356-43EC-9FDB-91A639FEC801](http://www.biblio-online.ru/book/8305C85C-5356-43EC-9FDB-91A639FEC801).

6. Грушко Г.В. Ситуационные задачи и тесты по приобретению практических навыков обеспечения безопасности и оказания медицинской помощи пострадавшим в условиях чрезвычайных ситуаций, при несчастных случаях и угрожающих жизни состояниях: учебно-методическое пособие / Г.В. Грушко, С.Н. Линченко. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2016. – 84 с. (в библиотеке КубГУ 120 экз.).

7. Долженко Г.П. Экскурсионное дело: учебное пособие / Г.П. Долженко; отв. ред. О.И. Костюкова. – М.; Ростов н/Д: МарТ, 2006. (в библиотеке КубГУ 51 экз.).

8. Дурович А.П. Реклама в туризме: учебное пособие / А.П. Дурович. – М.: Новое

знание, 2008. (в библиотеке КубГУ 22 экз.).

9. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).

10. Золотовский В.А. Правовое регулирование в сфере туризма: учебное пособие / В.А. Золотовский, Н.Я. Золотовская. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]. – URL: [www.biblio-online.ru/book/F4E2499C-C9BC-4664-9824-CFBDE61F7239](http://www.biblio-online.ru/book/F4E2499C-C9BC-4664-9824-CFBDE61F7239).

11. Ильина Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности: учебник. – М., 2014. [Электронный ресурс]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/69147>.

12. Ильина Л.А. Туристское природопользование: учебное пособие для студентов вузов / Л.А. Ильина. – М.: Академия, 2009. – 190 с. (в библиотеке КубГУ 32 экз.).

13. Ключников А.В. Основы менеджмента: учебное пособие / А.В. Ключников. – Москва : Советский спорт, 2010. – 172 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258227>.

14. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет: учебник для студентов вузов / Н.П. Кондраков. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 718 с. (в библиотеке КубГУ 61 экз.).

15. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства / А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. – М.: Кнорус, 2015. [Электронный ресурс]. – URL: [https://e.lanbook.com/book/53306?category\\_pk=18165#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/53306?category_pk=18165#book_name).

16. Кусков А.С. Гостиничное дело: учебное пособие / А.С. Кусков. – М.: Дашков и К°, 2010. – 327 с. (в библиотеке КубГУ 21 экз.).

17. Левочкина Н.А. Менеджмент туризма: Введение в дисциплину: учебно-методическое пособие / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2013. – 95 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134538>.

18. Любичанковский А. География культуры: учебное пособие / А. Любичанковский. – Оренбург: ОГУ, 2014. – 224 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259254>

19. Махов С.Ю. Специальная физическая подготовка в велотуризме: учебно-методическое пособие / С.Ю. Махов. – Орел: МАБИВ, 2014. – 51 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428630>.

20. Мельченко В.Е. География экономических связей и транспорта: учебное пособие / В.Е. Мельченко. – М.: Алтайр: МГАВТ, 2012. – 258 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430347>

21. Моисеева М.С. Основы гостиничного бизнеса / М.С. Моисеева, А.И. Ткалич. – М.: Спутник, 2015. – 98 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://dlib.rsl.ru/rsl01008000000/rsl01008067000/rsl01008067638/rsl01008067638.pdf>

22. Пирог Я.Ю. Корпоративная культура: источники, традиции, современное состояние, тенденции развития / Я.Ю. Пирог. – М.: Лаборатория книги, 2012. – 107 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=140545>.

23. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве: учебник / М. Райли. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 191 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114557>.

24. Регионы России: проблемы и перспективы экономического развития: сб. науч. тр. [Электронный ресурс]. – М.: Креативная экономика, 2010. – 188 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/3998>.

25. Родигин Л.А. Интернет-технологии в туризме и гостеприимстве: лекции: учебное пособие / Л.А. Родигин, Е.Л. Родигин. – М.: Советский спорт, 2014. – 208 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438479>.

26. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937>.

27. Самойленко А.А. География туризма: учебное пособие для студентов вузов / А.А. Самойленко. – Краснодар: Феникс, 2008. – 359 с. (в библиотеке КубГУ 15 экз.).
28. Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес: учебное пособие / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787>
29. Симагин Ю.А. Территориальная организация населения и хозяйства / Ю.А. Симагин; под общ. ред. В.Г. Глушковой. – М.: КноРус, 2011. – 380 с. (в библиотеке КубГУ 20 экз.).
30. Скочилова М.С. Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса / М.С. Скочилова. – М.: Лаборатория книги, 2011. – 137 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142368>.
31. Старикова Ю.А. Санаторно-курортное дело: учебное пособие / Ю.А. Старикова. – М.: А-Приор, 2010. – 95 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56307>
32. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие для студентов / Т.Л. Тимохина. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2009. – 254 с. (в библиотеке КубГУ 50 экз.).
33. Третьякова Т.Н. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие для студентов вузов / Т.Н. Третьякова. – М.: Академия, 2008. (в библиотеке КубГУ 20 экз.).
34. Трусова Н.М. Туризм: междисциплинарный аспект: конспект лекций / Н.М. Трусова, С.А. Мухамедиева, Ю.В. Клюев. – Кемерово: КемГУКИ, 2015. – 171 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438391>.
35. Уокер Д.Р. Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие / Д.И. Елканова, Д.А. Осипов, В.В. Романов, Е.В. Сорокина. – М.: Дашков и К°, 2009. – 248 с. (в библиотеке КубГУ 16 экз.).
36. Экономическая и социальная география Краснодарского края: учебное пособие / М.Ю. Беликов и др.; под ред. В.И. Чистякова. – Краснодар: Просвещение-Юг, 2011. – 443 с. (в библиотеке КубГУ 100 экз.).

Для успешного прохождения ГИА инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах «Лань» и «Юрайт».

**в) периодические издания.**

1. Журнал «Вестник МГУ. Серия: общественные науки»
2. Журнал «Вестник МГУ. Серия: общественные науки»
3. Журнал «Известия Русского географического общества»
4. Журнал «Мировая экономика и международные отношения»
5. Журнал «Наука Кубани»
6. Журнал «Общество и экономика»
7. Журнал «Природа. Общество. Человек»
8. Журнал «Региональная экономика: теория и практика»
9. Журнал «Регионология»
10. Журнал «Регион: экономика и социология»
11. Российский экономический журнал (РЭЖ)
12. Журнал «Экономика и жизнь»
13. Журнал «Экономист»
14. Российская туристская газета;
15. Журнал Туризм: проблемы, практика, перспективы;
16. Журнал National Geographic;
17. Журнал «Турбизнес»;
18. «Вестник РАТА» – электронный журнал.

**9. Перечень информационных технологий, используемых при подготовке к ГИА, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.**

а) в процессе организации подготовки к ГИА применяются современные **информационные технологии:**

1) мультимедийные технологии, для чего проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами.

2) компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, проведения требуемых расчетов и т.д.

**б) перечень лицензионного программного обеспечения:**

- ACY Fidelio V8;
- MicrosoftOffice;
- Access;
- Excel.

**в) перечень информационных справочных систем:**

- российская государственная библиотека – <http://rsl.ru>;
- российское образование: федеральный портал. – <http://www.edu.ru>;
- сайт Министерства курортов туризма и олимпийского наследия Краснодарского края. – [www.kurortkuban.ru/](http://www.kurortkuban.ru/);
- сайт публикаций и научных изданий по туризму <http://turlib.ru>;
- университетская библиотека online. – <http://www.biblioclub.ru>;
- федеральный образовательный портал – экономика, социология, менеджмент – <http://ecsosman.edu.ru/>;
- электронная библиотечная система «znanium.com»;
- электронная библиотечная система «Лань»;
- электронная библиотечная система «Университетская библиотека online»;
- электронная библиотечная система «Юрайт»;
- электронная библиотечная система «elibrary.ru»;
- электронно-библиотечная система «Консультант студента», и др.

**г) Перечень информационных справочных систем:**

- единое окно доступа к образовательным ресурсам. – <http://window.edu.ru>;
- информационно-правовая система «Гарант». – <http://garant.ru/>;
- информационно-правовая система «Консультант Плюс». – <http://consultant.ru/>.

**10. Порядок проведения ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Согласно Порядку проведения ГИА ст. 5 пп. 39–45. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных

особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи: продолжительность выступления, обучающегося при защите ВКР – не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению

прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей.

**11. Материально-техническая база, необходимая для проведения ГИА.**

Наименование специальных* помещений в помещениях для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений в помещениях для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И211	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 24 стула; доска учебная; проектор ViewSonic PJ05134; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVD RW/Cam/W7HB/15,6 HD	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И205а	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 3 стола + 3 стула шт.; 2 – компьютера Linovo ThinkCentre M53 Tiny в комплекте, ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW/Cam/W7HB/15,6HD	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ бакалавра**

1. Актуальные аспекты развития корпоративной культуры на предприятии.
2. Анализ системы бизнес-сотрудничества туроператора с региональной сетью отелей.
3. Анимационно-досуговая деятельность курортных отелей.
4. Анимационное обслуживание в гостинице.
5. Взаимодействие туроператоров и гостиничных предприятий.
6. Взаимодействие туроператорских компаний и гостиничных предприятий.
7. Влияние буллинга на психологическое состояние сотрудников гостиничного предприятия.
8. Возможности использования курортно-рекреационных ресурсов с целью развития лечебно-оздоровительного туризма.
9. Возможности продвижения гостиничных услуг Краснодарского края.
10. Возможности формирования и продвижения дополнительных услуг в городском отеле.
11. Гармонизация зарубежных и российских методов в управлении персоналом отелей.
12. Гостиницы г. Краснодара. Проблемы и перспективы.
13. Гостиничный комплекс Краснодарского края: история развития, современное состояние, перспективы.
14. Дифференциация бизнеса в индустрии гостеприимства.
15. Зарубежный опыт развития индустрии гостеприимства (на примере Турции) и возможности его использования в РФ.
16. Значение эстетической концепции маркетинга в имидж-менеджменте гостиничного предприятия.
17. Индустрия размещения города-курорта Сочи: условия формирования, современное состояние, перспективы развития. Санаторно-курортные предприятия и их роль.
18. Индустрия размещения центров горнолыжного отдыха Краснодарского края.
19. Индустрия средств размещения Туапсинского района: условия формирования, современное состояние, перспективы развития.
20. Интерьер гостиницы как средство формирования позитивного образа предприятия.
21. Информационные логистические системы как фактор оптимизации работы гостиничного предприятия.
22. Инфраструктура средств размещения на территории России в преддверии Чемпионата мира по футболу 2018 г.
23. Использование логистики в индустрии гостеприимства.
24. Коммуникации в сфере гостиничных услуг.
25. Конкурентоспособность базы отдыха на Черноморском побережье.
26. Конфликты с потребителями на предприятиях системы гостеприимства.
27. Корпоративная культура предприятий санаторно-курортной отрасли.
28. Культурно-просветительный туризм и формы его организации.
29. Лечебные рекреационные ресурсы как фактор формирования рекреационной сети Краснодарского края.
30. Малый бизнес в гостиничной индустрии Краснодарского края.
31. Методы мотивации в управлении персоналом малых гостиничных предприятий.

32. Направление совершенствования методов обслуживания гостей в современных российских отелях.
33. Новые архитектурные решения как современная тенденция развития гостиничного бизнеса.
34. Новые технологии подготовки и переподготовки персонала гостиниц.
35. Обеспеченность средствами размещения туристского потока Юга России.
36. Определение типичного потребителя предприятия сферы гостеприимства.
37. Оптимизация взаимодействия ООО «Фрост» с предприятиями общественного питания и средствами размещения Ставропольского края.
38. Организация деятельности службы питания в санаторно-курортных предприятиях.
39. Организация и технологии предоставления дополнительных гостиничных услуг.
40. Организация малого гостиничного бизнеса в г. Краснодаре.
41. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания.
42. Особенности начального этапа обслуживания гостя в малых гостиничных предприятиях.
43. Особенности организации производства и обслуживания потребителей в гостиничном ресторане.
44. Особенности подготовки работников сферы туризма к участию в проведении спортивных мероприятий.
45. Особенности управления на малых предприятиях в сфере сервиса (на примере общественного питания).
46. Особенности функционирования малых гостиниц.
47. Особенности функционирования международных гостиничных операторов.
48. Оценка качества услуг в гостиничном предприятии.
49. Оценка организации работы административно-хозяйственной службы в гостинице и пути ее совершенствования.
50. Перспективы реализации услуг гостиницы в Краснодарском крае.
51. Повышение конкурентоспособности средства размещения на примере гостевого дома.
52. Повышение эффективности функционирования гостиничного предприятия.
53. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала в индустрии гостеприимства.
54. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала в индустрии гостеприимства.
55. Предпосылки развития бальнеологических курортов на территории Кавказских Минеральных Вод.
56. Проблемы адаптации методов мотивации персонала сети отелей Кемпински к российским условиям.
57. Психологическое воздействие интерьера и концепции ресторана на гостя.
58. Пути повышения качества обслуживания и его значение в коммерческой деятельности (на примере гостиничного комплекса).
59. Развитие объектов туризма в Приморско-Ахтарском районе Краснодарского края.
60. Развитие персонала гостиничного предприятия.
61. Разработка программы мотивации персонала предприятия сферы продаж.
62. Разработка рекламной стратегии мини-отеля.
63. Районирование территории Краснодарского края по типам предоставляемых рекреационных услуг.
64. Реклама в гостиничном бизнесе.
65. Рекламная деятельность в гостиничном предприятии.
66. Рекреационное районирование территории Краснодарского края.

67. Роль санаторно-курортных предприятий в рекреационной сети Ставропольского края.
68. Рынок гостиничных услуг Казахстана.
69. Сегментирование потребительского рынка гостиничного предприятия.
70. Сезонность и сглаживание сезонных колебаний в гостиничном бизнесе Краснодарского края.
71. Совершенствование мотивационных методов управления персоналом на предприятии сервиса.
72. Совершенствование предоставления услуг питания в гостиницах.
73. Совершенствование процесса обслуживания клиентов современного ресторана.
74. Совершенствование процесса обслуживания предприятия общественного питания.
75. Совершенствование системы обучения персонала гостиничного предприятия.
76. Совершенствование системы управления конфликтами в гостиничном бизнесе (на примере пансионата «Альбатрос»).
77. Современное состояние и перспективы развития туризма на Азовском побережье Краснодарского края.
78. Современное состояние курортных гостиниц Краснодарского края и проблемы их развития.
79. Современные методы обучения персонала в сетевых отелях.
80. Современные методы оценки персонала в гостиничном бизнесе.
81. Современные тенденции использования автоматизированных систем на предприятиях индустрии гостеприимства.
82. Современные тенденции развития рынка гостиничных услуг Краснодарского края.
83. Современные тенденции страхования в сфере туризма.
84. Современные формы работы на предприятиях общественного питания.
85. Социальная инфраструктура Краснодарского края: современное состояние и перспективы развития.
86. Специфика продвижения и стимулирования сбыта в индустрии гостеприимства.
87. Таймшер-отели как развивающийся сегмент индустрии туризма.
88. Тематические гостиницы в Российской Федерации.
89. Тематические отели: история и современное состояние, проблемы и перспективы развития.
90. Тенденции развития индустрии размещения Туапсинского района Краснодарского края.
91. Управление качеством услуг в малых гостиничных предприятиях.
92. Управление конфликтами в деятельности туристских компаний.
93. Управление профессиональной карьерой сотрудников гостиничного предприятия (на примере отеля Европа).
94. Условия и факторы развития центров делового туризма.
95. Услуги санаторно-курортного комплекса в Краснодарском крае.
96. Формирование фирменного стиля гостиниц.
97. Хостелы на рынке гостиничных услуг РФ.
98. Эстетическая культура гостинично-туристского сервиса.
99. Эффективность рекламы гостиничных предприятий.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**Форма заявления студента на утверждение темы ВКР и научного руководителя**

Зав. кафедрой международного  
туризма и менеджмента  
М.Ю. Беликову  
студент \_\_ \_\_ курса  
Института географии, геологии,  
туризма и сервиса,  
направление «Гостиничное дело»  
ОФО/ЗФО ПОП (договор)/(бюджет)  
Ф. \_\_\_\_\_  
И. \_\_\_\_\_  
О. \_\_\_\_\_  
Тел. \_\_\_\_\_

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

Прошу назначить преподавателя кафедры Международного туризма и менеджмента \_\_\_\_\_

моим научным руководителем и определить следующую тему выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Подпись студента \_\_\_\_\_

Согласовано:  
Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**ГРАФИК**

**подготовки, написания и оформления выпускной квалификационной работы**

Студент \_\_\_\_\_

*(фамилия, имя)*

направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

*(учебная степень, звание, фамилия, имя)*

Тема ВКР: \_\_\_\_\_

№	Наименование работы	Сроки выполнения	Отметка руководителя о выполнении	
			дата выполнения	подпись руководителя
1.	Разработка темы и составление плана ВКР и согласование с руководителем			
2.	Подбор литературы, изучение нормативных актов, анализ статистической и теоретической информации по теме ВКР			
3.	Представление руководителю теоретической части ВКР			
4.	Представление руководителю практической части ВКР			
5.	Первая проверка ВКР руководителем			
6.	Вторая проверка ВКР руководителем			
7.	Предзащита ВКР			
8.	Проверка ВКР на нормоконтроль			
9.	Подготовка доклада и иллюстрационного материала. Подготовка отзыва и рецензии (при наличии). Предоставление готовой работы в директорат			

Студент \_\_\_\_\_

*дата*

*подпись*

*фамилия, имя*

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

*дата*

*подпись*

*фамилия, имя*

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**  
**Образец оформления содержания выпускной квалификационной работы**

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение.....	3
1 Современное состояние туристской отрасли Краснодарского края.....	5
1.1 Туристский потенциал региона.....	5
1.2 Туристская инфраструктура территории.....	15
1.3 Динамика региональных туристских потоков.....	25
2 Анализ туристского рынка Краснодарского края в низкий сезон.....	30
2.1 Региональные особенности развития туристского рынка.....	30
2.2 Предложения туристских компаний в низкий сезон.....	35
2.3 Проблемы развития туризма Краснодарского края в низкий сезон.....	40
3 Возможности расширения туристского потока в Краснодарский край в низкий сезон.....	45
3.1 Роль туристской инфраструктуры в развитии регионального туризма в низкий сезон.....	45
3.2 Виды туризма, приоритетные для развития в низкий сезон.....	50
3.3 Развитие внутреннего туризма в регионе как способ преодоления сезонности.....	55
3.3 Развитие государственно-частного партнерства при создании и продвижении туристских услуг в низкий сезон.....	60
Заключение.....	70
Список использованных источников.....	73
Приложение А. Карта-схема туристских ресурсов Краснодарского края.....	77

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**Форма отзыва научного руководителя на выпускную квалификационную работу**

**ОТЗЫВ**

на выпускную квалификационную работу  
бакалавра \_\_ курса, очной/заочной формы обучения  
Института географии, геологии, туризма и сервиса КубГУ  
направления подготовки 43.30.02. «Туризм»  
тема ВКР  
*Фамилия Имя Отчество студента*

1. Соответствие структуры и содержания теме и заданию на выпускную квалификационную работу.
2. Оценка раскрытия теоретических аспектов темы.
3. Обоснованность и практическая значимость предложений и рекомендаций, сделанных в выпускной квалификационной работе.
4. Организация работы студента над выпускной квалификационной работой (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд и т.д.).
5. Общее заключение по выпускной квалификационной работе.

Научный руководитель:

ученая степень, ученое звание  
кафедра международного туризма  
и менеджмента \_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

*подпись*

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**  
**Форма рецензии на выпускную квалификационную работу**

**РЕЦЕНЗИЯ**

на выпускную квалификационную работу бакалавра «Система управления персоналом гостиничного предприятия», выполненную студентом \_\_\_ курса очной/заочной формы обучения Кубанского государственного университета, направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

*Фамилия Имя Отчество*

Основное содержание рецензии:

1. Актуальность и практическая значимость темы.
2. Достоинства и недостатки работы.
3. Обоснованность основных выводов и рекомендаций.
4. Возможность использования авторских рекомендаций в работе предприятий сервиса.
5. Оценка работы в баллах.

6. Заключение рецензента (примерное):

Данная выпускная квалификационная работа является законченным самостоятельным исследованием, отвечающим всем предъявляемым требованиям, представляет интерес для предприятий туристской деятельности, достойна оценки «отлично» и может быть рекомендована к защите на заседании Государственной экзаменационной комиссии. Студент заслуживает присвоения квалификации «бакалавр» по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Рецензент:

Должность \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
*подпись и печать организации*

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 7**

**Образец титульного листа выпускной квалификационной работы**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «КубГУ»)

Кафедра международного туризма и менеджмента

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ В ГЭК

Заведующий кафедрой,  
д-р геогр. наук, проф.  
\_\_\_\_\_ М.Ю. Беликов  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА БАКАЛАВРА**  
**ТЕМА**

Работу выполнил(а) \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Институт географии, геологии, туризма и сервиса

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», \_\_\_\_\_ курс, ОФО/  
ЗФО (ПОП)

Научный руководитель,  
доц., канд. геогр. наук \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Нормоконтролер,  
доц., канд. геогр. наук \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Краснодар 201\_



Приложение 5 Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП

Дисциплина, раздел ОПОП		Общекультурные компетенции (ОК)									Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			Проф. комп. (ПК)														
Код	Наименование	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	
Б1.Б.14	Язык делового общения																											
Б1.Б.15	Основы социального государства																											
Б1.Б.16	Концепции современного естествознания																											
Б1.Б.17	История Кубани																											
Б1.Б.18	Конфликтология																											
Б1.Б.19	Регионалистика																											
Б1.Б.20	Информационные системы и технологии																											
Б1.Б.21	Рекреалогия																											
Б1.Б.22	Логистика																											
Б1.Б.23	Экскурсоведение																											
Б1.Б.24	Бальнеология																											
Б1.В.01	Введение в направление																											
Б1.В.02	Финансы гостиничного и санаторно-курортного комплекса																											
Б1.В.03	Бизнес-планирование в гостиничных предприятиях																											
Б1.В.04	Финансово-экономическая																											

Приложение 5 Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП

Дисциплина, раздел ОПОП		Общекультурные компетенции (ОК)									Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			Проф. комп. (ПК)														
Код	Наименование	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	
	деятельность гостиничных предприятий																											
<b>Б1.В.05</b>	Курортно-рекреационное ресурсоведение																											
<b>Б1.В.06</b>	Материально-техническая база гостиничных комплексов																											
<b>Б1.В.07</b>	Рекреационная география Юга России																											
<b>Б1.В.08</b>	Страхование и риски в гостиничной деятельности																											
<b>Б1.В.09</b>	Курортология																											
<b>Б1.В.10</b>	Оздоровительные технологии в санаторно-курортном деле																											
<b>Б1.В.11</b>	Этика и этикет в гостиничном деле																											
<b>Б1.В.12</b>	Реклама в гостиничном деле																											
<b>Б1.В.13</b>	Сервисная деятельность																											
<b>Б1.В.14</b>	Технологии гостиничной деятельности																											
<b>Б1.В.15</b>	Организация гостиничного дела																											
<b>Б1.В.16</b>	Проектирование гостиничной деятельности																											

Приложение 5 Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП

Дисциплина, раздел ОПОП		Общекультурные компетенции (ОК)									Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			Проф. комп. (ПК)														
Код	Наименование	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	
<b>Б1.В.17</b>	Экономика гостиничного предприятия																											
<b>Б1.В.18</b>	Гостиничный менеджмент																											
<b>Б1.В.19</b>	Маркетинг гостиничного предприятия																											
<b>Б1.В.20</b>	Основы гостеприимства																											
<b>Б1.В.ДВ.01.01</b>	Статистика																											
<b>Б1.В.ДВ.01.02</b>	Статистический учет в гостиничном деле																											
<b>Б1.В.ДВ.02.01</b>	Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах																											
<b>Б1.В.ДВ.02.02</b>	Организация общественного питания																											
<b>Б1.В.ДВ.03.01</b>	Управление персоналом санаторно-курортных предприятий																											
<b>Б1.В.ДВ.03.02</b>	Корпоративная культура																											
<b>Б1.В.ДВ.04.01</b>	Туристские формальности																											
<b>Б1.В.ДВ.04.02</b>	Технология туристской деятельности																											
<b>Б1.В.ДВ.05.01</b>	Технологии продаж в гостиничном деле																											
<b>Б1.В.ДВ.05.02</b>	Организация продаж на предприятии																											

Приложение 5 Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП

Дисциплина, раздел ОПОП		Общекультурные компетенции (ОК)									Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			Проф. комп. (ПК)														
Код	Наименование	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	
<b>Б1.В.ДВ.06.01</b>	Документационное обеспечение управления гостиничными предприятиями																											
<b>Б1.В.ДВ.06.02</b>	Нормативно-правовая база гостиничных предприятий																											
<b>Б1.В.ДВ.07.01</b>	Анимационный сервис																											
<b>Б1.В.ДВ.07.02</b>	Организация анимационного сервиса гостиничного предприятия																											
<b>Б1.В.ДВ.08.01</b>	Транспортное обслуживание																											
<b>Б1.В.ДВ.08.02</b>	Организация транспортного обслуживания в гостиничных комплексах																											
<b>Б1.В.ДВ.09.01</b>	Бухгалтерский учет в гостиничном деле																											
<b>Б1.В.ДВ.09.02</b>	Финансовый учет в гостиничном деле																											
<b>Б1.В.ДВ.10.01</b>	Организационное поведение в гостиничных предприятиях																											
<b>Б1.В.ДВ.10.02</b>	Теория организации																											
<b>Б1.В.ДВ.11.01</b>	Организация службы безопасности в гостиничных комплексах																											

Приложение 5 Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП

Дисциплина, раздел ОПОП		Общекультурные компетенции (ОК)									Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			Проф. комп.(ПК)														
Код	Наименование	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	
<b>Б1.В.ДВ.11.02</b>	Менеджмент безопасности в гостиничных предприятиях																											
<b>Б1.В.ДВ.12.01</b>	Формальности гостиничных услуг																											
<b>Б1.В.ДВ.12.02</b>	Нормативы предоставления гостиничных услуг																											
<b>Б1.В.ДВ.13.01</b>	Информационные технологии в гостиничной деятельности																											
<b>Б1.В.ДВ.13.02</b>	Технологии обработки данных в гостиничном деле																											
<b>Б1.В.ДВ.16</b>	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту																											
<b>Б2 Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</b>																												
<b>Б2.В.01.01(У)</b>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																											
<b>Б2.В.02.01(П)</b>	Б2.В.02.01(П) Практика по получению																											

Приложение 5 Матрица соответствия компетенций и составных частей ООП

Дисциплина, раздел ОПОП		Общекультурные компетенции (ОК)									Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			Проф. комп. (ПК)														
Код	Наименование	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	
	профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе научно-исследовательская работа)													■							■					■		
<b>Б2.В.02.02(П)</b>	Технологическая практика													■	■													
<b>Б2.В.02.03(Н)</b>	Научно-исследовательская работа	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Б2.В.02.04(Пд)</b>	Преддипломная практика	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Б3 Государственная итоговая аттестация</b>																												
<b>Б3.Б.01(Д)</b>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Факультативы</b>																												
<b>ФТД.В.01</b>	Методика написания студенческих научных работ							■																				
<b>ФТД.В.02</b>	Применение статистической методологии в научных исследованиях							■																				

## Приложение 6 Экспертные заключения на ООП

### **ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ о качестве основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», (уровень бакалавриата), профиль «Санаторно-курортная деятельность», академической очной программы обучения.**

Представленная для экспертного заключения основная образовательная программа высшего образования (*далее – ООП ВО*) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (*далее ФГОС ВО*) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1432, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), от 4 октября 2015 г., и полностью соответствует квалификационным характеристикам должностей специалистов, осуществляющих работу в сфере гостиничного дела.

В ООП разработчиками представлены: характеристика профессиональной деятельности выпускников программы бакалавриата по обозначенному направлению; компетенции, формируемые в результате освоения ООП; документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП; ресурсное обеспечение ООП (в том числе, кадровые условия реализации программы бакалавриата, учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы бакалавриата; материально-техническое обеспечение образовательного процесса в ВУЗе при реализации программы бакалавриата; финансовые условия реализации программы бакалавриата); характеристики социально-культурной среды ВУЗа, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций обучающихся участие работодателей в разработке и реализации ООП; нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы бакалавриата по направлению подготовки; участие работодателей в разработке и реализации ООП; условия реализации ООП для лиц с инвалидностью.

Проанализировав представленную на экспертизу ООП, эксперт пришел к следующим выводам. Исходя из потребностей регионального и общероссийского рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов, Институт географии, геологии, туризма и сервиса ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» при разработке и реализации программы академического бакалавриата, очной формы обучения, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по профилю «Санаторно-курортная деятельность», определил профильную направленность подготовки студентов. Выпускник данного профиля в соответствии с видами профессиональной деятельности, регламентируемыми Федеральным государственным образовательным стандартом, решает такие профессиональные задачи, как формирование на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным

стандартам и удовлетворяющим требованиям потребителей. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются гостиницы и другие средства размещения, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта; организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной индустрии; потребители гостиничного продукта.

Анализ прилагаемых к ООП документов (рабочие программы дисциплин и практик (в том числе: учебной, производственной, технологической, научно-технической и преддипломной), фонды оценочных средств дисциплин (в том числе: критерии оценок по всем видам аттестации обучающихся (текущая, промежуточная, итоговая), программа и фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (в том числе: защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты) свидетельствует в пользу того, что у выпускника (уровень бакалавриата) будут сформированы все указанные в ООП общекультурные (ОК-1 – ОК-9), общепрофессиональные (ОПК-1 – ОПК-3) и профессиональные (ПК-1 – ПК-14) компетенции по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по профилю «Санаторно-курортная деятельность».

Сотрудничество с работодателями позволяет модифицировать содержательную наполняемость выпускных квалификационных работ, приближая вопросы к реальной педагогической деятельности в современных инновационных условиях рынка труда специалистов гостиничного дела. В этой связи, считаем, что проведение итоговой государственной аттестации соответствует требованиям ФГОС ВО № 1432, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата) от 4 октября 2015 г., а привлечение работодателей в качестве экспертов на защите выпускной квалификационной работы повышает конкурентоспособность выпускников.

На основании проведенной экспертизы можно сделать вывод о том, что ООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по профилю «Санаторно-курортная деятельность» соответствует требованиям ФГОС ВО и современным требованиям отраслевого рынка труда, что позволит выпускникам реализовать полученные компетенции в своей профессиональной деятельности.

Эксперт:

Скрипниченко Иван Андреевич  
генеральный менеджер «Hilton Garden Inn Krasnodar»



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**на основную образовательную программу**  
**высшего образования по направлению подготовки**  
**43.03.03 «Гостиничное дело», (уровень бакалавриата), профиль**  
**«Санаторно-курортная деятельность», академической очной программы**  
**обучения, разработанную сотрудниками Института географии, геологии,**  
**туризма и сервиса ФГБОУ ВО «КубГУ», специалистами Министерства**  
**курортов, туризма и олимпийского наследия Краснодарского края и**  
**ЧПОУ «Колледж права, экономики и управления», г. Краснодара**

Основная образовательная программа высшего образования (*далее – ООП ВО*) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», реализуемая в Институте географии, геологии, туризма и сервиса ФГБОУ ВО «КубГУ» Кубанского государственного университета, представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника.

ООП разработана и утверждена в 2017 г. на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.10.2015 г. № 1432, примерной ООП, рекомендованной УМО по классическому университетскому образованию, с учетом требований представителей работодателей.

ООП создана в соответствии с потребностями регионального отраслевого рынка труда в кадрах с высшим образованием. В условиях формирования и развития профессионально ориентированного образования становится актуальной проблема подготовки кадров для осуществления управленческих и аналитических функций в области гостиничного хозяйства. В настоящее время в гостиничной индустрии региона увеличивается количество средств размещения различного уровня, что накладывает определенные обязательства на высшие учебные заведения в плане подготовки кадров.

Институт географии, геологии, туризма и сервиса Кубанского госуниверситета в целях реализации ООП ВО по направлению и подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заключил договоры о прохождении учебной и производственной практики студентов с гостиничными предприятиями г. Краснодара и Краснодарского края.

Преимуществом разработанной ООП ВО следует признать сочетание базового университетского образования с практико-ориентированной подготовкой студентов-бакалавров. С учетом интересов работодателей разрабатываются программы производственных практик, в цикл профессиональных дисциплин введены разделы, способствующие формированию компетенций современного специалиста в сфере гостиничного бизнеса.

Целью ООП ВО является развитие у бакалавров профессионально значимых качеств для достижения максимальных результатов в

профессиональной деятельности, а также для формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата). ООП ВО направлена на развитие у бакалавров способности использовать основы философских и экономических знаний для формирования мировоззренческой и гражданской позиции; способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; способности работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способности решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий; готовности применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; готовности к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; владения навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения; готовности анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; способности контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовности к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развития клиентурных отношений; готовности к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности; готовности к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности.

Представленная на рецензирование ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по профилю «Санаторно-курортная деятельность» состоит из следующих разделов: общие положения программы, характеристики профессиональной деятельности выпускников, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, фактическое ресурсное обеспечение программы бакалавриата, характеристика социально-культурной среды вуза, нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы бакалавриата по направлению подготовки, а также приложений в виде учебного плана и календарного графика учебного процесса, аннотаций рабочих программ дисциплин, рабочих программ учебных и производственных практик, программы итоговой государственной аттестации, матрицы соответствия компетенций и составных частей ООП ВО, и кадрового обеспечения образовательного процесса. Общая трудоемкость учебного плана составляет 240 зачетных единиц, включая все виды контактной и самостоятельной работы обучающегося, практики, НИР и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП ВО.

ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по профилю «Санаторно-курортная деятельность» обеспечена соответствующими

результатами обучения практико-ориентированными образовательными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций. ООП ВО предусматривает включение в состав Государственной итоговой аттестационной комиссии представителей работодателей.

Вывод:

Основная образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», реализуемая в Институте географии, геологии, туризма и сервиса Кубанского государственного университета (ФГБОУ ВО «КубГУ»), полностью соответствует требованиям профессиональных стандартов в сфере подготовки кадров высшей квалификации в области гостиничного дела и требованиям отраслевого рынка труда.

Эксперт:

Горецкая Елена Олеговна  
заместитель директора по научной работе ФГБОУ ВО  
«Российский экономический университет  
им. Г.В. Плеханова» (Краснодарский филиал),  
г. Краснодар, доктор экономических наук, профессор



подпись



## Приложение 7 Изменения ООП

### ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ НА 2016/2017 УЧЕБНЫЙ ГОД

По направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
 Направленность (профиль) Санаторно-курортная деятельность  
 Тип образовательной программы академическая  
 Квалификация бакалавр  
 Форма обучения очная  
 Год набора **2015г.**

С учетом развития практики, технологий, а также результатов внутреннего мониторинга образовательного процесса, результатов самообследования, потребностей работодателя, рекомендаций, выработанных системой менеджмента качества, произвести обновление основной образовательной программы:

№	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Причины изменений
29.	Обновления, изменения и дополнения вносимые в характеристику ООП	Обновление листа ТИТУЛ	Переименование ФГБОУ ВПО «КубГУ» на ФГБОУ ВО «КубГУ» Приказ от 20.01.2016г. № 45
30.		Изменение в п. 1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы	Изменения в нормативно правовой базе: приказы Минобрнауки РФ и локальные акты университета
31.		Актуализация учебного плана	Введение приказа Минобрнауки РФ от 04.12.2015 № 1432 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (уровень бакалавриата)"
32.		Изменение в п. 4.4. Рабочие программы практик	Изменение базы практики
33.		Изменения в п. 5.1. Кадровые условия реализации программы	Изменения в кадровом обеспечении: прием на работу / увольнение руководящих и научно-педагогических работников, а также лиц, привлекаемых на условиях гражданско-правового договора.
34.		Обновление в п. 5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в вузе при реализации программы	Обновление перечня материально-технического обеспечения образовательного процесса (приобретение нового оборудования) Обновление перечня лицензионного программного обеспечение
35.	Обновление и изменения в рабочие программы дисциплин	Обновление листа ТИТУЛ	Переименование ФГБОУ ВПО «КубГУ» на ФГБОУ ВО «КубГУ» Приказ от 20.01.2016г. № 45
36.		Дополнение в содержании рабочих программ дисциплин	Учет новых достижений науки и образовательной практики
		Обновление тематики курсовых работ (проектов)	Учет дополнительных рекомендаций работодателей по формированию вариативной части программы
37.		Обновление перечня основной и дополнительной литературы	Приобретение новой учебной литературы и обновление перечня договоров с ЭБС
38.		Обновление оснащенности специальных помещений и помещений для самостоятельной работы.	Обновление перечня материально-технического обеспечения образовательного процесса (приобретение нового оборудования) Обновление перечня лицензионного программного обеспечение

Приложение 7 Изменения ООП

39.	Дополнения и изменения в программы практик	Обновление листа ТИТУЛ	Переименование ФГБОУ ВПО «КубГУ» на ФГБОУ ВО «КубГУ» Приказ от 20.01.2016г. № 45
		Дополнение отдельных содержательных компонентов программ практик	Введение приказа Минобрнауки РФ от 27.11.2015г. № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования».
40.	Дополнения в программы итоговой государственной аттестации	Обновление листа ТИТУЛ	Переименование ФГБОУ ВПО «КубГУ» на ФГБОУ ВО «КубГУ» Приказ от 20.01.2016г. № 45
		Обновление в части порядка проведения государственной итоговой аттестации, в том числе и для обучающихся из числа инвалидов и лиц ОВЗ	Введение приказа Минобрнауки РФ от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»
		Обновление тематики выпускных квалификационных работ	Локальный мониторинг образовательного процесса, развитие науки; Динамические изменения объектов профессиональной сферы.
41.	Дополнения в ФОС по дисциплинам	Обновление листа ТИТУЛ	Переименование ФГБОУ ВПО «КубГУ» на ФГБОУ ВО «КубГУ» Приказ от 20.01.2016г. № 45
		Дополнения в части критериев оценивания знаний, умений и навыков с учетом компетентностного подхода.	Локальный мониторинг образовательного процесса, развитие науки
42.	Дополнения в методических материалах, обеспечивающих реализацию ООП	Дополнение и конкретизация методических материалов по дисциплинам ООП	Локальный мониторинг образовательного процесса, развитие науки

**Основания:**

Протокол заседания кафедры № 11 от 07.06 2016 г.  
Заведующий кафедры [подпись] Беликов М.Ю.

Протокол заседания УМК факультета № 06-16 от 10.06 2016г  
Председатель УМК [подпись] Погорелов А.В.

Протокол Ученого совета факультета № 12 от 01.07 2016 г.  
Декан факультета [подпись] Беликов М.Ю.

**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
НА 2017/2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

По направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
Направленность (профиль) Санаторно-курортная деятельность  
Тип образовательной программы академическая  
Квалификация бакалавр  
Форма обучения очная  
Год набора 2015г

С учетом развития практики, технологий, а также результатов внутреннего мониторинга образовательного процесса, результатов самообследования, потребностей работодателя, рекомендаций, выработанных системой менеджмента качества, произвести обновление основной образовательной программы:

№	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Причины изменений
26.	Обновления, изменения и дополнения вносимые в характеристику ООП	Изменение в п. 1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы	Изменения в нормативно правовой базе: приказы Минобрнауки РФ и локальные акты университета
27.		Актуализация учебного плана (введение контактных часов (ИКР), уточнение общекультурных и профессиональных компетенций по дисциплинам ООП, обеспечение обучающимся возможности освоения факультативных дисциплин)	Введение приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».
28.		Актуализация календарного графика - введение «нерабочих праздничных дней».	
29.		Изменение в п. 4.4. Рабочие программы практик	Изменение базы практики
30.		Изменения в п. 5.1. Кадровые условия реализации программы	Изменения в кадровом обеспечении: прием на работу / увольнение руководящих и научно-педагогических работников, а также лиц, привлекаемых на условиях гражданско-правового договора. Утверждение председателя и членов ГЭК
31.		Обновление в п. 5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в вузе при реализации программы	Обновление перечня материально-технического обеспечения образовательного процесса (приобретение демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий); Обновление перечня лицензионного программного обеспечение
32.	Обновление и изменения в рабочие программы дисциплин	Дополнение в содержании рабочих программ дисциплин	Учет новых достижений науки и образовательной практики
		Обновление тематики курсовых работ (проектов)	Учет дополнительных рекомендаций работодателей по формированию вариативной части программы
33.		Обновление перечня основной и дополнительной литературы	Приобретение новой учебной литературы и обновление перечня договоров с ЭБС
34.		Обновление оснащенности специальных помещений и помещений для самостоятельной работы.	Обновление перечня материально-технического обеспечения образовательного процесса (приобретение нового оборудования) Обновление перечня лицензионного программного обеспечение

35.	Дополнения и изменения в программы практик	Дополнение отдельных содержательных компонентов программ практик	Учет образовательной практики, потребностей работодателя, рекомендаций, выработанных системой менеджмента качества
36.	Дополнения в программы итоговой государственной аттестации	Обновление в части порядка проведения государственной итоговой аттестации, в том числе и для обучающихся из числа инвалидов и лиц ОВЗ	Введение изменений и дополнений в приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» - приказы Минобрнауки России от 09.02.2016 № 86, от 28.04.2016 № 502.
		Обновление тематики выпускных квалификационных работ	Локальный мониторинг образовательного процесса, развитие науки; Динамические изменения объектов профессиональной сферы.
37.	Дополнения в ФОС по дисциплинам	Дополнения в части критериев оценивания знаний, умений и навыков с учетом компетентностного подхода.	Локальный мониторинг образовательного процесса, развитие науки
38.	Дополнения в методических материалах, обеспечивающих реализацию ООП	Дополнение и конкретизация методических материалов по дисциплинам ООП	Локальный мониторинг образовательного процесса, развитие науки

**Основания:**

Протокол заседания кафедры № 11 от 31.05 2017 г.

Заведующий кафедрой международного туризма и менеджмента  Беликов М.Ю

Протокол заседания УМК географического факультета № 9-17 от 09.06 2017г

Председатель УМК  Погорелов А.В.

Протокол Ученого совета факультета № 11 от 30.06 2017 г.

Декан географического факультета  Беликов М.Ю.

**ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
НА 2018/2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

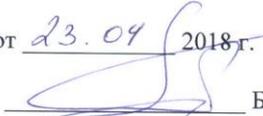
По направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
Направленность (профиль) Санаторно-курортная деятельность  
Тип образовательной программы академическая  
Квалификация бакалавр  
Форма обучения очная  
Год набора **2015г.**

С учетом развития практики, технологий, а также результатов внутреннего мониторинга образовательного процесса, результатов самообследования, потребностей работодателя, рекомендаций, выработанных системой менеджмента качества, произвести обновление основной образовательной программы:

№	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Причины изменений
23.	Обновления, изменения и дополнения вносимые в характеристику ООП	Изменение в п. 1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы	Изменения в нормативно правовой базе: приказы Минобрнауки РФ и локальные акты университета
24.		Изменение в п. 4.4. Рабочие программы практик	Изменение базы практики
25.		Изменения в п. 5.1. Кадровые условия реализации программы	Изменения в кадровом обеспечении: прием на работу / увольнение руководящих и научно-педагогических работников, а также лиц, привлекаемых на условиях гражданско-правового договора. Утверждение председателя и членов ГЭК
26.		Обновление в п. 5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в вузе при реализации программы	Обновление перечня материально-технического обеспечения образовательного процесса (демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий) Обновление перечня лицензионного программного обеспечение
27.	Обновление и изменения в рабочие программы дисциплин	Дополнение в содержании рабочих программ дисциплин	Учет новых достижений науки и образовательной практики
		Обновление тематики курсовых работ (проектов)	Учет дополнительных рекомендаций работодателей по формированию вариативной части программы
28.		Обновление перечня основной и дополнительной литературы	Приобретение новой учебной литературы и обновление перечня договоров с ЭБС
29.		Обновление оснащенности специальных помещений и помещений для самостоятельной работы.	Обновление перечня материально-технического обеспечения образовательного процесса (приобретение нового оборудования) Обновление перечня лицензионного программного обеспечение
30.	Дополнения и изменения в программы практик	Дополнение отдельных содержательных компонентов программ практик	Учет потребностей работодателя, рекомендаций, выработанных системой менеджмента качества
31.	Дополнения в программы итоговой государственной	Обновление тематики выпускных квалификационных работ	Локальный мониторинг образовательного процесса, развитие науки; Динамические изменения объектов

	аттестации		профессиональной сферы.
32.	Дополнения в ФОС по дисциплинам	Дополнения в части критериев оценивания знаний, умений и навыков с учетом компетентностного подхода.	Локальный мониторинг образовательного процесса, развитие науки
33.	Дополнения в методических материалах, обеспечивающих реализацию ООП	Дополнение и конкретизация методических материалов по дисциплинам ООП	Локальный мониторинг образовательного процесса, развитие науки

**Основания:**

Протокол заседания кафедры № 11 от 23.04 2018 г.  
 Заведующий кафедрой международного туризма и менеджмента  Беликов М.Ю.

Протокол заседания УМК института № 04-18 от 25.04. 2018 г.  
 Председатель УМК  Погорелов А.В.

Протокол Ученого совета института № 09 от 27.04 2018 г.  
 И.о. директора ИГГТиС  Беликов М.Ю.