МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный университет»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса
Кафедра международного туризма и сервиса

ПРИНЯТО

На заседании Ученого совета университета
Протокол № 10 от 26 мая 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе, качеству образования – первый проректор
_____.
«26» мая 2023г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Направленность (профиль) / специализация
Гостинично-ресторанная деятельность

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
заочная

Краснодар 2023г.

Лист согласования основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Разработчики ОПОП:

1. Беликов М.Ю. д-р географ. наук, профессор _____
Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание — подпись

2. Волкова Т.А., канд. географ. наук, доцент _____
Ф.И,О., должность, ученая степень, ученое звание — подпись

3. Рововая Т.А. д-р философ. наук, _____
Ф.И,О., должность, ученая степень, ученое звание — подпись

4. Кузин А.В. генеральный директор
АО «База отдыха «Энергетик» _____
подпись

5. Зыкова П.В. ивент-менеджер, ООО «Южный альянс» гостиница «Платан Южный» _____
подпись

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента
«10» мая 2023 г. протокол № 10

Заведующий кафедрой _____ М.Ю. Беликов
подпись

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Института географии, геологии, туризма и сервиса
«23» мая 2023 г. протокол № 5

Председатель УМК ИГГТиС _____ А.А. Филобок
подпись

Рецензент (-ы):
1. Григорьян Ю.С. Директор по продажам группы компаний UNDERSUN (гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг)
2. Горбачева Д.А., док-р. педагог. наук, профессор кафедры туризма и физической культуры ФГБОУ ВО «Краснодарский государственный институт культуры»

Рецензия (-и) на ОПОП представлена (-ы) в приложении 9

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП, образовательная программа), реализуемая в Кубанском государственном университете (далее - Университет) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность» является комплексным учебно-методическим документом, разработанным на основе соответствующего федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, с учетом профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельностью выпускников.

ОПОП отражает компетентностно-квалификационную характеристику выпускника и представляет собой комплекс основных характеристик образования (объём, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

1.2. Нормативные документы

– Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2017 г. № 47221 (далее - ФГОС ВО);

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н;

– Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 282н;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636;

– Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885 и приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 390;

– Устав ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»;

– Локальные нормативные акты по основным вопросам организации и осуществления образовательной деятельности.

1.3. Перечень сокращений

– ВКР - выпускная квалификационная работа
– ГИА - государственная итоговая аттестация
– ЕКС - единый квалификационный справочник
– з.е. - зачетная единица (1 з.е. – 36 академических часов; 1 з.е. – 27 астрономических часов)
– ИКТ - информационно-коммуникационные технологии
– ОВЗ - ограниченные возможности здоровья
– ОПОП - основная профессиональная образовательная программа

– ОТФ - обобщенная трудовая функция
– ОПК - общепрофессиональные компетенции
– ПК - профессиональные компетенции
– ПКО - обязательные профессиональные компетенции *(в случае установления ПООП)*
– ПКР - рекомендуемые профессиональные компетенции *(в случае установления ПООП)*
– ПКС - специальные профессиональные компетенции *(в случае установления Университетом)*
– ПООП - примерная основная образовательная программа
– ПС - профессиональный стандарт
– УГСН - укрупненная группа направлений и специальностей
– УК - универсальные компетенции
– ФЗ - Федеральный закон
– ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
– ОС - оценочные средства
– ФТД - факультативные дисциплины

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования бакалавриата по направлению 43.03.03 Гостиничное дело и направленности (профилю) «Гостинично-ресторанная деятельность» включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей), программы практик и научно-исследовательской работы (НИР) (при наличии), программу государственной итоговой аттестации (ГИА), рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, оценочные и методические материалы, другие материалы (компоненты), обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

2.1 Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению подготовки.

В области обучения целью ОПОП является формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно решать профессиональные задачи в соответствии с областями профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа:

33 Сервис, оказание услуг населению.

В области воспитания целью ОПОП является оказание содействия формированию личности обучающегося на основе присущей российскому обществу системы ценностей, развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, толерантности.

Образовательная программа носит прикладной характер, направлена на профессиональную подготовку активного, конкурентоспособного специалиста нового поколения, знакомого с международными практиками гостиничного дела, обладающего организационно-управленческими навыками в области гостинично-ресторанной деятельности.

Программа обеспечивает формирование у студентов системных представлений о современной структуре гостиничного бизнеса в разрезе основных, дополнительных и сопутствующих услуг, предусматривает исследование существующих и разработку новых методов и технологий в гостиничном деле, обоснование и оценку профессиональных функций в сфере гостинично-ресторанного обслуживания.

Программа обеспечивает подготовку кадров на основе внедрения в учебный процесс современных достижений науки, даёт возможность изучения отдельных наиболее значимых дисциплин на практических примерах опыта гостинично-ресторанной деятельности в России и за рубежом, а также обеспечивает органическое сочетание российского и зарубежного опыта.

В программе используются современные образовательные технологии, включающие анализ реальных ситуаций; кейсы; тренинги, моделирующие профессиональные роли и действия; проектирование и т.п., способствующие развитию интеллекта, творческих способностей, критического мышления и т.п.

2.2. Объем образовательной программы

Объем образовательной программы составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.).

Объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, не включая объем факультативных дисциплин, составляет не более 70 з.е., а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

2.3. Срок получения образования

Срок получения образования 4 года, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации.

Срок получения образования при очной форме обучения 5 лет, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

2.4. Форма обучения заочная.

2.5. Язык реализации программы – русский

2.6. Требования к абитуриенту

К освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

Требования к абитуриенту, вступительные испытания, особые права при приёме на обучение по образовательным программам бакалавриата регламентируются локальным нормативным актом.

2.7. Использование сетевой формы реализации образовательной программы – не используется.

2.8. Применение электронного обучения:

Отдельные практические задания могут выполняться с применением дистанционных образовательных технологий на базе открытой среды модульного дистанционного обучения КубГУ (https://openedu.kubsu.ru). Перечень и объем заданий отражается в рабочих программах дисциплин (при наличии).

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

3.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

– организационно-управленческий.

3.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

Определения характеристики профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческий	– управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами; – обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Гостиницы и другие средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

3.4. Перечень профессиональных стандартов (при наличии)

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность».

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н;

– Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 282н;

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы, представлен в Приложении 1.

Раздел 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Структура и объем образовательной программы

Образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность» включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Структура и объем образовательной программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	189
Блок 2	Практика	36
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	15
Объем программы		240

Программа включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций.

В обязательную часть программы включаются, в том числе:

дисциплины (модули), указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)".

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, могут включаться в обязательную часть программы и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 45 процентов общего объема программы.

При реализации образовательной программы обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) (избираемых в обязательном порядке) и факультативных дисциплин (модулей) (необязательных для изучения при

освоении образовательной программы). Избранные обучающимся элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения.

Факультативные дисциплины не включаются в объём образовательной программы и призваны углублять и расширять научные и прикладные знания, умения и навыки обучающихся, способствовать повышению уровня сформированности универсальных и (или) общепрофессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и образовательной программы. Избранные обучающимся факультативные дисциплины являются обязательными для освоения.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе - практики).

Типы учебной практики:

– ознакомительная практика.

Типы производственной практики:

– организационно-управленческая практика;

– преддипломная практика.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

– выполнение выпускной квалификационной работы;

– защита выпускной квалификационной работы.

4.2. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план - документ, который определяет перечень, трудоёмкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся. В учебном плане выделяется объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее – контактная работа) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся.

Календарный учебный график устанавливает по годам обучения (курсам) последовательность реализации и продолжительность теоретического обучения, зачётно-экзаменационных сессий, практик, ГИА, каникул.

Учебный план и календарный учебный график представлены в приложении 2, копии размещаются на официальном сайте Университета.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и практик

Копии рабочих программ учебных дисциплин (модулей) и практик (приложение 4, приложение 5), аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы в приложении 3) размещаются на официальном сайте Университета. Место модулей в образовательной программе и входящих в них учебных дисциплин, практик определяется в соответствии с учебным планом.

4.4. Программа государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостинично-ресторанная деятельность.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется локальными нормативными актами Университета.

В Блок 3 образовательной программы «Государственная итоговая аттестация» входят:

Форма (ы) ГИА	Количество з.е.	Перечень проверяемых компетенций
Выполнение выпускной квалификационной работы	12	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Защита выпускной квалификационной работы	3	

Целью ВКР являются систематизация, закрепление, расширение теоретических знаний и практических умений, использование их при решении профессиональных задач; развитие навыков самостоятельной научной работы и овладение компетенциями, предусмотренными ОПОП. Работа выполняется на основе глубокого изучения литературы, а также полученных в ходе всех видов и типов практик навыков и умений профессиональной деятельности.

Копия программы ГИА (приложение 6) размещается на официальном сайте Университета.

4.5. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 это нормативный документ, регламентированный Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г., ФЗ-273 (ст..2,12.1,30), который содержит характеристику основных положений воспитательной работы направленной на формирование универсальных компетенций выпускника; информацию об основных мероприятиях, направленных на развитие личности выпускника, создание условий для профессионализации и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Основные направления воспитательной работы вуза и годовой круг событий и творческих дел ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» отражены в программе воспитания вуза и календарном плане воспитательной работы (Приложение 8).

В рабочей программе воспитания ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело указаны возможности ФГБОУ ВО «КубГУ» и и кафедры международного туризма и менеджмента Института географии, геологии, туризма и сервиса в формировании личности выпускника.

В рабочей программе воспитания приводятся стратегические документы ФГБОУ ВО «КубГУ», определяющие концепцию формирования образовательной среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций обучающихся, а также документы, подтверждающие реализацию вузом выбранной стратегии воспитания.

Дается характеристика условий, созданных для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Указаны задачи и основные направления воспитательной работы Института, ОПОП бакалавриата и условия их реализации.

Календарный план воспитательной работы

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач ОПОП по годам, включая участие студентов в мероприятиях ФГБОУ ВО «КубГУ» деятельности общественных организаций вуза, волонтерском движении и других социально-значимых направлениях воспитательной работы.

4.6. Оценочные материалы

Оценка качества освоения обучающимися данной образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Оценочные материалы для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям представлены в виде комплекса оценочных средств.

Оценочные средства (далее - ОС) - это комплект методических материалов, устанавливающий процедуру и критерии оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам.

Комплект оценочных средств включает в себя:

– перечень типовых контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) или практике (задания для семинаров, практических занятий и лабораторных работ, практикумов, коллоквиумов, контрольных работ, зачетов и экзаменов, контрольные измерительные материалы для тестирования, примерная тематика курсовых работ, рефератов, эссе, докладов и т.п.);

– методические материалы, определяющие процедуры и критерии оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) или практике.

Примерный перечень оценочных средств образовательной программы для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: вопросы и задания для проведения экзамена (зачёта); отчёт по практике (дневник практики); деловая и/или ролевая игра; проблемная профессионально-ориентированная задача; кейс-задача; коллоквиум; контрольная работа; дискуссия; портфолио; проект; разноуровневые задачи и задания; реферат; доклад (сообщение); собеседование; творческое задание; тест; эссе и др.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности Университет привлекает к экспертизе оценочных средств представителей сообщества работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций.

4.7. Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю, практике, ГИА), сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля, практики, ГИА), используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса и являются неотъемлемой частью соответствующих рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программы государственной итоговой аттестации.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации), позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля, практики, ГИА), а также направлены на проверку и

соответствующую оценку сформированности компетенций обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

В качестве учебных изданий используются учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, рабочие тетради, практикум, задачник и др.

Раздел 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения ***(для программы бакалавриата)***

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	**Код и наименование универсальной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИУК)**
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи ИУК 1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1. Понимает сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов. ИУК-2.2. Осуществляет поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач. ИУК-2.3. Использует принципы проектной методологии для решения профессиональных задач. ИУК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации. ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.1. Соблюдает нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка. ИУК-4.2. Демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах). ИУК-4.3. Выбирает коммуникативно приемлемые стиль и средства

		взаимодействия в общении с деловыми партнерами. ИУК-4.4. Ведет деловую переписку и использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в этическом и философском контекстах. ИУК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиции этики и философских знаний. ИУК-5.3. Анализирует историю России в контексте мирового исторического развития ИУК-5.4. Критически анализирует историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1. Понимает необходимость осознанного управления своим временем и другими личностными ресурсами для выстраивания и реализации траектории саморазвития, личностных достижений, постоянного самообразования. ИУК-6.2. Планирует траекторию саморазвития, определяет ресурсы, ограничения и приоритеты собственной деятельности, эффективно использует личностные ресурсы.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний. ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов возникновении	ИУК-8.1. Осуществляет выбор способов поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методов и средств защиты человека при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов. ИУК-8.2. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов. ИУК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1 Понимает сущность коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.

5.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	**Код и наименование общепрофессиональной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИОПК)**
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного

	управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	питания. ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
Информационно-коммуникационные технологии для	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных	ОПК-8.1 Знает принципы и характер работы современных информационных технологий ОПК-8.2. Умеет использовать современные

профессиональной деятельности	информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.3. Владеет способностью применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности.

5.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование обобщенной трудовой функции (ОТФ) Профессионального (ых) стандарта (ов) (ПС) и/или типа профессиональных задач (ТПЗ)		**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИПК)**
Тип задач профессиональной деятельности: <u>организационно-управленческий</u>			
В6	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятий *Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)* *Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)*	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение. ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.
		ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.
		ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания

Матрица компетенций представлена в приложении 7.

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

6.1. Общесистемные условия к реализации образовательной программы

6.1.1. Университет располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом, которое закреплено учредителем за Университетом на праве оперативного управления.

6.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды созданы с использованием собственных ресурсов и ресурсов иных организаций (официальный сайт https://kubsu.ru/; электронно-библиотечные системы (ЭБС).

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

– доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Использование ресурсов электронной системы обучения в процессе реализации программы регламентируется соответствующими локальными нормативными актами.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

6.1.3. Образовательная программа в сетевой форме не реализуется

6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Образовательный процесс по реализации образовательной программы организуется на базе Института географии, геологии, туризма и сервиса.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2.2. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

6.2.3. При использовании в образовательном процессе печатных изданий, библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

6.2.4. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

6.2.5. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ (при наличии) обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.3.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программы на иных условиях.

6.3.2. Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

6.3.3. 70 процентов *(в соответствии с требованиями ФГОС ВО не менее 70 процентов)* численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

6.3.4. 10 процентов *(в соответствии с требованиями ФГОС ВО не менее 10 процентов)* численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

6.3.5. 60 процентов *(в соответствии с требованиями ФГОС ВО не менее 60 процентов* численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

В реализации программы участвуют ведущие преподаватели Университета, имеющие научный и практический опыт в сфере гостиничного дела - авторы учебников, учебных пособий, монографий и научных статей по проблематике исследований, по священных технологии, организации и управлению гостиничной деятельности.

Миненкова Вера Владимировна, заведующий кафедрой экономической, социально и

политической географии, кандидат географических наук, доцент, член экспертно-консультативного совета при комитете Законодательного Собрания Краснодарского края по вопросам использования природных ресурсов, экологической безопасности, санаторно-курортного комплекса и туризма, автор более 150 научных и учебно-методических изданий. Награды и иные знаки отличия: Почетная грамота Министерства курортов и туризма Краснодарского края за большой вклад в развитие санаторно-курортной и туристской отрасли Краснодарского края (2014 г.); Благодарственное письмо администрации муниципального образования город Краснодар за активное участие в организации и проведении общегородского конкурса среди сотрудников предприятий гостинично-туристской отрасли «Лучший специалист города Краснодара 2017» (2017, 2018, 2019 гг.); Диплом лауреата премии администрации Краснодарского края в области науки, образования и культуры (постановление главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 19 июня 2017 г. №433); Благодарность Законодательного собрания Краснодарского края за добросовестный труд, высокий профессионализм, а также значительный личный вклад в развитие сельского (аграрного) туризма в Краснодарском крае (2018 г.); Почетная грамота Федерального агентства по туризму РФ за большой вклад в развитие туристской отрасли РФ и подготовку на высоком уровне высококвалифицированных специалистов (2019 г.). Благодарность главы администрации (губернатора) Краснодарского края за многолетний добросовестный труд, высокий профессионализм и большой личный вклад в развитие отрасли образования (2021 г.).

Анисимова Виктория Викторовна – канд. геогр. наук, б/з, доцент. Была награждена: Дипломами I степени за первое место во внутривузовском конкурсе 2014 г. в номинации «Лучшие монографии», г. Краснодар, 2015; II степени за второе место во внутривузовском конкурсе 2014 г. в номинации «Лучшие учебные пособия», г. Краснодар, 2015 г.; Благодарственным письмом Министерства образования и науки Краснодарского края, 2015; дипломом за творческую активность, вклад и научно-исследовательскую деятельность и улучшение показателей работы Кубанского государственного университета по итогам конкурса «Лучшие ученые КубГУ», г. Краснодар, 2017 и т.п. Автор монографий: Интеграция России в международный туристский рынок: монография; Комплексное исследование индивидуальных средств размещения в некоторых районах Краснодарского края; Современные аспекты экскурсионного обслуживания. Автор учебных пособий: Профессиональная этика и этикет: основы делового общения; Анимация в сфере сервиса и туризма; География сервиса; География сферы обслуживания (третичный сектор экономики); Экономическая и социальная география России; Словарь географических названий Краснодарского края, Том 2 Экономическая география; География сферы обслуживания (третичный сектор экономики). Автор 113 статей, в том числе статей в журналах из перечня ВАК – 10, Scopus – 1.

Горецкий Владислав Валерьевич − к.э.н., доцент кафедры международного туризма и менеджмента КубГУ, награжден Серебряным Памятным Знаком Российского государственного торгово-экономического университета «Честь и слава» (приказ ректора С.Н.Бабурина № 248 от 30.06.2009) (опубликовано 26 статей в журналах и сборниках научно-практических конференций различных уровней: 3 статьи опубликовано в журналах, рекомендованных ВАК; 12 статей опубликовано в сборниках международных конференций; 11 статей опубликовано в сборниках научных трудов регионального и вузовского уровней.

Жаворонков Дмитрий Викторович, кандидат социологических наук, доцент кафедры международного туризма и менеджмента КубГУ. Автор учебных пособий: Теория организации. Краснодар; Организационное поведение. Автор монографий: Исследование удовлетворенности туристов и экскурсантов организацией отдыха в некоторых районах Краснодарского края и расчет оценки вклада туристов в экономику региона; Комплексное исследование индивидуальных средств размещения в некоторых районах Краснодарского края; Индивидуальные средства размещения муниципалитетов курортной зоны

Краснодарского края в 2012-2013 г.г. Статей – 35, в т.ч. статей в журналах из перечня ВАК – 1.

Карпова Юлия Игоревна, канд геогр. наук, без звания, лауреат премии Администрации Краснодарского края в области науки за 2016 г., доцент Автор публикаций: 115. Из них статей ВАК 10, Scopus 1, Wos 1. Автор монографий (учебных пособий): Современные аспекты экскурсионного обслуживания. Социально-культурный сервис от А до Я. Исследование удовлетворенности туристов и экскурсантов организацией отдыха в некоторых районах Краснодарского края и расчет оценки вклада туристов в экономику региона. Комплексное исследование индивидуальных средств размещения в некоторых районах Краснодарского края.

Комаревцева Наталья Александровна, канд. геогр. наук, доцент кафедры международного туризма и менеджмента, количество публикаций: 91, в том числе: Монографии – 2, Методические указания – 13, Статьи ВАК – 3.

Макарем Исмаил Фарес канд. филолог. наук, доцент кафедры международного туризма и менеджмента. Литератор, переводчик. В 2019 году был удостоен Международной премии имени Сергея Есенина «О Русь, взмахни крылами» по литературе. В 2017 году получил от Ректора РГУ благодарственное письмо за участие в Международной конференции по Есенину Москва- Рязань- Константиново. В 2020 году я был награжден почетной грамотой отспобисью министра Культуры и туризма в Рязанском правительстве за участие в Международном научном симпозиуме Сергей Есенин в XXI веке, и за публикации произведений С.А. Есенина на Ближнем Востоке. Количество статьей, опубликованных в научных журналах и научных сборниках в РФ 11 статьей.

Максимов Дмитрий Васильевич, кандидат географических наук, доцент. Член в научных и профессиональных организациях: МРОО «Ассоциация выпускников географических факультетов», НП СРО «Союз экологов Юга». Основные награды (государственные и отраслевые): почетные грамоты Министерства туризма Краснодарского края (2012), Департамента образования и науки Краснодарского края (2006), Совета депутатов МО «Хоседа-Хардский сельсовет» Ненецкого АО (2013).

Рововая Татьяна Александровна, канд. географ. наук, доктор философ. наук, член научных и профессиональных организаций: ассоциация выпускников географического факультета. Основные награды (государственные и отраслевые): Диплом I степени за первое место во внутривузовском конкурсе 2014 г. в номинации «Лучшие монографии».

6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Минобрнауки России.

6.5. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

6.5.1. Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

6.5.2. В целях совершенствования образовательной программы Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по

образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

6.5.3. Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе требованиям ФГОС ВО.

6.5.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

6.6. Характеристика социокультурной среды реализации образовательной программы

Целью формирования и развития социокультурной среды реализации образовательной программы в Институте географии, геологии, туризма и сервиса является подготовка профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Деятельность по организации и развитию воспитывающей социально-культурной среды в Институте директором, заместителем директора по воспитательной работе, студенческим советом Института географии, геологии, туризма и сервиса, студенческим советом общежития, профсоюзной организацией студентов, кураторами академических групп.

Приоритетными направлениями социальной, внеучебной и воспитательной работы в Институте географии, геологии, туризма и сервиса необходимыми для всестороннего развития личности студента являются: формирование гармоничной всесторонне развитой личности обучающегося, имеющего в качестве основы собственной жизненной позиции идеи патриотизма, ответственности, духовного и психологического благополучия, нравственного и физического здоровья, традиционные семейные ценности и культурное просвещение, заботу о согражданах, самоотдачу и труд во благо процветания страны, уважающего и культивирующего корпоративные ценности и традиции университета, а также формирование таких сторон личности как географическое мышление (как одно из проявлений диалектического мышления), экологическое сознание, эмоциональное отношения к современным географическим проблемам развития общества, географическая культура, интерес к географическим знаниям.

В Институте проводятся внеучебные мероприятия, расширяющие возможности овладения профессиональными компетенциями: производственные экскурсии, встречи, презентации и мастер-классы от специалистов организаций индустрии гостеприимства с целью прохождения практики и трудоустройства студентов; ежегодные практические семинары по освоению «Технологии гостиничного обслуживания» (пос. Небуг, Отель «Молния»); проведение практических занятий и мастер-классов на базе предприятий индустрии гостеприимства г. Краснодара; ежегодная Международная конференция "Туристско-рекреационный комплекс в системе регионального развития"; Всероссийская научно-практическая конференция «Актуальные проблемы развития сельского (аграрного) туризма в условиях современных геополитических и социально-экономических вызовов»; Региональная научно-практическая конференция «Современные территориальные исследования»; участие в мероприятиях Молодежного клуба Русского

географического общества в г.Краснодаре; площадка, предназначенная для совместной работы над проектами будущего «Точка кипения «КубГУ».

В Институте географии, геологии, туризма и сервиса действуют органы студенческого самоуправления: Объединенный совет обучающихся, Волонтерский центр КубГУ, Клуб патриотического воспитания КубГУ, Студенческий совет общежитий КубГУ, Школа студенческого самоуправления, Студенческий совет ИГГТС, Старостат ИГГТС, Студенческий профсоюз, Студенческое научное общество, Молодежный клуб Русского географического общества.

6.7. Условия реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Реализация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья основывается на требованиях ФГОС ВО, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 №301), локальных нормативных актов.

Обучение по образовательным программам инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется Университетом с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Университет создаёт необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ:

– альтернативная версия официального сайта Университета в сети «Интернет» для слабовидящих;

– специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации и др.);

– пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;

– специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;

– электронная информационно-образовательная среда, включающая использование дистанционных образовательных технологий.

Обучающиеся с ОВЗ при необходимости на основании личного заявления могут получать образование на основе адаптированной основной профессиональной образовательной программы. Адаптация ОПОП осуществляется путём включения в учебный план специализированных адаптационных дисциплин (модулей). Для инвалидов образовательная программа проектируется с учётом индивидуальной программы реабилитации инвалида, разработанной федеральным учреждением медико-социальной экспертизы.

Выбор профильных организаций для прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц с ОВЗ и при условии выполнения требований доступности социальной среды.

Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для инвалидов и лиц ОВЗ в Университете установлен особый порядок освоения дисциплины (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

В Университете создана толерантная социокультурная среда. Директоратом Института географии, геологии, туризма и сервиса, при необходимости, назначаются лица (кураторы), ответственные за педагогическое сопровождение индивидуального образовательного маршрута инвалидов и лиц с ОВЗ, предоставляется помощь студентов-волонтёров. Университетом осуществляется комплекс мер по психологической, социальной, медицинской помощи и поддержке обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, обобщённых трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

Код и наименование профессиональн ого стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Ко д	наименование	Уровень квалифи кации	наименование	код	Уровень (подуров ень) квалифи кации
Профессиональный стандарт "Руководитель/управля ющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованны ми сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6
Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
				Взаимодействи е с потребителями и заинтересованн ыми сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6

Приложение 2

Учебный план и календарный график

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ Петренко А.Б.

"30" 06 2023

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 10 от 26.05.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

43.03.03

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанная деятельность
Кафедра: Международного туризма и менеджмента
Институт: географии, геологии, туризма и сервиса

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 515 от 08.06.2017

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.007	РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе, качеству образования - первый проректор _____ / Хагуров Т.А./

Начальник УМУ _____ / Карапетян Ж.О./

Директор ИГГТиС _____ / Беликов М.Ю./

Зав. кафедрой _____ / Беликов М.Ю./

Председатель УМК _____ / Филобок А.А./

Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль: 43030302, год начала подготовки 2023

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*									* * * * * *		Э	Э	К	К			*								* *		Э	Э			*				К	К	К	К	К	К	К	К
II										*									* * * * * *		Э	Э	К	К			*		У	У	У	У			* *		Э	Э			*				К	К	К	К	К	К	К	К
III										*									* * * * * *		Э	Э	К	К			*		У	У	У	У			* *			Э	Э		*				К	К	К	К	К	К	К	К
IV										*									* * * * * *		Э	Э	К	К			*		П	П	П	П	П	П	* *			Э	Э		*				К	К	К	К	К	К	К	К
V	П П П	П	П	П	П П П	П П П	П П П	Пд	Пд	* Пд Пд Пд Пд Пд Пд	Пд Пд	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д * Д * Д * * * Д *	* * * * * *	Д	Д	Д Д Д Д Д Д Д	К	К	К	* К К К К К К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	9		17		14		8		17		15	
Дата начала/Номер недели	1 сентября 2023 г.	1	12 января 2024 г.	20	11 мая 2024 г.	37	1 сентября 2024 г.	1	12 января 2025 г.	20	11 мая 2025 г.	37
Дата окончания/Номер недели	9 сентября 2023 г.	2	28 января 2024 г.	22	24 мая 2024 г.	39	8 сентября 2024 г.	2	28 января 2025 г.	22	25 мая 2025 г.	39

	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	10		20		20		10		20		20	
Дата начала/Номер недели	1 сентября 2025 г.	1	12 января 2026 г.	20	11 мая 2026 г.	37	1 сентября 2026 г.	1	12 января 2027 г.	20	11 мая 2027 г.	37
Дата окончания/Номер недели	10 сентября 2025 г.	2	31 января 2026 г.	22	30 мая 2026 г.	39	10 сентября 2026 г.	2	31 января 2027 г.	22	30 мая 2027 г.	39

	Курс 5					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность						
Дата начала/Номер недели						
Дата окончания/Номер недели						

План Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль : Гостинично-ресторанная деятельность, год начала подготовки :

-	-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1							
-	Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)								189	189		6804	7132	793.5	6037.7	300.8	68	51	88		106	30	1659	3.5	81.5
Обязательная часть								107	107		3852	3852	465.6	3205.7	180.7	38	38	70		86	30	1119	2.7	60.3
	+	Б1.О.01	Философия		2			2	2	36	72	72	12.2	56	3.8	2								
	+	Б1.О.02	Правоведение		2			2	2	36	72	72	10.2	58	3.8									
	+	Б1.О.03	Основы проектной деятельности (по отраслям)		1			2	2	36	72	72	10.2	58	3.8	2	2	4		6		58	0.2	3.8
	+	Б1.О.04	Психология		1			2	2	36	72	72	10.2	58	3.8	2	2	4		6		58	0.2	3.8
	+	Б1.О.05	Иностранный язык	2	11			9	9	36	324	324	40.7	267	16.3	6	6			24		184	0.4	7.6
	+	Б1.О.06	Русский язык и основы деловой коммуникации		1			2	2	36	72	72	10.2	58	3.8	2	2	4		6		58	0.2	3.8
	+	Б1.О.07	История России			1		4	4	36	144	144	58.2	82	3.8	2	4	16		12	30	82	0.2	3.8
	+	Б1.О.08	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	10.2	58	3.8		2	10				58	0.2	3.8
	+	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности		1			2	2	36	72	72	10.2	58	3.8	2	2	4		6		58	0.2	3.8
	+	Б1.О.10	Экономика		2			2	2	36	72	72	10.2	58	3.8									
	+	Б1.О.11	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	10.2	58	3.8		2	6		4		58	0.2	3.8
	+	Б1.О.12	Организационное поведение		2			2	2	36	72	72	10.2	58	3.8	2								
	+	Б1.О.13	Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности		2			3	3	36	108	108	12.2	92	3.8									
	+	Б1.О.14	Основы гостеприимства	1				5	5	36	180	180	12.3	159	8.7	2	5	6		6		159	0.3	8.7
	+	Б1.О.15	Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности	3	3			5	5	36	180	180	18.5	149	12.5									
	+	Б1.О.16	Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности	3			3	5	5	36	180	180	22.3	149	8.7									
	+	Б1.О.17	Организация деятельности гостиничных предприятий	1				5	5	36	180	180	14.3	157	8.7	2	5	6		8		157	0.3	8.7
	+	Б1.О.18	Организация деятельности предприятий питания	1			1	6	6	36	216	216	18.3	189	8.7		6	10		8		189	0.3	8.7
	+	Б1.О.19	Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности		4			3	3	36	108	108	12.2	92	3.8	2								
	+	Б1.О.20	Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности	4				6	6	36	216	216	18.3	189	8.7									
	+	Б1.О.21	Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах		3			3	3	36	108	108	12.2	92	3.8	2								
	+	Б1.О.22	Маркетинг в гостнично-ресторанной деятельности	4				6	6	36	216	216	16.3	191	8.7	2								
	+	Б1.О.23	Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания	34	3			8	8	36	288	288	34.8	232	21.2	4								
	+	Б1.О.24	Логистика в гостинично-ресторанной деятельности		4			3	3	36	108	108	14.2	90	3.8									
	+	Б1.О.25	Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности	2				4	4	36	144	144	12.3	123	8.7	2								
	+	Б1.О.26	Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности		2			3	3	36	108	108	12.2	92	3.8	2								
	+	Б1.О.27	Статистика в гостинично-ресторанном деле	2				5	5	36	180	180	14.3	157	8.7									
	+	Б1.О.28	Иностранный язык в профессиональной сфере	2				4	4	36	144	144	18	125.7	0.3									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								82	82		2952	3280	327.9	2832	120.1	30	13	18		20		540	0.8	21.2
	+	Б1.В.01	Санаторно-курортная деятельность	3				5	5	36	180	180	18.3	153	8.7	2								
	+	Б1.В.02	Язык делового общения	4				6	6	36	216	216	42.3	165	8.7	4								
	+	Б1.В.03	Иностранный язык (второй)	3	223			18	18	36	648	648	84.9	543	20.1	8								

План Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль : Гостинично-ресторанная деятельность, год начала подготовки :

Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5							
з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль
50	66		124	5	1656.7	3.4	76.9	42	60	12	106	4	1320	2.8	71.2	46	66		114		1402	2.8	71.2								
30	44		82		902.7	2.1	49.2	18	34	12	22	4	537	1.5	37.5	21	36		38		647	1.3	33.7								
2	4		8		56	0.2	3.8																								
2	6		4		58	0.2	3.8																								
3			16		83	0.3	8.7																								
2	4		6		58	0.2	3.8																								
2	4		6		58	0.2	3.8																								
3	6		6		92	0.2	3.8																								
								5	6	12			149	0.5	12.5																
								5	10		8	4	149	0.3	8.7																
																3	6		6		92	0.2	3.8								
																6	8		10		189	0.3	8.7								
								3	6		6		92	0.2	3.8																
																6	8		8		191	0.3	8.7								
								5	12		8		147	0.5	12.5	3	6		8		85	0.3	8.7								
																3	8		6		90	0.2	3.8								
4	6		6		123	0.3	8.7																								
3	6		6		92	0.2	3.8																								
5	8		6		157	0.3	8.7																								
4			18		125.7		0.3																								
20	22		42	5	754	1.3	27.7	24	26		84		783	1.3	33.7	25	30		76		755	1.5	37.5								
								5	10		8		153	0.3	8.7																
																6			42		165	0.3	8.7								
8			24		256	0.4	7.6	10			60		287	0.5	12.5																

План Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль : Гостинично-ресторанная деятельность, год начала подготовки :

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
89	Философии	УК-1; УК-5
78	Теории и истории государства и права	УК-2; УК-10
47	Международного туризма и менеджмента	УК-2
73	Социальной психологии и социологии	УК-6
63	Прикладной лингвистики и новых	УК-4
53	Общего и славяно-русского языкознания	УК-4
97	Истории России	УК-5
21	Физического воспитания	УК-7
56	Общей, неорганической химии и	УК-8
77	Теоретической экономики	УК-9
97	Истории России	УК-5
47	Международного туризма и	УК-3
47	Международного туризма и менеджмента	УК-5
47	Международного туризма и	ОПК-2
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-1; ОПК-8
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-2
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-1; ПК-2
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-1; ПК-2
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-2
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-4
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-5; ПК-1; ПК-2
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-5
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-6
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-7
47	Международного туризма и	ОПК-5
63	Прикладной лингвистики и новых информационных технологий	УК-4
47	Международного туризма и	ПК-3
63	Прикладной лингвистики и новых	УК-4
47	Международного туризма и	УК-4

План Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль : Гостинично-ресторанная деятельность, год начала подготовки :

-	-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1							
-	Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль
	+	Б1.В.04	Методы научных исследований в гостинично-ресторанном деле		1			3	3	36	108	108	10.2	94	3.8	2	3	4		6		94	0.2	3.8
	+	Б1.В.05	Анимация в гостинично-ресторанной деятельности		2			3	3	36	108	108	12.2	92	3.8	2								
	+	Б1.В.06	Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности	4				5	5	36	180	180	18.3	153	8.7	2								
	+	Б1.В.07	Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса		3			3	3	36	108	108	14.2	90	3.8	2								
	+	Б1.В.08	Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса		4			4	4	36	144	144	14.2	126	3.8									
	+	Б1.В.09	Технологии гостиничной деятельности	2	2		2	6	6	36	216	216	23.5	180	12.5									
	+	Б1.В.10	Технологии предоставления услуг питания	1				6	6	36	216	216	16.3	191	8.7	2	6	8		8		191	0.3	8.7
	+	Б1.В.11	Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности		4			3	3	36	108	108	14.2	90	3.8									
	+	Б1.В.12	Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов	3				6	6	36	216	216	18.3	189	8.7	2								
	+	Б1.В.13	Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности	4	4			7	7	36	252	252	18.5	221	12.5	2								
	+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б.1.ДВ.01**		**2**			3	**3**		**108**	**108**	**10.2**	**94**	**3.8**									
	+	Б1.В.ДВ.01.01	Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности		2			3	3	36	108	108	10.2	94	3.8									
	-	Б1.В.ДВ.01.02	Поведение потребителей		2			3	3	36	108	108	10.2	94	3.8									
	+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б.1.ДВ.02**	**1**				4	**4**		**144**	**144**	**12.3**	**123**	**8.7**	**2**	**4**	**6**		**6**		**123**	**0.3**	**8.7**
	+	Б1.В.ДВ.02.01	Территориальные аспекты организации гостинично-ресторанной деятельности	1				4	4	36	144	144	12.3	123	8.7	2	4	6		6		123	0.3	8.7
	-	Б1.В.ДВ.02.02	Курортно-рекреационное ресурсоведение	1				4	4	36	144	144	12.3	123	8.7	2	4	6		6		123	0.3	8.7
	+	Б1.В.ДВ.03	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**									**328**		**328**								**132**		
	+	Б1.В.ДВ.03.01	Баскетбол									328		328								132		
	-	Б1.В.ДВ.03.02	Волейбол									328		328								132		
	-	Б1.В.ДВ.03.03	Бадминтон									328		328								132		
	-	Б1.В.ДВ.03.04	Общая физическая и профессионально-прикладная подготовка									328		328								132		
	-	Б1.В.ДВ.03.05	Футбол									328		328								132		
	-	Б1.В.ДВ.03.06	Легкая атлетика									328		328								132		
	-	Б1.В.ДВ.03.07	Атлетическая гимнастика									328		328								132		
	-	Б1.В.ДВ.03.08	Аэробика и фитнес технологии									328		328								132		
	-	Б1.В.ДВ.03.09	Единоборства									328		328								132		
	-	Б1.В.ДВ.03.10	Плавание									328		328								132		
♿	-	Б1.В.ДВ.03.11	Физическая рекреация									328		328								132		
Блок 2.Практика								36	36		1296	1296	170	1126										
Обязательная часть								36	36		1296	1296	170	1126										
	+	Б2.О.01	**Учебная практика**		**23**			12	**12**		**432**	**432**	**96**	**336**										
	+	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика		23			12	12	36	432	432	96	336										
	+	Б2.О.02	**Производственная практика**		**455**			24	**24**		**864**	**864**	**74**	**790**										
	+	Б2.О.02.01(П)	Организационно-управленческая практика		45			18	18	36	648	648	72	468										
	+	Б2.О.02.02(Пд)	Преддипломная практика		5			6	6	36	216	216	2	322										

План Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль : Гостинично-ресторанная деятельность, год начала подготовки :

Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5							
з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль
3	6		6		92	0.2	3.8																								
																5	8		10		153	0.3	8.7								
								3	6		8		90	0.2	3.8																
																4	8		6		126	0.2	3.8								
6	10		8	5	180	0.5	12.5																								
																3	6		8		90	0.2	3.8								
								6	10		8		189	0.3	8.7																
																7	8		10		221	0.5	12.5								
3	**6**		**4**		**94**	**0.2**	**3.8**																								
3	6		4		94	0.2	3.8																								
3	6		4		94	0.2	3.8																								
					132								**64**																		
					132								64																		
					132								64																		
					132								64																		
					132								64																		
					132								64																		
					132								64																		
					132								64																		
					132								64																		
					132								64																		
					132								64																		
					132								64																		
6					168	48		6					168	48		9					288	36		15					502	38	
6					168	48		6					168	48		9					288	36		15					502	38	
6					**168**	**48**		**6**					**168**	**48**																	
6					168	48		6					168	48																	
																9					**288**	**36**		**15**					**502**	**38**	
																9					288	36		9					180	36	
																								6					322	2	

План Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль : Гостинично-ресторанная деятельность, год начала подготовки :

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
47	Международного туризма и менеджмента	УК-1
47	Международного туризма и менеджмента	ПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	ПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	ПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	ПК-3
47	Международного туризма и	ПК-2; ПК-3
47	Международного туризма и	ПК-2; ПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	ПК-1
47	Международного туризма и менеджмента	ПК-1
47	Международного туризма и менеджмента	ПК-1
		ПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	ПК-3
47	Международного туризма и	ПК-3
		ПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	ПК-3
47	Международного туризма и	ПК-3
		УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
21	Физического воспитания	УК-7
		ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2
47	Международного туризма и	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2
		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
47	Международного туризма и	УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3

План Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль : Гостинично-ресторанная деятельность, год начала подготовки :

-	-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1							
-	Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								15	15		540	540	20.5	519.5								-		
	+	Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы					12	12	36	432	432	20	412										
	+	Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы					3	3	36	108	108	0.5	107.5										
ФТД.Факультативы								2	2		72	72	10.4	54	7.6									
	+	ФТД.01	Методика написания студенческих научных работ		2			1	1	36	36	36	6.2	26	3.8									
	+	ФТД.02	Применение статистической методологии в научных исследованиях		3			1	1	36	36	36	4.2	28	3.8									

План Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль : Гостинично-ресторанная деятельность, год начала подготовки :

Курс 2								Курс 3								Курс 4								Курс 5							
з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	ИКР	Контроль
																								15					519.5	20.5	
																								12					412	20	
																								3					107.5	0.5	
1	4			2	26	0.2	3.8	1	2			2	28	0.2	3.8																
1	4			2	26	0.2	3.8																								
								1	2			2	28	0.2	3.8																

План Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль : Гостинично-ресторанная деятельность, год начала подготовки :

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
47	Международного туризма и менеджмента	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
47	Международного туризма и менеджмента	УК-1; УК-2
47	Международного туризма и менеджмента	ОПК-4

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '43.03.03_Гостиничное дело_ЗФО_4,5_2023.plx', код направления 43.03.03, профиль: 43030302, год начала подготовки 2023

	Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
				Не менее	Факт					
Итого (с факультативами)				221	242	51	57	49	55	30
Итого по ОП (без факультативов)				219	240	51	56	48	55	30
Дисциплины (модули)	57%	43%	8.5%	180	189	51	50	42	46	
Обязательная часть					107	38	30	18	21	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					82	13	20	24	25	
Практика	100%	0%	0%	30	36		6	6	9	15
Обязательная часть					36		6	6	9	15
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										
Государственная итоговая аттестация				9	15					15
Факультативы				2	2		1	1		
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				49.7	49.7	55.2	45.2	49.2	
	в период гос. экзаменов									
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				198.4	227.5	198.4	184.8	182.8	
	необязательная				5.2		6.2	4.2		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				793.5	227.5	198.4	184.8	182.8	
	Блок Б2				170		48	48	36	38
	Блок Б3				20.5					20.5
	Блок ФТД				10.4		6.2	4.2		
	Итого по всем блокам				994.4	227.5	252.6	237	218.8	58.5
Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	обязательная				185.5	194	190	178	180	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					5	5	6	6	
	ЗАЧЕТ (За)					9	11	5	5	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1				
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1	1	1		
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				37.74%					
	в интерактивной форме				9.1%					
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					59.6%					
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					11.13%					

Приложение 3

Аннотации к рабочим программам дисциплин

Представлены на странице:

ЗФО: https://infoneeds.kubsu.ru/infoneeds/guests/courses.jsp?type=spb&cid=4525577

Аннотации к рабочим программам дисциплин

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.01 ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
Объем трудоемкости: 2 зачетные единицы.

Целью освоения дисциплины «Введение в направление подготовки» является формирование у студентов компетенций, направленных на овладение методами поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач анализа рынка услуг в гостиничном и ресторанном деле.

Задачи дисциплины:

– изучить историю формирования гостиничного хозяйства;

– дать студентам необходимые знания и навыки для самостоятельного исследования влияния социальных факторов на эффективность функционирования современной туриндустрии и гостиничного сервиса;

– 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 ВО.

Дисциплина «Введение в направление подготовки» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной и заочной формам обучения. Вид промежуточной аттестации – зачет.

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 предприятиях», «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»

.**Требования к уровню освоения дисциплины.**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
ИУК-1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Знает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг
	Умеет осуществлять взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса, сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
	стратегических и оперативных управленческих решений
	Владеет навыками организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания, оздания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса
ИУК-1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	Знает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг, основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов
	Умеет осуществлять сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений
	Владеет навыками применения техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса предприятий общепита в материальных ресурсах и персонале

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	7
1	Этапы развития гостиничного хозяйства. Древний период (IV в. до н.э. 476 г. н.э.)	6	0,5	0,5	5
2	Этапы развития гостиничного хозяйства. Средневековье (V – XV вв.)	6	0,5	0,5	5
3	Этапы развития гостиничного хозяйства. Новое время (XVI – начало XX вв.)	6	0,5	0,5	5
4	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	6	0,5	0,5	5
5	Источники информации о гостиничном комплексе	5,75	0,25	0,5	5
6	Органы управления индустрией гостеприимства	6,75	0,25	0,5	6
7	Организационная структура гостиничного предприятия	6,75	0.,25	0,5	6
8	Современное состояние индустрии гостеприимства. Факторы развитияиндустрии гостеприимства	7,5	0,5	1	6
9	Профессиональная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства	5,75	0,25	0,5	5
10	Организация и предоставление дополнит. услуг	5,75	0,25	0,5	5
11	Анимационные услуги	5,75	0,25	0,5	5
ИТОГО по разделам дисциплины:		**68**	**4**	**6**	**58**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**-**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,2**			
Подготовка к текущему контролю		**3,8**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**72**			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД, канд. геогр. наук, доцент Д.В.Максимов

АННОТАЦИЯ

Дисциплины Б1.В.12«Правоведение»

направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

для заочной формы обучения

Объем трудоемкости: 2 зачетные единицы

Цель дисциплины: Целью учебной дисциплины «Правоведение» является изучение студентами основ системы государственного управления и правовой системы России на фоне общемировых закономерностей. Одной из важнейших составляющих курса является формирование у студентов адекватных теоретических понятий, связанных с научной терминологией, теорией и практикой правоотношений, представлений об источниках и историографии по данному предмету.

Задачи дисциплины: Основные задачи изучения дисциплины «Правоведение»:

- сформировать у студентов системное, комплексное видение современных государственных и правовых отношений;
- научить студентов пониманию сущности современных правовых проблем и процессов государственного строительства;
- научить студентов анализировать нормативно-правовые акты в различных отраслях права РФ;
- дать четкое представление об основных правовых направлениях и задачах развития государства в России;
- сформировать у студентов представление о задачах и функциях государственных органов в РФ.

В результате освоения дисциплины у студентов должна сформироваться способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правоведение» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Курс «Правоведение» дает возможность студентам овладеть знаниями и умениями, необходимыми для нормального существования в условиях формирования гражданского общества и правового государства в РФ. Курс дисциплины посвящен изучению и анализу как теоретических вопросов государственного и правового строительства, так и проблем практического применения правовых норм в РФ.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
ИУК-2.1. Понимает сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов.	Знает сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов.
	Умеет понимать сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов.
	Владеет знаниями о сущности правовых норм, целях и задачах нормативных правовых актов.
ИУК-2.2. Осуществляет поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач.	Знает как осуществлять поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач.
	Умеет осуществлять поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач.
	Владеет знаниями о поиске необходимой правовой

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
	информации для решения профессиональных задач.
ИУК-2.3. Использует принципы проектной методологии для решения профессиональных задач.	Знает как использовать принципы проектной методологии для решения профессиональных задач.
	Умеет осуществлять поиск принципов проектной методологии для решения профессиональных задач.
	Владеет знаниями о поиске принципов проектной методологии для решения профессиональных задач.
ИУК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.	Знает как выбирать оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.
	Умеет осуществлять оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.
	Владеет знаниями об оптимальном способе решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	
ИУК-10.1 Понимает сущность коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.	Знает сущность коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.
	Умеет понимать сущность коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.
	Владеет знаниями о сущности коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1.	Понятие, принципы и сущность права	8	2	2	-	7
2.	Формы (источники) права	8	2	2	-	7
3.	Права человека	6	2	-	-	7
4.	Основы административного права РФ	4	-	-	-	7
5.	Правовые отношения	4	-	-	-	7
6.	Основы гражданского права РФ	4	-	-	-	7
7.	Основы семейного права РФ	4	-	-	-	7
8.	Основы уголовного права	4	-	-	-	9
	ИТОГО по разделам дисциплины	68	6	4	-	58
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	-	-	-	-
	Подготовка к текущему контролю	3,8	-	-	-	
	Общая трудоемкость по дисциплине	72	-	-	-	-

Курсовые работы: *не предусмотрены*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *зачет*

Автор РПД Паршина Н.В.

Аннотация к рабочей программы дисциплины
Б1.О.03 Основы проектной деятельности в гостиничном деле

Объем трудоемкости: 2 зачетных единицы (72 часа)

Цель дисциплины: освоение теоретических основ и способов проектной деятельности в профессиональной сфере.

Задачи дисциплины:

– изучить теоретические основы проектной деятельности;
– изучить сферы проектной деятельности;
– изучить практические способы организации проектной деятельности: принципы конструирования и проектирования проектов, разработку способов решения проблемы, методы сбора исходных данных и методы проектирования, работу проектной команды на этапах разработки и реализации проекта;
– освоить методы разработки и реализации проектов;
– применить на практике методы проектирования в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы проектной деятельности в гостиничном деле» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана.

Овладение способами проектной деятельности – жизненная необходимость для каждого современного человека, поскольку позволяет ему развить такие способности, которые нужны в любой профессиональной сфере при реализации специальных знаний и навыков. Прежде всего, речь идут о решении интеллектуальных задач (познавательных и практических, стандартных и нестандартных), основанных на практическом интеллекте специалиста. Осваивая способы проектной деятельности, обучающиеся развивают умение анализировать проблемные ситуации, проектировать цели, планировать их достижение, оценивать решения и делать обоснованный выбор, ставить и решать познавательные заачи, эффективно работать в группе.

Успешному освоению курса помогают знания, полученные в результате изучения дисциплин «Организация деятельности гостиничного предприятия», «Технологии гостиничной деятельности». Знания, полученные в результате изучения дисциплин «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания», «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса», «Разработка и реализация проектов в гостинично-ресторанной деятельности», «Организация деятельности предприятий питания», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности».

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
ИУК-2.3. Использует принципы проектной методологии для решения профессиональных задач.	Знать – отличительные особенности программ, проектов и управления проектами; – общиепринципы оценки окружения проекта и его влияния на успешное достижение целей проекта; – современные представления о руководстве командой проекта, способы построения высокопроизводительной команды проекта; – объект, предмет, теоретические и практические задачи дисциплины управления проектами;

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	– содержание основных категорий, понятий и принципов управления проектами; – принципы классификации проектов, их основные типы и виды.
	Уметь – определять особенности жизненного цикла проекта; – формулировать миссию и цели проекта;
	Владеть – навыками оперированияосновными понятиями управления проектами; – методами координации целей организации и целей проектного управления;
ИУК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.	Знать – особенности управления проектами различных типов отличия в целях, задачах и методах управления проектами функционального и стратегического уровней; – структуру окружения проекта и ее элементы; – элементы системы стейкхолдеров проекта и принципы их выделения; – особенности команды и командной работы; – области принятия решений и основные типы решений в управлении проектами; – этапы рационального принятия решений и их содержание; – классификациюрисков и факторов риска; – методы оценки риска проекта; – содержание сметы проекта; – последовательность действий проектного бюджетирования значение планирования для управления проектом; – содержание понятия «коммуникация проекта», его особенности и отличительные черты; – место и значение коммуникаций в достижении целей проекта; – задачи, функции, методы мониторинга работ по проекту; – содержание, критерии и способы осуществления контроля проекта; – операции завершения проекта и функции менеджеров проекта;
	Уметь – выстраивать системукоммуникаций, обеспечивающих достижение целей проекта; – применять навыки общего менеджмента в управлении проектами; – разрабатывать критерии отбора приоритетных проектов; – создавать условия для формирования команды; – выделять уровни принятия решений в проектном управлении; – использовать методы рационального принятия решений; – применять на практике методы выдвижения альтернатив решения; – использовать методы оценки рисков проекта; – определять уровень неопределенности среды проекта; – составлять смету и бюджет проекта; – использовать основные методы планирования; – выстраивать каналы эффективного общения; – организовывать деловую переписку и отчетность; – проектировать системы контроля с обратной связью; – в зависимости от задач применять те или иные методы контроля и разрабатывать корректирующие действия; – комплектовать документацию для передачи заказчику проекта; – формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение; определять ожидаемые результаты решения поставленных задач; – проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений; – качественно решать конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время; – публично представлять результаты решения задач исследования, проекта, деятельности;
	Владеть – навыками принятия решений в проектном управлении; – проектирования структуры проекта; – бюджетирования и планирования проекта;

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	– завершения проекта и подведения итогов проектной работы; – навыками определения ограничений проекта, соответствующими его типу и виду; – навыками мониторинга изменений параметров окружения проекта; – навыками управления эффективной работы команды проекта; – навыками рационального подхода к принятию решений в управлении проектами; – навыками минимизации рисков проекта; – методами бюджетного управления; – навыками использования методов мониторинга и контроля проекта; – навыками составления отчета о проверке готовности проекта.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р	Всего
		Лекции	Практ.		
1.	Проектная деятельность. Программы и проекты как средства решения управленческих задач.	2	-	6	8
2.	Типы и виды проектов.	1	-	6	7
3.	Проекты в системе функционального и стратегического менеджмента.	1	-	6	7
4.	Окружение проекта.	-	-	6	6
5.	Принятие решений в управлении проектами.	-	-	8	8
6.	Составление сметы и бюджета проекта	-	2	8	10
7.	Планирование проекта.	-	2	10	12
8.	Контроль и аудит проекта.	-	2	8	10
	ИТОГО	4	6	58	

Курсовые работы: не предусмотрена

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор – Миненкова В.В., зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии, кандидат географических наук, доцент

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.О.04 Организационное поведение

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 2 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины

Целью дисциплины «Организационное поведение» 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 ООП ВО.

Дисциплина «Организационное поведение» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе. Вид промежуточной аттестации: зачет.

Изучение дисциплины «Организационное поведение» базируется на изучении дисциплин «Психология» и «Организация деятельности гостиничных предприятий». Данная дисциплина является предшествующей дисциплинам «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности».

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организационное поведение»

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	
ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации.	Знает теории развития коллектива, внутригрупповой динамики и командообразования, теории мотивации и лидерства. Умеет подбирать наиболее эффективные стили лидерства на соответствующих стадия развития группы. Владеет навыками мотивации и контроля подчиненных, навыками решения и предупреждения конфликтов в группе, навыками объединения и сплочения подчиненных.
ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.	Знает теоретические основы и закономерности возникновения, предупреждения и регулирования деятельности сотрудников. Умеет анализировать источники, объективные и субъективные причины возникновения поведения в различных сферах; применять эффективные способы управления поведением сотрудников. Владеет навыками самостоятельного освоения новых знаний, методами предупреждения и конструктивного управлением поведения в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

Разделы дисциплины, изучаемые на 2 курсе ЗФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	Власть и контроль	7	1		6
2	Содержательные теории мотивации	9		1	8
3	Процессуальные теории мотивации	9	1		8
4	Коммуникативное поведение в организации	9		1	8
5	Личность и организация	9	1		8
6	Коллектив	8		2	6
7	Понятие и природа лидерства	9	1		8
8	Лидерство в управлении организацией	8		2	6
Итого по дисциплине:		**68**	**4**	**6**	**58**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**-**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,2**			
Подготовка к текущему контролю		**3,8**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**72**			

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД канд. социол. наук, доцент _____ Д.В. Жаворонков
подпись

Аннотация к рабочей программы дисциплины

«Б1.О.05 Иностранный язык»

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 10 зачетных единиц

Цель дисциплины:
формирование и развитие способности осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке.

Задачи дисциплины:
- расширять знания о нормах и требованиях к устной и письменной деловой коммуникации, принятых в стране изучаемого языка;
- развивать умения применять нормы и требования, принятые в стране(ах) изучаемого языка, при реализации устной и письменной деловой коммуникации;
- развивать способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке.

Место дисциплины в структуре образовательной программы
Дисциплина «Иностранный язык» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина «Иностранный язык» наряду с такой дисциплиной как Русский язык и основы деловой коммуникации направлена на формирование универсальной компетенции (УК-4), обеспечивающей формирование способности осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-4: способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	
ИУК-4.1. Соблюдает нормы и требования 1. устной и письменной деловой деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изуча изучаемого языка.	Знает нормы и требования к устной и письменной коммуникации, принятые в стране(ах) емого языка.
	Умеет применять нормы и требования, принятые в стране(ах) изучаемого языка, при реализации устной и письменной деловой коммуникации
	Владеет способностью к порождению устной и письменной деловой коммуникации с учетом соблюдения норм и требований, принятых в стране(ах) изучаемого языка.
ИУК-4.2. Демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).	Знаетязыковыесредства(грамматические, лексические) необходимые для реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке.
	Умеет использовать языковые средства для реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	Владеет способностью к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке

Содержание дисциплины:

Разделы дисциплины, изучаемые на 1 курсе (ЗФО)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	UNIT 1. All in a day's work	22		2		20
2.	UNIT 2. Fly-drive holidays	22		2		20
3.	UNIT 3. Table for two	22		2		20
4.	UNIT 4. City tours	22		2		20
5.	UNIT 5. Water cities	22		2		20
6.	UNIT 6. Cruise ships	12		2		10
7.	UNIT 7. Service and safety	12		2		10
8.	UNIT 8. East meets West	26		2		24
9.	UNIT 9. Window seat or aisle?	24		4		20
10.	UNIT 10. Business or pleasure?	24		4		20
	ИТОГО по разделам дисциплины	208		24		184
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,4				
	Подготовка к промежуточному контролю	7,4				
	Общая трудоемкость по дисциплине	216				

Разделы дисциплины, изучаемые на 2 курсе (ЗФО)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	UNIT 1. Careers in tourism	12		2		10
2	UNIT 2. Destinations	12		2		10
3	UNIT 3. Hotel facilities	12		2		10
4	UNIT 4. Tour operators	12		2		10
5	UNIT 5. Dealing with guests	12		2		10
6.	UNIT 6. Travel agencies	12		2		10
7.	UNIT 7. Hotel reservations	12		2		10
8.	UNIT 8. Seeing the sights	12		2		10
9.	UNIT 9. Getting around	14		4		10
10.	UNIT 10. Eating out	21		4		17
	ИТОГО по разделам дисциплины	131		24		107
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,5				
	Подготовка к промежуточному контролю	12,5				
	Общая трудоемкость по дисциплине	144				

Курсовые работы: не предусмотрена

Форма проведения аттестации по дисциплине: 1, 2, 3 семестры зачет, 4 семестр – экзамен.

Автор

Духовная Т.В. ст. преп.

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

Б.1.О.06 Русский язык и основы деловой коммуникации

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» ЗФО: *2 зачетные единицы (72 часа, из них – 10,2 контактные часы; 58 часов самостоятельной работы; 3,8 часов контроль)*

Целью освоения дисциплины «Русский язык и основы деловой коммуникации» является внедрение в студенческой аудитории норм и правил из основополагающих разделов классического русского языка и обучение коммуникативной культуре 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 как в служебной, так и во всех других сферах человеческой деятельности.

Задачи дисциплины:

1 повышение общей коммуникативной культуры;
2 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;
3 формирование системного представления о нормах современного русского литературного языка;
4 создание навыков и умений правильного употребления языковых средств в речевой коммуникации в соответствии с конкретным содержанием высказывания, целями, которые ставит перед собой говорящий (пишущий), ситуацией и сферой общения;
5 развитие умения использовать законы, правила и приемы эффективного делового общения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Русский язык и основы деловой » относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной и на 1 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачёт.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	
ИУК-4.1. соблюдает нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка.	**Знает** теоретические основы коммуникативной культуры
	Умеет объяснять выбор нормативных вариантов
	Имеет навыки грамотной устной и письменной речи
ИУК-4.2. демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).	**Знает** коммуникативные характеристики речи
	Умеет отбирать языковые средства в разных ситуациях общения
	Имеет навыки употребления речевых единиц в процессе развития коммуникативного акта
ИУК-4.3. выбирает коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия	**Знает** функциональные стили и их лексико-грамматические характеристики

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
в общении с деловыми партнерами	**Умеет** реализовать коммуникативные качества речи в процессе создания высказывания
	Имеет навыки стилистического анализа языковых единиц в разных коммуникативных ситуациях
ИУК-4.4. ведет деловую переписку и использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах	**Знает** коммуникативные функции речевого этикета
	Умеет составлять разные типы обиходно-деловых документов
	Имеет навыки применения этикетных формул в процессе речевого взаимодействия

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
9.	Предмет и задачи курса «Русский язык и основы деловой коммуникации»	4	2			2
10.	Речевой этикет.	4	2			2
11.	Национальный язык. Его формы и варианты	4	2			2
12.	Орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Акцентологические нормы современного русского литературного языка.	4	2			2
13.	Лексические нормы современного русского литературного языка	4	2			2
14.	Морфологические нормы современного русского литературного языка	4	2			2
15.	Синтаксические нормы современного русского литературного языка	4	2			2
16.	Стилистические нормы современного русского литературного языка	4	2			2
17.	Современная русская орфография. Гласные в корне слова	4		2		2
18.	Гласные буквы в русском языке.	4		2		2
19.	Согласные буквы в русском языке.	4		2		2
20.	Двойные согласные в современном русском языке	5		2		3
21.	Разделительные «Ъ» и Ь»	5		2		3
22.	Приставки в современном русском языке.	5		2		3
23.	Простое предложение, особенности его грамматической структуры	5		2		3
24.	Знаки препинания в сложном предложении	2,8		2		0,8
	ИТОГО по разделам дисциплины		16	16		
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2				
	Подготовка к текущему контролю	15,8				
	Общая трудоемкость по дисциплине	72				

Курсовые работы: *не предусмотрены*

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачёт

Автор РПД Чалый Виктор Валентинович

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.07 Философия

Объем трудоемкости: 2 зачетные единицы.

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся представлений о философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования.

Задачи изучения дисциплины:

1. ознакомление с общей проблематикой историко-философского процесса;
2. формирование у обучающихся представлений о философском способе познания и духовного освоения мира;
3. формирование у обучающихся представлений о философских проблемах и методах их исследования.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Философия» относится к Б1.О.07 к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (форма обучения заочная). Данный курс содержательно опирается на предметную область таких общих гуманитарных общетеоретических дисциплин как «История», «Экономика» и на основные положения общепрофессиональных дисциплин. Данная дисциплина является предшествующей для дисциплин «Правоведение», «Психология» и других общепрофессиональных дисциплин.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Результаты обучения по дисциплине

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
ИУК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в этическом и философском контекстах	Знает: сущность и специфику философского знания; специфику философских подходов к феноменам общественной жизни; этапы развития философско-этического понимания общественной сферы; базовые философские и этические вопросы; основные философско-этические категории и законы; концепции, методологию и представителей основных философских школ и направлений; методологию философско-этического осмысления межкультурного разнообразия общества
	Умеет: ставить и решать философские и этические проблемы общественной жизни, исходя из различных теоретико-методологических парадигм; устанавливать взаимосвязь и проводить параллели между категориями, разделами этики и философии; выделять закономерности в историко-философском процессе и общественной жизни; осмыслять межкультурное разнообразие общества в этическом и философском контекстах
	Владеет: базовыми представления о межкультурном разнообразии общества в этическом и философском контекстах; приемами анализа философской литературы; навыками публичного выступления; способностью к логически грамотной дискуссии и аргументации; навыками обобщения, систематизации информации; навыками анализа исторических процессов общественной жизни; методологией осмысления межкультурного разнообразия общества
ИУК-5.2. Интерпретирует проблемы	Знает: сущность и специфику философского и этического

современности с позиции этики и философских знаний	знания; специфику философских и этических подходов к феноменам современности; основные этико-философские проблемы современности; этапы развития философско-этических концепций; базовые философские и этические вопросы; основные философско-этические категории и законы; разделы и дисциплины философии; концепции, методологию и представителей основных философских школ и направлений; методологию философско-этического осмысления основных проблем современности
	Умеет: ставить и решать актуальные философские и этические проблемы, исходя из различных теоретико-методологических парадигм; выделять закономерности в динамике современной общественной жизни посредством философского и этического анализа; осмыслять и интерпретировать проблемы современности с позиции этики и философских знаний
	Владеет: базовыми представлениями о разнообразии актуальных проблем современности; приемами анализа и интерпретации проблем современности с позиции этико-философских концепций; навыками обобщения, систематизации информации; навыками философского анализа процессов современной общественной жизни; философской методологией осмысления современности

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.
Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 1 семестре на 2 курсе (заочная форма обучения).

№	Наименование разделов/занятий	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Философия, ее предмет и место в культуре						
1	Предмет философии. Основные характеристики философского знания.	1	1		Не предусмотрено	3
2	Философия как форма духовной культуры.	1	1			3
3	Место философии в общей системе научных знаний и ее взаимосвязь с другими науками.	1	1			3
4	Философская онтология и теория познания	0,5	0,5			3
5	Философия и методология науки	0,5	0,5			3
Раздел 2. Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.						
6	Возникновение философии. Философия направления, проблемы и тенденции древнего мира.	2		2		3
7	Средневековая философия.	2		2		3
8	Философия XVII-XIX веков.	1		1		3
9	Традиции отечественной философии.	1		1		3
	Современная философия. Главные философии XX в.					3
	ИТОГО по разделам дисциплины	**42**	**4**	**8**		**30**
	Подготовка к промежуточной аттестации	**26**				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	**0,2**				
	Контроль (экзамен)	**3,8**				
	Общая трудоемкость по дисциплине	**72**				

Курсовые работы: не предусмотрены
Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор – Вавилов Антон Валерьевич, к. филос. н., доц. кафедры философии

АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины

Б1.О.08 История (история России, всеобщая история)

Направление подготовки/специальность 43.03.03 гостиничное дело

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы

Цель дисциплины: обучить студентов принципам и методам научного познания истории; привить всесторонний интерес к истории, дополняющий и обогащающий профессиональное образование; расширить знания об основных периодах историко-культурного прошлого Российского государства; на конкретно-историческом материале показать особенности исторического развития России, ее вклад в сокровищницу мировой культуры, оказать помощь в научном осмыслении современных политических, экономических и культурных процессов, протекающих в условиях становления новой государственности России; развить общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования;

- сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

Задачи дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:

- развитие способности анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- формирование навыков работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- развитие способности к самоорганизации и самообразованию;
- изучение многовекового исторического опыта России, основных этапов ее развития в сообществе мировых цивилизаций, особенностей ее исторического пути;
воспитание чувства гордости за свое Отечество, патриотизма, выработка ценностей человека в условиях развития гражданского демократического общества

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «История» относится к базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана, изучается в 1 семестре.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. (УК – 5- межкультурное взаимодействие).

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	

ИУК-5.3. Анализирует историю России в контексте мирового исторического развития **ИУК-5.4.** Критически анализирует историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний	**Знает:** исторические процессы и явления в их социокультурных, политических, экономических измерениях и их отражение в исторических источниках
	Умеет: анализировать историю России в контексте мирового исторического развития
	Владеет: навыками критического анализа исторического наследия и социокультурных традиций на основе исторических знаний

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 1 семестре (для студентов ЗФО)

№ раздела	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Введение в изучение Истории. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Периодизация истории. Восточные славяне. Киевская Русь в контексте европейской истории.		**1**			2
2.	Расцвет Киевской Руси. Начало феодальной раздробленности. Русь во второй половине X- первой половине XII вв.		**1**			8
3.	Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье Особенности становления государственности в России и мире. Московское централизованное государство.		**1**	**1**		8
4.	Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации		**1**			4
5.	Российская империя в XVIII веке: модернизация и европеизация политической и социально-экономической жизни. Россия и мир в XVIII в.			**1**		6
6.	Российская империя в XIX веке: попытки модернизации. Особенности мирового развития в XIX в.			**1**		6
7.	Становление российского капитализма: промышленный переворот. Реформы и революция 1905 г. Первая русская революция (1905-1907гг.).			**1**		8
	I Мировая война в контексте мировой		**1**			6

8.	истории и общенациональный кризис в России. Революции 1917 г. Становление советского государства.					
9.	Советское государство в 1920-е в 1930-е годы. Индустриализация. Коллективизация.			**1**		4
10.	Мир и СССР накануне и в годы Второй мировой войны. Великая Отечественная война.			**1**		8
11.	Период послевоенного восстановления. Политическое и социально-экономическое развитие мирового сообщества и СССР во II пол. 1950-х – 1985 гг.			**1**		10
12.	«Перестройка» и распад СССР. Постсоветская Россия. Россия и мир в конце XX века.			**1**		10
13.	Россия и мир в XXI веке.		**1**			10
	Итого по дисциплине (с контролем):		**6**	**8**	**-**	90

Курсовые работы: *(не предусмотрена)*

Форма проведения аттестации по дисциплине: (*зачет)*

Автор к.и.н. доц. Басте Р.Ю.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.О.09 Психология

Объем трудоемкости: 2 зачетные единицы.

Цель дисциплины: формирование психологических основ личностного и профессионального развития, готовности к решению комплексных профессиональных задач управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, эффективно взаимодействовать с разными людьми в профессиональной и социальной сферах.

Задачи дисциплины:

4. повысить уровень психологической культуры студентов, познакомить с ведущими концепциями и идеями в области психологии,

5. ознакомить с психологическими основами построения траектории саморазвития личности,

6. сформировать установки и навыки использования приемов управления своим временем для выстраивания траектории саморазвития, личностных достижений, постоянного самообразования,

подготовить студентов к планированию, выстраиванию и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни через анализ ресурсов, приоритетов и ограничений, эффективного использования личностных ресурсов,

развить представления о возможностях и правилах взаимодействия с разными людьми, с учетом их индивидуальных особенностей и особенностей здоровья, при решении профессиональных и жизненных задач.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Психология» относится к обязательной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. Предлагается для изучения, в соответствии с учебным планом, на 1 курсе.

Входные требования к освоению дисциплины отсутствуют, достаточно общих представлений, сформированных у студента, на базе общего школьного образования. Частично опирается на «Введение в направление подготовки», обеспечивая понимание процессов саморазвития в профессиональной деятельности и готовит к выстраиванию и реализации траектории саморазвития, в том числе в профессии и учебной деятельности.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
ИУК-6.1. Понимает необходимость осознанного управления своим временем и другими личностными ресурсами для выстраивания и реализации траектории саморазвития, личностных достижений, постоянного самообразования	Знает основы психологии и построения траектории саморазвития. Знает способы управления своим временем и проектирования траектории профессионального и личностного роста на основе принципа всевозрастного развития и постоянного самообразования.
	Формулирует и анализирует цели и задачи развития. Оценивает себя и свои достижения.
	Применяет психологические знания для решения текущих жизненных и профессиональных задач. Использует методы управления своим временем. Владеетнавыкамисамоанализаиосознанного управления своим временем и другими ресурсами.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ИУК-6.2. Планирует траекторию саморазвития, определяет ресурсы, ограничения и приоритеты собственной деятельности, эффективно использует личностные ресурсы.	Осознает критерии собственного благополучия. Знает наличные ресурсы, необходимые для развития, направления и способы изыскания ресурсов и возможности помощи при затруднениях.
	Определяет критерии эффективности и оптимальности своей активности. Определяет ресурсы, ограничения и приоритеты собственной деятельности
	Вделает навыками планирования саморазвития. Демонстрирует владение приемами и техниками саморегуляции, владения собой и своими ресурсами. Критически оценивает эффективность использования собственных ресурсов при решении поставленных целей и задач.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1.	Введение в психологию		1	-	-	10
2.	Психические процессы и состояния личности		1	-	-	10
3.	Психология личности, личность во взаимодействии и в группе			2	-	10
4.	Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности			2		10
5.	Тайм-менеджмент и управление карьерой на основе образования в течение всей жизни		2	-		10
6.	Психологические барьеры личностного и профессионального саморазвития			2		8
	ИТОГО по разделам дисциплины		4	6	-	58
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2				
	Подготовка к текущему контролю	3,8				
	Общая трудоемкость по дисциплине	72				

Курсовые работы: не предусмотрена.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Авторы: Д.А. Марьяненко, Т.С. Пухарева

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1. О.10«Физическая культура и спорт

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность».

Объем трудоемкости: 2 з. е.

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

Задачи дисциплины:

– формирование биологических, психолого-педагогических и методико-практических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;

– формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и спорту, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание, привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;

– овладение 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 и спорта в профессиональной деятельности 7. повседневной жизни.

Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана.

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций: **УК-7** Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ИУК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.	Знает: научно - практические основы физической культуры, спорта, здорового образа жизни и оздоровительных систем физического воспитания.
	Умеет: рационально использовать знания в области физической культуры и спорта для профессионально – личностного развития, физического самосовершенствования,укрепленияздоровьяи профилактики профессиональных заболеваний.
	Владеет: знаниями и умениями в области физической культуры и спорта для успешной социальной и профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1.	Физическая культура и спорт профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности.	10	2	–	–	8
2.	Социальные и биологические основы физической культуры.	10	2	–	–	8
3.	Основы здорового образа и стиля жизни студента.	12	2	–	–	10
4.	Общая физическая и спортивная подготовка студентов. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.	12	2	–	–	10
5.	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями.	14	2	–	–	12
6.	Реферат	10	–	–	–	10
	ИТОГО по разделам дисциплины	68	10	–	–	58
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	–	–	–	–	–
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	–	–	–	–
	Подготовка к текущему контролю	3,8	–	–	–	–
	Общая трудоемкость по дисциплине	72	10	–	–	58

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор: ст. преподаватель Савенко А.В.

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.О.11 Безопасность жизнедеятельности

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 2 зачетных единиц

Цель дисциплины: формирование компетенций в области безопасности жизнедеятельности, развитие ноксологической культуры, под которой понимается *готовность и способность личности использовать приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере повседневной и профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.*

Задачи дисциплины:

приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;

- **овладение** приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижение антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;

- **формирование:**

2. культуры безопасности, экологического сознания и риск-ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве приоритетов жизнедеятельности человека;

3. культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

4. готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;

5. мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры профессиональной безопасности;

6. способностей для обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к обязательной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана.

Требования к уровню освоения дисциплины Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
ИУК-8.1 Идентифицирует возможные угрозы (опасности) для человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.	**Знает** основные опасности, их свойства и характеристики, характер и последствия воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; понятийно-терминологический аппарат в области безопасности
	Умеет идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации
	Владеет базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности
ИУК-8.2 Осуществляет выбор способов поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методов и средств защиты человека при возникновении	**Знает** принципы, методы и средства защиты от опасностей применительно к сфере повседневной жизни и в профессиональной деятельности; основные законодательные и нормативно-правовые акты в области обеспечения безопасности; мероприятия по защите человека при

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов.	возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций и основные способы ликвидации их последствий
	Умеет выбирать методы, принципы и средства защиты от опасностей в повседневной жизни и в профессиональной деятельности; выбирать способы создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности
	Владеет основными законодательными и правовыми актами в областибезопасности,требованиямикбезопасности технических регламентовв сферепрофессиональной деятельности; навыками анализа и рационализации в повседневной жизни и в профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности; методами прогнозирования, способами и технологиями защиты в опасных и чрезвычайных ситуациях.
ИУК-8.3 Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.	**Знает** алгоритмы и приемы оказания первой помощи пострадавшим.
	Умеет применять методы оказания первой помощи пострадавшему
	Владеет основными приемами оказания первой помощи пострадавшему.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1.	Теоретические основы безопасности жизнедеятельности.	8,5	0,5	-	-	8
2.	Идентификация и воздействие на человека негативных факторов среды, их источники и нормирование.	8,5	0,5	-	-	8
3.	Защита человека и среды обитания от негативных факторов.	13	1	2	-	10
4.	Психофизиологические основы безопасности. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности человека.	8,5	0,5	-	-	8
5.	Чрезвычайные ситуации и методы защиты при их возникновении.	10,5	0,5	2	-	8
6.	Оказание первой помощи пострадавшим.	10,5	0,5	2		8
7.	Управление безопасностью жизнедеятельности.	8,5	0,5	-	-	8
	ИТОГО по разделам дисциплины	68	4	6	-	58
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	-	-	-	-
	Подготовка к текущему контролю	15	-	-	-	-
	Общая трудоемкость по дисциплине	72	-	-	-	-

Курсовые работы: не предусмотрена

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор В.В. Воронова, доцент кафедры общей, неорганической химии и ИВТ в химии, канд. техн. наук, доцент

АННОТАЦИЯ
Дисциплины Б1.О.12 Экономика

Объем трудоемкости: *2 зачетные единицы.*

Целью дисциплины является формирование у студентов универсальной компетенции - области экономической культуры, в том числе финансовой грамотности, необходимой для принятия обоснованных экономических решений в профессиональной деятельности.

Достижение данной цели предусматривает теоретическое освоение студентами основных разделов экономики и основ финансовой грамотности, необходимых для понимания роли экономических знаний в профессиональной деятельности и управлении личными финансами; формирование у студентов системного представления о принципах, закономерностях и механизме функционирования современной экономики, важнейших проблемах экономики на микро и макроуровне, роли правительства в сфере экономики и основных принципах экономического регулирования; формирование умений выносить аргументированные суждения по экономическим и финансовым вопросам, принимать обоснованные экономические решения при формировании личных финансов.

Задачи дисциплины:

7. Формирование знаний, позволяющих создать целостное представление о современной экономической жизни общества и поведении экономических агентов. Изучение необходимого понятийного аппарата дисциплины, основных понятий, категорий и инструментов управления личными финансами, основных теоретических положений и ключевых разделов экономики, включая финансовую грамотность, принципов, законов и закономерностей функционирования рыночной экономики.

8. Выработка умений выполнять поиск, сбор, анализ и обработку экономической и финансовой информации; анализировать экономические явления и процессы на микро и макроуровне; использовать знания в сфере управления личными финансами для принятия обоснованных экономических решений; выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения; оценивать индивидуальные риски, связанные с экономической деятельностью и использованием инструментов управления личными финансами.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Дисциплина «Экономика» предусматривает использование знаний, полученных в ходе изучения следующих дисциплин: «Правоведение», «Организационное поведение».

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Экономика», используются в ходе изучения дисциплин «Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности», «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	
ИУК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов	ИУК-9.1. З.1. Знает основные экономические понятия, принципы функционирования рыночной экономики, основы поведения экономических агентов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	ИУК-9.1. У.1. Умеет воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений
ИУК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами	ИУК-9.2. З.1. Знает основные виды личных доходов, механизмы их получения и увеличения, основные финансовые организации и принципы взаимодействия индивида с ними, основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами
	ИУК-9.2. У.1. Умеет выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных экономических целей, оценивать индивидуальные риски, связанные с экономической деятельностью и использованием инструментов управления личными финансами

Основные разделы дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.
Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 4 семестре (***очная*** *форма обучения*).

№ раз-дела	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	2	3	4	5	6	7
1	Экономика: предмет, метод и основные этапы развития	4	2	–	–	2
2	Основы общественного производства	4	–	2	–	2
3	Экономическая система общества: сущность, признаки, типы	5	–	2	–	3
4	Рыночный механизм в современной экономике	8	2	2	–	4
5	Потребительский выбор в рыночной экономике	5	2	–	–	3
6	Теория фирмы и производство экономических благ	8	2	2	–	4
7	Общая характеристика рынков факторов производства	4	–	2	–	2
8	Основные макроэкономические показатели и макроэкономическое равновесие	4	2	–	–	2
9	Макроэкономическая нестабильность	8	2	2	–	4
10	Бюджетно-налоговая политика	4	2	–	–	2
11	Денежно-кредитная политика	4	2	–	–	2
12	Доходы населения и социальная политика	4	–	2	–	2
13	Внешнеторговая политика	5,8	–	2	–	3,8
	Итого по разделам дисциплины	**67,8**	**16**	**16**	**–**	**35,8**
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4	–	–	–	–
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	–	–	–	–
	Контроль	–	–	–	–	–
	Общая трудоемкость по дисциплине	72	–	–	–	–

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

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые на 2 курсе (***заочная*** *форма обучения*).

№ раз-дела	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	2	3	4	5	6	7
1	Экономика: предмет, метод и основные этапы развития	5	–	–	–	5
2	Основы общественного производства	3	–	–	–	3
3	Экономическая система общества: сущность, признаки, типы	3	–	–	–	3
4	Рыночный механизм в современной экономике	9	2	2	–	5
5	Потребительский выбор в рыночной экономике	4	–	–	–	4
6	Теория фирмы и производство экономических благ	10	2	2	–	6
7	Общая характеристика рынков факторов производства	6	–	–	–	6
8	Основные макроэкономические показатели и макроэкономическое равновесие	4	–	–	–	4
9	Макроэкономическая нестабильность	8	–	2	–	6
10	Бюджетно-налоговая политика	4	–	–	–	4
11	Денежно-кредитная политика	4	–	–	–	4
12	Доходы населения и социальная политика	4	–	–	–	4
13	Внешнеторговая политика	7,8	–	–	–	7,8
	Итого по разделам дисциплины	**71,8**	**4**	**6**	**–**	**61,8**
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	–	–	–	–	–
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	–	–	–	–
	Контроль	–	–	–	–	–
	Общая трудоемкость по дисциплине	72	–	–	–	–

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

Курсовые проекты: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: *зачет*.

Автор: канд. экон. наук, доцент Н.Ю. Сайбель.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.О.13 Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности

Объем трудоемкости дисциплины: 3 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины

Целью дисциплины «Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности» является дать студентам основы знаний в области мировой культуры, коммуникации и ознакомить с проблемами и решениями в сфере межкультурного взаимодействия.

Задачи дисциплины: познакомить студентов с новейшими исследованиями и теориями в области межкультурной коммуникации; научить студентов методам бесконфликтного взаимодействия с представителями разных культур; освоить основные принципы понимания невербальной коммуникации, заложить основы толерантного поведения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины.

Изучение дисциплины «Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности» базируется на изучении дисциплин «Психология», «История» и «Русский язык и основы деловой коммуникации». Данная дисциплина является предшествующей дисциплинам «Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности», «Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности».

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности»

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	
ИУК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в этическом и философском контекстах.	Знает: о культурном многообразии мира, основы западных и восточных культур, основы мировых религий, историю развития цивилизации. Умеет: вникать и понимать конкретные элементы различных культур, с которыми может столкнуться в образовательной и профессиональной деятельности. Владеет основами вербальной и невербальной коммуникации, имеет навык общения и понимания представителей различных культур, навыки работы в различных корпоративных культурах
ИУК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиции этики и философских знаний.	Знает историю России, важнейшие переломные этапы ее развития, достижения ее культуры, науки, образования, знаменитых деятелей российской истории, их вклад в развитие страны; знает, какие явления современной России являются наследием ее истории, ценит достижения российской культуры, понимает тесную связь российской культуры с восточной и западной. Умеет выделять проблемные точки российской истории, анализировать их причины, соотносить ход российской истории с европейской и азиатской. Владеет навыками корректного обсуждения и критики проблемных и острых моментов российской истории, навыками научного сравнения аналогичных явлений российской и мировой истории; владеет навыками самостоятельного поиска и знакомства с основными достижениями, ценностями разных культур; навыками создания и предложения продукта, отвечающего культурным предпочтениям разных народов; владеет навыками обсуждения проблем современности и выработки возможных эффективных ненасильственных решений этих проблем.
ИУК-5.4. Критически анализирует историческое наследие и социокультурные	Знает основные современные проблемы, с которыми сталкивается человечество в межнациональной и религиозной сферах. Умеет вычленять причины современных проблем межнациональных и

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
традиции на основе исторических знаний.	межконфессиональных отношений, выделять опасные направления их возможного развития; умеет выстраивать общение и взаимодействие с представителями разных культур; быстро и эффективно урегулировать возникающие конфликты; толерантно относиться к нормам и ценностям других культур. Владеет навыками профессионального взаимодействия в ходе обслуживания представителей различных культур.

Содержание дисциплины

Разделы дисциплины, изучаемые на 2 курсе ЗФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	Понятие и сущность культуры	13	1		12
2	История мировой культуры	13		1	12
3	Понятие и сущность коммуникации	13	1		12
4	Невербальная коммуникация	13		1	12
5	Механизмы межкультурного взаимодействия	14	2		12
6	Межнациональные конфликты	14		2	12
7	Национальное в корпоративной культуре	12	2		10
8	Современные тенденции в культуре	12		2	10
Итого по дисциплине:		**104**	**6**	**6**	**92**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**-**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,2**			
Подготовка к текущему контролю		**3,8**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**108**			

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД канд. социол. наук, доцент _____ Д.В. Жаворонков
подпись

Аннотация к рабочей программы дисциплины
Б1.О.14 Основы гостеприимства

Объем трудоемкости: 5 зачетных единиц (180 часов)

Цель дисциплины: изучить основы гостеприимства как важнейшего качества предоставляемых гостиничных услуг, сформировать систему знаний о методах формирования гостеприимной среды.

Задачи дисциплины:

– изучение понятия и сущности гостеприимства как базового качества сервисной деятельности;
– изучение понятия и сущности «контактной зоны» и «контакта с потребителем услуг»;
– изучение основ и базовых принципов психологии сервиса;
– изучение коммуникативной компетентности, в том числе коммуникативных сигналов;
– овладение методами активного слушания и регуляции эмоционального напряжения, техникой калибровки и эффективной коммуникации в сервисных ситуациях;
– изучение основ конфликтологии, правил и алгоритма работы с жалобами в сервисных ситуациях.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы гостеприимства» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана и является одной из важнейших частей процесса подготовки специалистов в сфере гостиничного сервиса. Владение знаниями об особенностях формирования первого впечатления, о направлениях взаимодействия с потребителем услуг с целью установления контакта и качественного обслуживания, о работе с трудными потребителями и в трудных ситуациях предопределяет степень удовлетворения потребителя услуг и формирование его лояльности, а значит является важнейшим свойством персонала гостиничных предприятий. Полученные знания будут способствовать успешному освоению дисциплин «Технологии гостиничной деятельности», «Организация деятельности предприятий питания», «Технологии предоставления услуг питания», «Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности», «Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности», «Анимация в гостинично-ресторанной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности».

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать сущность гостеприимства как базового качества сервисной деятельности; основы психологии сервиса и личности;
	Уметь определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом принципов гостеприимства;
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать определение, сущность, пути организации и контроля контактной зоны, пространства контакта, процесса и содержания контакта; основы установления контакта с потребителем услуг с использованием эффективных форм коммуникаций; основы конфликтологии;
	Уметь организовывать обслуживание с учетом социально-психологических

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
	факторов формирования первого впечатления потребителя; работать с потребителями, консультировать, согласовывать вид, формы и объем процесса сервиса с использованием эффективных коммуникативных техник; работать с жалобами и возражениями;
	Владеть методами и навыками формирования контактной зоны как залога формирования лояльности потребителя; техниками восприятия и передачи коммуникативных сигналов; методами и правилами коммуникативных техник; методами и навыками работы с жалобами и возражениями.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы дисциплины, изучаемые на 1 курсе (ЗФО)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Аудиторные занятия		СРС
			Л	ПЗ	
	Раздел 1. Гостеприимство как базовое качество сервисной деятельности.				
1	Гостеприимство: определение, сущность. Индустрия гостеприимства. Роль человеческого фактора в процессе обслуживания.	9	1		8
	Раздел 2. Теоретические основы организации процесса обслуживания в контактной зоне.	0			
2	Контактная зона: определение, сущность. Пространство контакта. Процесс и содержание контакта.	5	1		4
3	Психология сервиса и личности. Тактика обслуживания. Общие законы: закон неопределенности отклика, неадекватности отображения человека человеком, неадекватности самооценки, расщепления смысла управленческой информации, самосохранения, компенсации.	10			10
4	Психология обслуживания. Анализ потребностей клиента. Процесс совершения заказа: характеристика этапов. Продажи, ориентированные на гостя. Этап установления контакта. Факторы принятия решения. Организация процесса обслуживания.	14			14
	Раздел 3. Коммуникативная компетентность в процессе обслуживания в контактной зоне.	0			
5	Роль общения в современном деловом взаимодействии. Главные тенденции.	7	1		6
6	Коммуникативная компетентность и способность. Основные понятия и их содержание. Структура коммуникативного процесса. Консультирование потребителей с целью определения вид, формы и объем процесса сервиса.	16	1	1	14
7	Восприятие и передача коммуникативных сигналов. Психологические сигналы при вступлении в контакт. Вербальные и невербальные формы взаимодействия.	8			8
8	Методы и правила активного слушания: техники постановки вопросов, малого разговора (цитирование партнера, позитивные констатации, информирование, интересный рассказ), вербализации.	15		1	14
9	Регуляция эмоционального напряжения. Понятие эмоционального интеллекта. Техники регуляции эмоционального напряжения: подчеркивание общности, подчеркивания значимости партнера и его мнения, вербализации чувств. Способы управления эмоциональным состоянием.	15		1	14
10	Техника калибровки в процессе продажи услуг. Сенсорные репрезентативные системы. Использование речевых предикатов.	15		1	14
11	Эффективная коммуникация: фазы и их характеристика. Подстройка по	15		1	14

	невербальным признакам. Подстройка и ведение с использованием речевых предикатов. Эффективные коммуникативные модели.				
	Раздел 4. Работа с жалобами и возражениями.	0			
12	Общая теория конфликтов: виды, этапы, исходы, способы разрешения конфликтов.	15	1		14
13	Возражения и жалобы: понятие, сущность, источники. Общая схема и пошаговый разбор алгоритма обработки возражений. Отношение к жалобам. Общие правила и алгоритм работы с трудными клиентами. Жалобы и лояльность клиентов.	15	1		14
14	Жалобы и возражения в сервисных предприятиях	12		1	11
	ИТОГО по разделам дисциплины	171	6	6	159
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	9			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Экзамен	8,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	180			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Автор – Миненкова В.В., зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии, кандидат географических наук, доцент

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.О.15 Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц.

Цель дисциплины: освоение дисциплины «Информационные технологии в гостинично-ресторанной 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 ООП ВО.

Дисциплина «Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности» относится к вариативной части дисциплин по выбору основной образовательной программы. Необходимость включения предмета «Информационные технологии в гостинично-ресторанной 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. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Введение в направление», «Информатика», «Математика», «Основы гостеприимства».

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности»

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	***Знает:*** – сущность и виды программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания;
	Умеет: – применять на практике знания об основных методах, способах и средствах получения, хранения и переработки информации в целях реализации функций профессиональной деятельности;
	Владеет: – навыками работы с компьютером как средством управления информацией, способен работать с информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях в сфере гостеприимства и общественного питания.
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ИОПК-8.1 Знает принципы и характер	***Знает:*** – основные понятия и современные принципы работы за офисной техникой;

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
работы современных информационных технологий	***Умеет:*** - оформлять электронную документацию в базы данных в сфере гостеприимства и общественного питания
	Владеет: - навыками ведения работы системах бронирования и резервирования;
ИОПК-8.2. Умеет использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	***Знает:*** – иметь представление о информационных системах в сфере гостеприимства и общественного питания
	Умеет: – использовать существующие пакеты прикладных программ для решения конкретных задач профессиональной сервисной деятельности.;
	Владеет: – навыками анализа эффективности применяемых прикладных программ, работы с прикладными программными средствами
ИОПК-8.3. Владеет способностью применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности	***Знает:*** – локальные сети и их использование в решении прикладных задач обработки данных
	Умеет: – применять информационные технологии для решения управленческих задач;
	Владеет: – основными приемами работы на персональном компьютере;

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ЛР	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности	27		1	15
2	Сетевые технологии в туристской индустрии	27	1	2	15
3	Технология проектирования баз данных	14,8	1	1	4,8
Итого по дисциплине в 5 семестре		**41,8**	**3**	**4**	**92,7**
4	Информационные системы менеджмента в туристской индустрии	37	1	2	20
1	2	3	4	5	6
5	Технология подготовки компьютерных презентаций	37	1	1	20
6	Автоматизированные системы управления гостинично-ресторанными предприятиями	39	1	1	19
Итого по дисциплине в 6 семестре		**103**	**3**	**4**	**92**

ИТОГО по разделам дисциплины:		**171,8**	**6**	**8**	**185,7**
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	**-**			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	**0,5**			
	Подготовка к текущему контролю	**12,5**			
	Общая трудоемкость по дисциплине	**216**			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*
Форма проведения аттестации по дисциплине: *зачет 5, экзамен 6 семестр*

Автор РПД ст. преподаватель_____А.А. Жуликов

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.О.16 Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц

Цель освоения дисциплины

«Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» является обеспечение подготовки в области менеджмента – одного из основных направлений деятельности любого предприятия. В соответствии с общими целями подготовки дипломированного специалиста по сервису, а также ФГОС для направления подготовки «Сервис» дисциплина «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» изучается с целью получения знаний в области менеджмента, нацеленных на управление организацией, завоевание потребителя в условиях острой конкуренции, и приобретения навыков эффективного применения данных знаний на практике.

Цель преподавания данной дисциплины – предоставить системные профессиональные знания, квалификационные умения и навыки управления организациями индустрии сервиса на основе изучения современных принципов, методов и функций управления.

Задачи дисциплины

- рассмотреть особенности организации гостинично-ресторанного бизнеса;
- определить сущность и содержание менеджмента в сфере гостеприимства и рестораторства;
- выявить функции, принципы и методы менеджмента в гостинично-ресторанном бизнесе;
- изучить производственный и социальный аспект менеджмента в гостиничном и ресторанном деле.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули). Она преподается на 3 курсе. Учебная работа по дисциплине проводится в форме лекционных и семинарских занятий, самостоятельной работы студентов и консультаций.

Дисциплина «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности» базируется на содержании дисциплин: «Основы гостеприимства», «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания» и др.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает основные понятия менеджмента; многозначность менеджмента в гостиничном бизнесе;
	Умеет пользоваться основными законодательными актами и нормативно-правовыми документами, определяющими организацию менеджмента в сфере гостиничного дела
	Владеет понятиями об организационно-функциональных основах управления гостиничными фирмами, об инновационном менеджменте, об инвестиционных программах развития гостиничного дела, о международном регулировании в сфере гостиничного бизнеса.
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает внешнюю и внутреннюю среду гостиничной организации; организационные структуры управления гостиничным бизнесом, управление качеством гостиничного обслуживания.

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
	Умеет применять полученные знания в практической деятельности; обобщать и структурировать информацию
	Владеет понятиями об организационно-функциональных основах управления гостиничными фирмами, об инновационном менеджменте, об инвестиционных программах развития гостиничного дела, о международном регулировании в сфере гостиничного бизнеса.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
25.	Организационно-функциональные основы управления гостиничными предприятиями и предприятиями общественного питания	32	2	1	-	29
26.	Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном бизнесе	29	2	1	-	26
27.	Менеджмент регионального гостинично-ресторанного бизнеса	29	2	1	-	26
28.	Особенности менеджмента отдельных видов	28	1	1	-	26
29.	Инновационный менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности	28	1	1	-	26
30.	Управление инвестиционными программами развития гостинично-ресторанного бизнеса	28	1	1	-	26
31.	Международное регулирование менеджмента в сфере гостеприимства и рестораторства	29	1	2	-	26
	ИТОГО по разделам дисциплины	203	10	8	-	185
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3				
	Подготовка к текущему контролю	8,7				
	Общая трудоемкость по дисциплине	216				

Курсовые работы:

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.

Автор:
Рововая Т.А., профессор кафедры международного туризма и менеджмента, д-р философ. наук

Аннотация к рабочей программы дисциплины
Б1.О.17 Организация деятельности гостиничных предприятий

Объем трудоемкости: 5 зачетных единиц (180 часов)

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 образовательной программы

Размещение туристов в гостиницах и других предприятиях, предоставляющих подобные услуги, является важным элементом программы практически любого туристского путешествия. Размещение является одним из важнейших элементов, составляющих туристский продукт, и требует глубокого изучения со стороны специалистов в области туристической деятельности.

Овладение знаниями в области основ организации гостиничного дела позволяет получить фундаментальные знания в этой области.

Дисциплина «Организация деятельности гостиничных предприятий» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули») учебного плана. Для успешного освоения дисциплины необходимо изучение дисциплин «Основы гостеприимства»,

«Технологии гостиничной деятельности», «Введение в направление». В то же время знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, необходимы для успешного освоения таких дисциплин как «Проектирование гостиничной деятельности», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», «Организационное поведение».

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает – направления технологических инноваций и информационного обеспечения в организациях индустрии гостеприимства и общественного питания;
	Умеет – проводить анализ технологического обеспечения предприятия и предлагать пути применения технологических новаций и информационного обеспечения; – определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
	Владеет

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
	– навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает – источники информации о технологических новациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
	Умеет – осуществлять поиск технологических инноваций, оценивать достоверность источников информации; – проводить анализ технологического обеспечения предприятия и предлагать пути применения технологических новаций и информационного обеспечения; – применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – принимать решение о выборе современных технологий обслуживания гостей и управления предприятием;
	Владеет – навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия; – способами организации обслуживания с применением современных технологий;
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать − способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; − методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; − 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; − современные технологии организации обслуживания с учетом требований потребителей;
	Уметь − аргументированно выбирать организационно- правовую форму функционирования гостиничного предприятия; − толковать и правильно применять правовые нормы, регулирующие отношения с участием лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность в сфере гостеприимства; − применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность − анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; − организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;
	Владеть − навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям; − навыками осуществления поиска, анализа и структурирования правовой информации, имеющей значения

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
	для правового сопровождения предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства; − методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы дисциплины, изучаемые на 1 курсе (ЗФО)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Аудиторные занятия		СРС
			Л	ПЗ	
	Раздел 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен.				
1	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.	6			6
2	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства	4			4
	Раздел 2.Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.				
3	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.	20			20
4	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ	10			10
	Раздел 3. Организационное построение гостиничного предприятия.				
5	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.	10			10
	Раздел 4. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном деле.				
6	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	11		1	10
7	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	13	2	1	10
8	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	9	1		8
9	Договорная деятельность в гостиничном деле.	10			10
10	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.	10			10
	Раздел 5. Проектирование гостиничных объектов.				
11	Порядок создания гостиничных комплексов.	14	2	2	10
12	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.	11		1	10
13	Дизайн гостиничного интерьера.	11		1	10
14	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	10		1	9
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	10		1	10
	Раздел 6. Человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.				
16	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	11	1		10
	ИТОГО по разделам дисциплины	171	6	8	157
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Экзамен	8,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	180			

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен.

Автор – Миненкова В.В., зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии, кандидат географических наук, доцент

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.О.18 Организация деятельности предприятий питания

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц (216 часов)

Цель освоения дисциплины

сформировать общее представление о функционировании предприятия питания, как составной части гостинично-ресторанного комплекса, изучить основные технологии управления и принципы деятельности предприятия общественного питания.

Задачи дисциплины

– сформировать у студентов системные знания о типах предприятий общественного питания;

– изучить организационную деятельность предприятий общественного питания;

– рассмотреть организационную и производственную структуру предприятия общественного питания;

– изучить особенности работы основных и вспомогательных производственных подразделений;

– подробно изучить особенности торговой части предприятий общественного питания и помещения для потребителей;

– изучить особенности работы служебных помещений предприятия питания;

– изучить направления научно-технического прогресса в общественном питании.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация деятельности предприятий питания» относится к обязательной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет в осеннем семестре, экзамен – в весеннем.

Необходимость включения дисциплины «Организация деятельности предприятий питания» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостинично-ресторанных предприятий необходимы знания об общей структуре предприятия питания, навыки распознавания особенностей организации деятельности всех подразделений предприятий питания.

Изучение дисциплины «Организация деятельности предприятий питания» базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплин «Основы гостеприимства», «Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности».

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает основные направления научно- технического прогресса в отрасли питания
	Умеет определять типы определять основные направления научно- технического прогресса в отрасли питания
	Владеет методами применяемые для учета оборота материальных фондов и средств современного предприятия питания
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет	Знает способы поиска технологических новаций в

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Умеет применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеет методами научных исследований
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает типы предприятий общественного питания, организационную и производственную структуру предприятия питания, особенности и функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания
	Умеет выделять особенности организационной деятельности предприятий общественного питания, определять функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания
	Владеет методами составления организационной и производственной структуры предприятия питания, определять особенности работы основных и вспомогательных производственных подразделений, навыками организации деятельности торговой части предприятий питания, методами организации работы основных, вспомогательных и служебных помещений предприятия питания

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
32.	Типы предприятий общественного питания	26	2	-	-	24
33.	Организационная деятельность предприятий общественного питания	28	2	-	-	26
34.	Организация производства в предприятиях общественного питания	28	2	-	-	26
35.	Организация работы вспомогательных производственных подразделений	30	2	2	-	26
36.	Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Помещения для потребителей.	30	2	2	-	26
37.	Характеристика служебных помещений.	28		2	-	26
38.	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	28		2	-	26
	ИТОГО по разделам дисциплины	198	10	8	-	180
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	5				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,5				
	Подготовка к текущему контролю	12,5				
	Общая трудоемкость по дисциплине	180				

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

Курсовые работы:

1. Понятие и сущность общественного питания как сферы предпринимательской деятельности.
2. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.
3. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.
4. Социальные и экономические задачи и функции общественного питания.
5. Определение типа и класса предприятий общественного питания.
6. Отличительные признаки ресторана, кафе, бара как типа предприятия общественного

питания.

7. Определение сущности услуги предприятия общественного питания: основные типы услуг.

8. Виды и классификация услуг предприятия общественного питания.

9. Отличия услуг питания ресторана от услуг других типов предприятия общественного питания.

10. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.

11. Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food.

12. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.

13. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.

14. Общая характеристика производственной и торговой группы помещений предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса.

15. Состав помещений для приема и хранения товаров, их функциональное назначение в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.

16. Характеристика организационной структуры: столовой, кафе, бара, ресторана.

17. Структура управления современного ресторана как функциональной части гостинично- ресторанного комплекса.

18. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.

19. Характеристика вспомогательных служб предприятий общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.

20. Функциональная роль технических помещений в составе предприятия питания.

21. Сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.

22. Компетенции управленческого аппарата предприятия питания по вопросам оперативного планирования.

23. Основные категории нормативных документов, используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.

24. Понятие и виды меню, используемые в предприятиях общественного питания.

25. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.

26. Виды и функции меню на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.

27. Структура и организация деятельности заготовочных цехов предприятия питания.

28. Структура и организация деятельности доготовочных цехов гостинично-ресторанного комплекса.

29. Основные и специализированные цехи предприятий общественного питания, их роль в деятельности предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса.

30. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.

31. Особенности организации служб питания в городских отелях.

32. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.

33. Особенности организации службы питания в санаторно-курортном компеклсе.

34. Особенности организации процесса обслуживания в средствах размещения.

35. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.

36. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала отдела общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.

37. Организация предоставления услуг питания туристам на транспорте.

38. Организация услуг питания в местах массового отдыха.

39. PR-сопровождение предприятия общественного питания в гостинично-ресторанном комплексе.

40. Формирование имиджа предприятия питания в современных условиях.

41. Банкетные услуги и особенности их организации.

42. Ресторанный кейтеринг: современное состояние и перспективы развития услуг кейтеринга гостинично-ресторанного комплекса питания.

43. Основополагающие стандарты и регламенты, регулирующие деятельность предприятия общественного питания в РФ.

44. Основные функциональные группы помещений предприятия питания.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет, экзамен.

Автор

Рововая Т.А., профессор кафедры международного туризма и менеджмента,
д-р философ. наук

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

Б1.0.19 Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ЗФО: 3 зачетные единицы (108 часа, из них: 12,2 контактные часы, 92 часа самостоятельной работы).

Целью освоения дисциплины «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности» является формирование у студентов теоретических и практических знаний о методологии распознавания, диагностики, предотвращения кризисов, управлению организацией в условиях кризиса, определению путей выхода из кризиса.

Задачи дисциплины:

– освоение студентами теоретических знаний о методологии распознавания, диагностики, предотвращения кризисов, управлению организацией в условиях кризиса, определению путей выхода из кризиса;

– дать студентам ясное и четкое представление о природе, причинах и типологии кризисов в социально-экономических системах и путях их преодоления;

– выработать у студентов навыки практического применения принципов и методов анализа кризисных ситуаций в организациях;

– сформировать у студентов умение работать с персоналом организации в кризисной ситуации опираясь на социально-психологические методы, рекомендации поведенческих наук и опыт лучших отечественных и зарубежных менеджеров.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.

Дисциплина «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1. Дисциплины (модули) основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Изучение дисциплины «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности» базируется на изучении дисциплин «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания» и «Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности» и сопряжено с дисциплинами «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности».

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты прохождения практики
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: понятие, признаки и функции антикризисного управления; основное содержание концепции «Антикризисное управление»; стратегии антикризисного управления; факторы и условия, определяющие эффективность антикризисного управления; типология кризисов и их классификация;

	ключевые факторы выживания предприятия в условиях кризиса; систему антикризисного управления предприятием в гостинично-ресторанной деятельности; критерии эффективности управления антикризисного управляющего; методы уменьшения и ликвидации потерь от рисков Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками использования основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

Виды работ		Всего часов	Форма работ	
			очная	заочная
			7 семестр	**8 семестр**
Контактная работа, в том числе:		**12,2**	**55,2**	**12,2**
Аудиторные занятия (всего)		12	50	12
Занятия лекционного типа		6	16	6
Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия)		6	34	6
Иная контактная работа:		**0,2**	**5,2**	**0,2**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		5	5	5
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2	0,2	0,2
Самостоятельная работа, в том числе:		**92**	**52,8**	**92**
Проработка учебного (теоретического) материала		72	32,8	72
Реферативная работа		20	20	20
Подготовка к тестированию		–	–	–
Контроль:		3,8	–	3,8
Подготовка к зачету		–	–	–
Общая трудоемкость	**час.**	**108**	**108**	**108**
	в том числе контактная работа	**12,2**	**52,2**	**12,2**
	зач. ед.	**3**	**3**	**3**

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор РПД канд. геогр. наук Ю.И. Карпова

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.О.20 Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности

Объем трудоемкости: 6 зачетных единицы.

Цель дисциплины: «Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности» является освоение студентами теоретических знаний и получение навыков применительно к управлению и обеспечению требуемого качества в гостинично-ресторанной деятельности. Оценке качества гостиничного продукта, его особенностям, отдельным элементам и функциям, а также исследование проблем и перспектив управления качеством в гостинично-ресторанной деятельности.

Задачи дисциплины:

- сформировать знания об обеспечении требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- способность оценивать качество в сфере гостинично-ресторанной деятельности;
- способность обеспечивать требуемое качество в гостиничной индустрии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 учебного плана. обязательной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается в 7 семестре на 4 курсе по очной и в 7 семестре на 4 курсе на заочной форме. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Предшествующими дисциплинами к изучению «Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности» являются «Основы гостеприимства», «Технологии предоставления услуг питания», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности». Необходимость включения предмета «Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности» в учебный план вызвана в первую очередь тем, что в настоящее время предъявляются высокие требования к обеспечению качества в гостинично-ресторанной деятельности.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ИОПК-3.1 Организует оценку качества оказания услуг учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	***Знает:*** – основные элементы качества услуг в сервисной деятельности;
	Умеет: – оценивать процесс предоставления качества услуг; – применять требуемые параметры технологических процессов;
	Владеет: – методами контроля процесса управления качеством;
ИОПК-3.2 Внедряет основные положения системы менеджмента качества	***Знает:*** – основные требования менеджмента качества; – принципы контроля сервиса;
	Умеет: – планировать принципы управления качеством; – проводить оценку качества услуг;

	Владеет:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	– приемами исследования систем управления качеством;
ИОПК-3.3 Обеспечивает оказание туристских услуг в соответствии с заявленным качеством	***Знает:*** - методы оценки процесса сервиса.
	Умеет: – проводить оценку качества услуг; – контролировать системы управления качеством.
	Владеет: - навыками оценки используемых ресурсов в соответствии с заявленным качеством.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины (ЗФО).

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1.	Управление качеством	32	2	-	30
2.	Качество в гостинично-ресторанной деятельности	36	2	2	32
3.	Качество и методы оценки гостиничного обслуживания	36	2	2	32
4.	Требования к качеству услуг	36	-	2	32
5.	Управление качеством услуг и обслуживания	36	2	2	32
6.	Управление рынком услуг в гостинично-ресторанной деятельности	33	-	2	31
ИТОГО по разделам дисциплины		**207**	**8**	**10**	**189**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**8,7**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,3**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**216**			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *экзамен.*

Составитель:
В.В. Горецкий
канд. эконом. наук,
доцент кафедры международного
туризма и менеджмента

подпись

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.О.21 Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы (108 часов)

Цель дисциплины: формирование системы знаний и навыков осуществления контроля качества продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах.

Задачи дисциплины:

- изучить процесс технического регулирования продукции (работы) службы питания;
- рассмотреть нормативную документацию предприятий общественного питания;
- изучить техническую документацию в общественном питании;
- овладеть процессом управления качеством, используя научные основы управления качеством продукции;
- рассмотреть вопросы качества продукции (работы) и факторы его формирующие;
- рассмотреть процессы производственного контроля качества продукции (работы) общественного питания;
- овладеть подходами в установлении последовательности процедур контроля правильности проведения технологического процесса;
- изучить процессы соблюдения критериев качества и безопасности услуг общественного питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» относится к обязательной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет.

Изучение дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» базируется на изучении дисциплин «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания», «Технологии предоставления услуг питания», «Организация деятельности предприятий питания», а также является основой для изучения таких дисциплин как «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», а также Производственной и преддипломной практики, ГИА.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знает Содержание отечественных, международных стандартов качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	Умеет: Анализировать и сравнивать международные и отечественные стандарты, регулирующие качество оказываемых услуг предприятий гостеприимства и общественного питания
	Владеет: Навыками разработки услуг предприятия гостеприимства и общественного питания с учетом отечественных и международных стандартов качества (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1.	Техническое регулирование продукции (работы) службы питания. Нормативная документация предприятий общественного питания	18	1	1	16
2.	Управление качеством: отечественные и международные стандарты качества сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	18	1	1	16
3.	Техническая документация в общественном питании	18	1	1	16
4.	Качество продукции (работы) и факторы его формирующие	18	1	1	16
5.	Производственный контроль качества продукции (работы) общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса.	18	1	1	16
6.	Качество и безопасность услуг общественного питания.	14	1	1	12
	ИТОГО по разделам дисциплины	104	6	6	92
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	3.8			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0.2			
	Общая трудоемкость по дисциплине	108			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор Ленкова М.И. , канд.экон. наук, доцент,

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.О.22 Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц.

1.1 Цель освоения дисциплины «Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности» - формирование у студентов базовых понятий и принципов современной системы маркетинга, знакомство с основными правилами и законами маркетинга в туристской индустрии, разделами маркетинга, спецификой маркетинговой политики предприятий в гостиничного-ресторанной деятельности.

Задачи дисциплины:

– получение обучающимися знаний по истории маркетинга и структуре современного маркетинга;

– получение обучающимися знаний об объектах, субъектах, средствах маркетинговой деятельности;

– получение обучающимися знаний о маркетинговой среде, политике в области сбыта, ценообразования и продвижения гостинично-ресторанных услуг;

– получение обучающимися знаний о стратегии и тактики маркетинга;

– получение обучающимися знаний об организации и управления маркетингом;

– получение обучающимися знания о методах исследования потребительского спроса на рынке гостинично-ресторанных услуг.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули). Включение дисциплины в учебный план связано с интенсивным развитием и обновлением структуры российской экономики. Наступило время рынка потребителя и удовлетворения его спроса. Знание теоретических основ маркетинга позволяют специалистам-маркетологам стимулировать сбыт путем продвижения, изучать, формировать и прогнозировать спрос, разрабатывать и анализировать сбытовую и ценовую политику предприятий в гостинично-ресторанной деятельности.

Освоение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания», «Информационно-коммуникационные технологии и анализ данных», «Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности».

В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности»

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-4.1 Осуществляет	***Знает:*** – теоретические и методологические основы маркетинга туристского предприятия;

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	– понятие и состав маркетинговой информационной системы; – теоретические основы и методологию проведения маркетинговых исследований;
	Умеет: – проводить маркетинговые исследования рынка и потребительского спроса; – сформировать маркетинговую информационную систему туристского предприятия; – создать портрет ЦА туристского предприятия;
	Владеет: – навыками составления тех. задания маркетинговых исследований потребителей; – опытом составления опросных анкет и листов для сбора первичных данных о потребителях; – анализом полученных результатов с применением методов статистики;
ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	***Знает:*** – сегментацию рынка и методы сбора маркетинговой информации о потенциальных потребителях сферы гостеприимства и общественного питания; – состав и содержание комплекса маркетинга сферы гостеприимства и общественного питания; – факторы маркетинговой среды сферы гостеприимства и общественного питания; – технологию сбора и использования информации о рынке, конкурентах и потребителях;
	Умеет: - создать портрет потребителя сферы гостеприимства и общественного питания; – составить техническое задание маркетинговых исследований особенностей потребителя с учетом социально-демографических факторов; – сформировать торговую марку предприятия.
	Владеет: – приемами составления портрета потенциального клиента; – приемами разработки фирменного стиля. – навыками работы с информационными системами;
ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	***Знает:*** – специфику поведения потребителей на рынке туристских услуг; – технологию построения политики сегментирования и позиционирования сферы гостеприимства и общественного питания; – законодательство по ведению марочной политики и разработки фирменного стиля.
	Умеет: – прогнозировать спрос и предложение на услуги; – разрабатывать продуктовую, ценовую, сбытовую и политику продвижения сферы гостеприимства и общественного питания;
	Владеет: – маркетинговым инструментарием для принятия оптимальных управленческих решений в сферы гостеприимства и общественного питания; – приемами управления конкурентоспособностью туристского предприятия. – методами проведения маркетинговых исследований в туризме и своевременного получения рыночной информации;

Содержание дисциплины:
Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Сущность, содержание и роль современного маркетинга в гостинично-ресторанной деятельности	14	-	1	20
2	Рынок гостинично-ресторанных услуг и его компоненты	16	1	1	20
3	Система маркетинговых исследований и маркетинговой информации в гостинично-ресторанной деятельности;	28	1	1	14,7
4	Основные этапы процесса управления маркетингом в сфере гостинично-ресторанных услуг	16	1	1	20
5	Формирование продуктовой стратегии гостинично-ресторанных предприятий	20	1	2	12
6	Маркетинговая стратегия ценообразования гостинично-ресторанных предприятий	22	1	2	22
7	Политика распределения и стратегии сбыта гостинично-ресторанных предприятий	20	1	2	22
8	Система маркетинговых коммуникаций и стратегии продвижения гостинично-ресторанных продуктов и услуг	20	1	2	12,
9	Практика международного маркетинга в гостинично-ресторанном бизнесе	14	1	1	10
	ИТОГО по разделам дисциплины:	**170**	**8**	**12**	**186,7**
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	**-**			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	**0,3**			
	Подготовка к текущему контролю	**9**			
	Общая трудоемкость по дисциплине	**216**			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*
Форма проведения аттестации по дисциплине: *Экзамен.*

Автор РПД ст. преподаватель А.А. Жуликов

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.23 Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».
Объем трудоемкости: 8 зачетных единиц.

Целью освоения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания» является формирование у студентов экономического образа мышления, позволяющего понимать, интерпретировать и планировать финансово-экономическую деятельность экономических субъектов с помощью методов сбора, обработки и анализа финансовой и экономической информации, теоретических и практических знаний.

Задачи дисциплины:

– познание финансовых и экономических категорий, принципов и законов;
– определить роль и значение финансов гостиничного и санаторно-курортного комплексов в финансовой системе страны и региона;
– овладение методологией финансового-экономического анализа гостиничного и санаторно-курортного комплекса;
– умение применять теоретические знания для объяснения реальных микро- и макроэкономических процессов и принятия практических решений;
– уметь читать и интерпретировать финансово-экономическую отчетность хозяйствующих субъектов;
– формирование у студентов знаний и умений в области планирования гостиничных услуг;
– получение бакалавром знаний об организации и оценке эффективности инвестиционной деятельности;
– получение знаний и навыков в области бизнес-планирования.

Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули). В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2-3 курсах по очной и на 3-4 курсах по заочной форме обучения.

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: «Основы гостеприимства», «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания», «Организация гостиничного дела», «Статистика в гостинично-ресторанном деле», «Технологии гостиничной деятельности», «Технологии предоставления услуг питания», «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов», «Основы проектирования», «Маркетинг в гостнично-ресторанной деятельности».

Дисциплина является предшествующей для освоения следующих курсов: «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности», «Логистика в гостинично-ресторанной деятельности», «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности».

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает основные экономические термины, виды калькуляций и способы ценообразовния
	Умеет производить экономические расчеты, составлять калькуляции издержек, цены, планировать и вести мониторинг цен
	Владеет навыками ценообразования и проведения экономических расчетов
ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знает взаимосвязь основных экономических показателей
	Умеет сопоставлять экономические показатели
	Владеет навыками принятия наиболее эффективного решения
ИОПК 5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	Знает показатели экономической эффективности деятельности предприятий
	Умеет рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности предприятий
	Владеет способами достижения требуемых показателей экономической эффективности производственной деятельности
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.	Знает индикаторы достижения целей и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
	Умеет рассчитывать индикаторы достижения целей и задач деятельности подразделений организации
	Владеет опытом составления планов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	Знает методологию оценки текущего состояния и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации
	Умеет применять методологию оценки текущего состояния и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации
	Владеет опытом применения методологии оценки текущего состояния и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает методологию бизнес-планирования и организации регламентов и нормативов в деятельности подразделений организации
	Умеет применять методологию бизнес-планирования и организации регламентов и нормативов в деятельности подразделений организации
	Владеет опытом разработки и мониторинга бизнес-планов организации и подразделений
ИПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного	
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и	Знает виды организационных структур предприятий, способы координации и контроля деятельности полразделений
	Умеет разрабатывать организационную структуру предприятия,

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
общественного питания.	внедрять способы координации и контроля деятельности полразделений
	Владеет навыками разработки организационнуюструктуру предприятия, внедрять способы координации и контроля деятельности полразделений
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает формы и методы контроля бизнес-процессов процессов департаментов (служб, отделов) организаций
	Умеет рассчитывать индикаторы контроля бизнес-процессов процессов департаментов (служб, отделов) организаций
	Владеет опытом разработки форм и методов контроля бизнес-процессов процессов департаментов (служб, отделов) организаций
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает показатели определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций
	Умеет рассчитывать показатели определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций
	Владеет навыками выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре *(заочная форма)*

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	7
1	Предприятие в условиях рынка	7	0,5	0,5	6
2	Услуги гостиничного предприятия	7	0,5	0,5	6
3	Основные средства и нематериальные активы	7,5	1	0,5	6
4	Оборотные средства предприятий	7,5	1	0,5	6
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	7,5	1	0,5	6
6	Оплата труда персонала предприятия	7,5	1	0,5	6
7	Цены и ценообразование в туризме	8	1	1	6
8	Издержки производства и себестоимость продукции	8	1	1	6
9	Показатели экономической эффективности	8	1	1	6
	Итого по разделам дисциплины	**68**	**8**	**6**	**54**
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	**3,8**			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	**0,2**			
	Подготовка к текущему контролю	**-**			
	Общая трудоемкость по дисциплине	**72**			

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре,*(заочная форма)*

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Сущность и роль финансов гостиничного и санаторно-курортного комплекса	10,25	0,25	-	10

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
2	Деньги и денежный оборот	10,5	0,25	0,25	10
3	Бюджетные отношения	10,5	0,25	0,25	10
4	Налоговое планирование	10,75	0,5	0,25	10
5	Страхование в туризме	6	0,25	0,25	5
6	Сущность и виды кредитования	10,75	0,5	0,25	10
7	Финансовый рынок	5,75	0,5	0,25	5
8	Источники информации о финансовом состоянии организации	13,75	0,5	0,25	13
9	Анализ финансово-экономической деятельности организации	21,25	1	0,25	20
	ИТОГО по разделам дисциплины:	**99**	**4**	**2**	**93**
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	**-**			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	**0,3**			
	Подготовка к текущему контролю	**8,7**			
	Общая трудоемкость по дисциплине	**108**			

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре, (за*очная форма*)

№	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2				
1	Введение в бизнес-планирование	11,5	0,5	1	10
2	Структура и виды бизнес-планов	11,5	0,5	1	10
3	Алгоритм работы над проектом	12	1	1	10
4	Анализ положения дел в отрасли гостеприимства, маркетинговый план	11,5	0,5	1	10
5	Производственный план	12	1	1	10
6	Организационный план	11,5	0,5	1	10
7	Финансовый план	17	1	1	15
8	Риски проекта. Показатели эффективности инвестиций	12	1	1	10
	ИТОГО по разделам дисциплины:	**99**	**6**	**8**	85
	Контроль самостоятельной работы (КСР)				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	**0,3**			
	Подготовка к текущему контролю	**8,7**			
	Общая трудоемкость по дисциплине	**108**			

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет – 5 семестр, экзамен – 6 и 7 семестр.

Автор РПД, канд. геогр. наук, доцент Д.В.Максимов

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.О.24 Логистика в гостинично-ресторанной деятельности

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель дисциплины: «Логистика в гостинично-ресторанной деятельности» – формирование у обучающихся теоретических и практических знаний о применении логистических технологий в организации и проведении гостинично-ресторанной деятельности, которые позволяют эффективнее организовывать процесс движения материальных и информационных потоков.

Задачи дисциплины:

–получение обучающимися знаний по применению логистических технологий в гостинично-ресторанной деятельности;

– получение обучающимися знаний в области организации движения материальных и информационных потоков в организации гостинично-ресторанной деятельности;

– формирование у обучающихся знаний и умений в области логистического менеджмента гостинично-ресторанной деятельности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Логистика в гостинично-ресторанной деятельности» относится к обязательной части Блока 1. Включение дисциплины в учебный план вызвано необходимостью внедрения автоматизированных систем управления в организацию и работу гостинично-ресторанной деятельности.

Освоение дисциплины базируется на изучении следующих курсов: «Основы гостинично-ресторанной деятельности», «Аутсорсинг и аутстаффинг в гостинично-ресторанной деятельности».

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	– цели, задачи, функции и принципы логистики как науки; – теоретические и методологические основы логистического управления движением материальных и информационных потоков в гостинично-ресторанной деятельности; – критерии логистики сервисного обслуживания;
	– ориентироваться в теории современных логистических систем; – применять на практике методы и принципы построения логистических систем в гостинично-ресторанной деятельности; –
	– владеть основами организации логистического менеджмента; – приемами сбора и анализа логистической информации для гостинично-ресторанной деятельности;
ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление	– особенности организации информационного обеспечения логистики в гостинично-ресторанной деятельности; – методику организации логистической цепи с использованием функциональных областей логистики в гостинично-ресторанной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	
	– оптимизировать работу гостинично-ресторанной деятельности, посредством использования логистических технологий
	– логистическими методами минимизации издержек при организации и ведении гостинично-ресторанной деятельности.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины (ЗФО).

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1.	Понятийный аппарат логистики	12	2	-	10
2.	Информационная логистика	12	2	-	10
3.	Закупочная логистика	14	2	-	12
4.	Распределительная логистика	14	-	2	12
5.	Складская логистика	14	-	2	12
6.	Транспортная логистика	14	-	2	12
7.	Логистика запасов	14	2		12
8.	Логистика сервисного обслуживания	10	-	-	10
ИТОГО по разделам дисциплины		**104**	**8**	**6**	**90**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**3,8**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,2**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**108**			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *зачет.*

Составитель:
В.В. Горецкий
канд. эконом. наук,
доцент кафедры международного
туризма и менеджмента

подпись

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.О.25 Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 4 зачетные единицы.

Цель дисциплины: освоение дисциплины «Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности» формирует у обучающихся теоретические знания о нормативно-правовых основах сферы индустрии гостеприимства, а также умения применять законодательство Российской Федерации и нормы международного права при осуществлении гостинично-ресторанной деятельности.

Задачи дисциплины:

– изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность индустрии гостеприимства в РФ;

– получение обучающимися знаний в области анализа соответствия гостинично-ресторанных услуг требованиям нормативных документов;

– формирование у обучающихся умений в области планирования гостинично-ресторанных услуг в соответствии с требованиями законодательства и государственных стандартов в сфере профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули). Необходимость включения дисциплины в учебный план вызвана в первую очередь тем, что соответствие требованиям нормативно-правовых документов является обязательным условием функционирования индустрии гостеприимства.

Изучение дисциплины «Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности» базируется на довузовской подготовке в области обществознания и изучении дисциплин «Основы гостеприимства» и «Организация деятельности гостиничных предприятий».

В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности**»**

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
ИОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую	***Знает:*** - нормативно-правовые документы Российской Федерации и нормы международного права в сфере индустрии гостеприимства,
	Умеет: - ориентироваться в нормативноправовой базе РФ

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	***Владеет:*** – основами законодательства в сфере индустрии гостеприимства.
ИОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	***Знает:*** – стратегические документы развития в сфере гостеприимства в Российской Федерации.
	Умеет: - анализировать соответствие гостинично-ресторанных услуг требованиям нормативных документов;
	Владеет: методами анализа актуальности нормативно-правовой базы.
ИОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	***Знает:*** − основные термины и понятия в ресторанно-гостиничной деятельности.
	Умеет: − планировать осуществление гостинечно-ресторанных услуг в соответствии требованиям российского законодательства.
	Владеет: − навыками применения норм права в сфере гостинично-ресторанных услуг;

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность сферы туризма в РФ	24	1	1	23
2	Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих гостиничную деятельность в РФ	22	1	1	20
3	Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих ресторанную деятельность в РФ	22	1	1	20
4	Международные нормы в сфере гостини ресторанной деятельности	22	1	1	20
5	Документы стратегического развития сферы туризма в РФ	22	1	1	20
6	Регулирование гостинично-ресторанной деятельности в Краснодарском крае	22	1	1	20

	ИТОГО по разделам дисциплины:		**6**	**6**	**123**
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	**-**			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	**0,3**			
	Подготовка к текущему контролю	**12,2**			
	Общая трудоемкость по дисциплине	**144**			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*
Форма проведения аттестации по дисциплине: *Экзамен.*

Автор РПД ст. преподаватель_____А.А. Жуликов

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.О.26 Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель дисциплины: сформировать у обучающихся теоретические знания основ трудового законодательства, знакомство с основными требованиями охраны труда в современных технологиях, формирование, закрепление и развитие мотивации и навыков безопасного поведения, знаний, умений и управления обеспечением безопасности других лиц в процессе их трудовой деятельности.

Задачи дисциплины:

– получение обучающимися знаний о требованиях нормативных документов в области охраны труда;

– получение обучающимися знаний необходимой теоретической базы в области охраны труда;

– формирование у обучающихся знаний об основах охраны труда, основах управления охраной труда в организации, и получение (к знаниям) умений и навыков в обеспечении требований охраны труда и безопасности производственной деятельности, о социальной защите пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;

– формирование у обучающихся знаний по охране труда и получение (к знаниям) умений и навыков для их применения в практической деятельности в сфере безопасности и охраны труда с целью обеспечения профилактических мер по сокращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блок 1. Дисциплины (модули). Необходимость включения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности» в учебный план вызвана тем, что проблемы обеспечения безопасности и охраны труда затрагивают многие стороны жизнедеятельности трудовых коллективов, организации труда и управления производством, имеют разносторонний и многоплановый характер.

«Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности» это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.

«Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности» является социально-технической наукой, которая выявляет и изучает производственные опасности и профессиональные вредности, разрабатывает методы их предотвращения или ослабления с целью устранения несчастных случаев, профессиональных заболеваний, аварий и пожаров.

Предшествующими дисциплинами являются Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности, Безопасность жизнедеятельности. Дисциплина является основополагающей при изучении дисциплин, прохождения практик. Изучается дисциплина на 2 курсе очной и заочной форм обучения.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	
ИОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: – средства и методы обеспечения безопасности технических средств и технологических процессов – требования безопасного обслуживания потребителей в соответствии с правилами и нормами ОТ и ТБ
	Уметь: - обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания, норм охраны труда и техники безопасности - обеспечивать безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер.
	Владеть: - нормами, регулирующими ОТ и ТБ
ИОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны	Знать: – цели, задачи и функции нормы и правила охраны труда и техники безопасности – – порядок расследования, оформления и учета несчастных случаев на производстве – порядок предоставления компенсаций и льгот за тяжелые работы и работы с вредными или опасными условиями труда – основные функции и полномочия органов государственного управления, надзора и контроля за охраной труда.
	Уметь: – организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий; – использовать ТК РФ и другие законодательные акты по охране труда при решении соответствующих вопросов; – оценить источники вредных и опасных факторов производственной среды и производственного процесса, классифицировать их и прогнозировать последствия; – пользоваться нормативной правовой документацией и другими нормами и правилами по вопросам производственной безопасности
	Владеть: - методикой выбора, оценки состояния и пригодности к работе средств коллективной и индивидуальной защиты работников; - методами устранения проблем, связанных с нарушениями охраны труда на рабочем месте.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Основы охраны труда	15	2	5	8
2	Основы управления охраной труда в организации	16	3	5	8
3	Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности	15,8	3	5	7,8
4	Электробезопасность	13	2	4	7
5	Пожарная безопасность	14	2	4	8
6	Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения	14	2	4	8
7	Социальная защита пострадавших на производстве	14	2	5	7
	Итого по дисциплине:	**101,8**	**16**	**32**	**53,8**
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	**6**			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	**0,2**			
	Общая трудоемкость по дисциплине	**108**			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*
Форма проведения аттестации по дисциплине: *зачет.*

Составитель:
Н.А. Комаревцева
канд. геогр. наук,
доцент кафедры международного
туризма и менеджмента

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.27 Статистика в гостинично-ресторанном деле

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Объем трудоемкости дисциплины: 5 зачетных единиц

Целью освоения дисциплины «Статистика» является формирование у студентов компетенций, направленных на овладение статистическими методами сбора, обработки и анализа социально-экономической информации в гостиничном и ресторанном деле.

Задачи дисциплины:

1. Получение бакалавром знаний по теоретическим основам статистики туризма, статистической методологии в научных исследованиях гостиничного рынка;
2. Получение знаний и навыков по организации и проведению статистического наблюдения за объектами в сфере гостиничного комплекса;
3. Формирование компетенций по оценке и прогнозированию объемов гостинично-ресторанной деятельности;
4. Способность к определению вклада гостинично-ресторанного комплекса в экономику страны и региона;
5. Четко и наглядно представить явления, которые им предстоит исследовать – рынок гостинично-ресторанных 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 в гостинично-ресторанном деле» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по очной и заочной формам обучения. Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Основы проектной деятельности в гостиничном деле», «Технологии гостиничной деятельности», «Основы гостеприимства», «Организация деятельности гостиничных предприятий»

.**Требования к уровню освоения дисциплины.**

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

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания	Знает формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства
	Умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы приема и размещения, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса, сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений
	Владеет навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания, методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения, создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса
ИОПК-5.2 Способен выполнять	Знает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Умеет анализировать результаты деятельности службы гостиничного фонда и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению
	Владеет навыками применения техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса предприятий общепита в материальных ресурсах и персонале

Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	7
1	Статистическое наблюдение	14	4	4	7
2	Сводка и группировка данных	10	2	2	7
3	Абсолютные и относительные величины	10	2	2	7
4	Средние величины	10	2	2	7
5	Изучение вариации рядов распределения	11	2	2	7
6	Выборочное наблюдение	8	2	2	7
7	Корреляционно-регрессионный анализ	16	4	4	7
8	Ряды динамики	16	4	4	7
9	Индексный метод	16	4	4	7
10	Графическое изображение статистич.данных	12	2	2	7
11	Современные методы изучения туристских потоков	15	4	4	12
ИТОГО по разделам дисциплины:		**146**	**32**	**32**	**82**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**7**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,3**			
Подготовка к текущему контролю		**26,7**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**180**			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен.

Автор РПД, канд. геогр. наук, доцент

Д.В.Максимов

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.В.01 Санаторно-курортная деятельность

Объем трудоемкости: 5 зачетных единиц.

Цель дисциплины: сформировать систему знаний и навыков обслуживания в санаторно-курортной деятельности, а также 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;

− дифференцировать предложение санаторно-курортного предприятия соответственно спросу потребителя.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам Части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, базируется на таких дисциплинах как «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания». Знания, полученные на дисциплине, используются в работе предприятий размещения на территории курортов. Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре по очной и заочной формам обучения.

Требования к уровню освоения дисциплины:

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

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания		
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания		***Знает:*** − историю развития курортного дела; − виды природных ресурсов санаторно-курортного дела; − технологии оздоровления на курортах; − типы санаторно-курортных учреждений; − функциональные особенности развития курортных центров на мировом туристском рынке; − тенденции развития современной санаторно-курортной отрасли, оздоровительных технологий; − современные процессы в оздоровительном туризме, ***Умеет:*** − оценить ресурсы территории для организации оздоровления; − охарактеризовать ресурсы территории; − дать характеристику курорта; −обосновать применение оздоровительных технологий для человека; − сформировать предложение для потребителя; − комплексно описывать курортную инфраструктуру ***Владеет:*** − способностью адаптирования процесса обслуживания потребителя в сегменте оздоровительного отдыха; − знаниями по подбору программ оздоровления; − принципами оздоровления в различных центрах оздоровительного туризма

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Введение в курс. Основные понятия. История развития курортного дела	13	1	-	12
2	Природные лечебные ресурсы	113	1	-	12
3	Функциональное зонирование территории здравниц	14,5	2	0,5	12
4	Рекреационная сущность курортного дела	13,5	1	0,5	12
5	Лечебные и рекреационные услуги на курортах	33,5	1	0,5	32
6	Типы санаторно-курортных учреждений	28,5	2	0,5	26
7	Характеристика курортных центров	26	1	1	24
8	Современные оздоровительные рекреационные услуги	25	1	1	23
Итого по дисциплине:			**10**	**8**	**153**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**-**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,3**			
Экзамен		**8,7**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**180**			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*
Форма проведения аттестации по дисциплине: *экзамен.*

Составитель:
Н.А. Комаревцева
канд. геогр. наук,
доцент кафедры международного
туризма и менеджмента

Аннотация к рабочей программы дисциплины
Б1.В.02 Язык делового общения

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц

Цель дисциплины:
Овладение системой иностранного языка для осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке.

Задачи дисциплины:
- формирование и развитие языковых навыков и умений в области фонетики, лексики, грамматики изучаемого иностранного языка для реализации деловой коммуникации;
- 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.

Место дисциплины в структуре образовательной программы
Дисциплина «Язык делового общения» относится к Части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана.

Требования к уровню освоения дисциплины
Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-4: способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	
ИУК-4.1. Соблюдает нормы и требования устной и письменной деловой деловой комм принятые в стране(ах) изучаемого языка. изучаемого языка.	Знает нормы и требования к устной и письменной уникации, принятые в стране(ах) коммуникации,
	Умеет применять нормы и требования, принятые в стране(ах) изучаемого языка, при реализации устной и письменной деловой коммуникации
	Владеет способностью к порождению устной и письменной деловой коммуникации с учетом соблюдения норм и требований, принятых в стране(ах) изучаемого языка.
ИУК-4.2. Демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).	Знаетязыковыесредства(грамматические, лексические) необходимые для реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке.
	Умеет использовать языковые средства для реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке.
	Владеет способностью к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке

Содержание дисциплины:

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые на 4 курсе (заочная форма обучения)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1.	CVs and interviews. Appointments, introductions	28			8	20
2.	Telephoning	38			8	30
3.	Small talk	38			8	30
4.	Companies	38			8	30
5.	Marketing, advertising, PR	36			6	30
6.	Company meetings and decisions	29			4	25
	ИТОГО по разделам дисциплины	207			42	165
	Контроль самостоятельной работы (КСР)					
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3				
	Подготовка к текущему контролю	8,7				
	Общая трудоемкость по дисциплине	216				

Курсовые работы: *не предусмотрена*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *экзамен*

Автор ст. преп. Бычкова О.Н.

АННОТАЦИЯ
рабочей программе дисциплины
Б1.В.03 Иностранный язык (второй)
(Арабский язык)

Объём трудоёмкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, ЗФО: 19 зачётных единиц (360 часов, из них: 70,7 часов контактной работы (70 часов аудиторная работа), 273 часа самостоятельная работа, 16,3 часа контроль).

Целью освоения дисциплины «Иностранный язык (второй)» является овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, лексическими, грамматическими) 8.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:

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;

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;

Привить грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера;

Развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);

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;

Развитие и воспитание у студентов понимания важности изучения иностранного языка в современном мире, потребности пользоваться им как средством общения, познания, самореализации, воспитание толерантного отношения к проявлениям иной культуры.

Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Иностранный язык (второй)» направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело изучается на 2 и 3 курсе академического бакалавриата в 3, 4, 5, 6 семестрах; является составной частью учебного плана, нацеленного на подготовку высококвалифицированных кадров, способных успешно решать профессиональные задачи на уровне мировых стандартов.

Требования к уровню освоения дисциплины «Иностранный язык (второй)»

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (-ых) языке (-ах).	
ИУК-4.1. Соблюдает нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка. ИУК-4.2. Демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах). ИУК-4.3. Выбирает коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами. ИУК-4.4. Ведет деловую переписку и	Знать: - 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 реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила

использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.	речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера; - 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.
	Уметь: - 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 о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и арабских стран; - 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.
	Владеть: - относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения. - чтением ориентироваться в иноязычном тексте, прогнозировать его содержание по заголовку; - читать аутентичные тексты разных жанров с пониманием основного содержания (определять тему, основную мысль; выделять главные факты, опуская второстепенные; - устанавливать логическую последовательность основных фактов текста); - читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, используя основные виды чтения (ознокомительное, изучающее, поисковое / просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи.

Основные разделы дисциплины:

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа
			ЛР	СРС
1	2	3	4	5
2 курс				
1	Общие сведения об арабском языке и арабской письменности	53	3	50
2	Вводный фонетический курс краткие сведения по фонетике	53	3	50
3	Фонетика: согласные «б – н» и гласные «а – у»	35	3	32
4	Фонетика: удвоение согласных и Арабский алфавит	35	3	32
5	Фонетика: согласные «к – дж» и «ў – й». Написание лигатур	36	4	32
6	Фонетика: согласные «х, г, к» и грамматика: части речи	34	4	30
7	Фонетика: согласный звук «хамза» и «х». Виды текстов	34	4	30

ВСЕГО			**24**	**256**
3 курс				
1	Согласные «’айн», «х». Виды речевых произведений	47	7	40
2	Общие сведения об именах прилагательных	50	7	43
3	Имена прилагательные и абстрактные	52	7	45
4	Имена прилагательные, обозначающие цвет или внешнее качество	52	7	45
5	Грамматика: Выражение числа	60	10	50
6	Грамматика: Глаголы	62	12	50
7	Грамматика: Местоимения	60	10	50
ВСЕГО			**60**	**323**

Курсовые работы: не предусмотрены
Форма проведения аттестации по дисциплине:
2 курс – зачёт, 3 курс – зачёт/экзамен (ЗФО).

Автор РПД к. филол. н., доцент _____ И.Ф. Макарем
подпись

Аннотация к рабочей программы дисциплины

«Б1.В.04 Методы научных исследований в гостинично-ресторанном деле»

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы

Цель дисциплины: «Методы научных исследований в гостинично-ресторанном деле» является знакомство студентов с имеющимися общенаучными и специфическими методами, применяемыми в науке, научных исследованиях, при написании научных статей, работ и в рабочей профессиональной деятельности. Знание общих методов научного познания, общих закономерностей в современных социально-экономических системах, служит исходной предпосылкой успешного решения частных научных проблем и освоения профессиональных навыков.

Задачи дисциплины:

– 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 у учащихся основы научного мировоззрения и навыки использования в практике научных методов организации труда;

– студент, изучивший дисциплину, должен хорошо владеть современными информационными технологиями при поиске, изучении литературных источников и обработке результатов исследования, а также знать и уметь выполнять отчеты по научной работе в соответствии с современными требованиями;

– ознакомить с основами философии и науки, уметь представление об общих и специальных методах научного познания и приобрести навыки их использования в исследованиях;

– освоить основные принципы и правила разработки и оформления научных исследований, уметь определять направления развития научных исследований в изучаемой сфере, определять и реализовывать основные этапы выполнения научно-исследовательской работы.

Место дисциплины в структуре образовательной программы Дисциплина «Методы научных исследований в гостинично-ресторанном деле»

относится к части, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Необходимость включения предмета

9. учебный план вызвана в первую очередь тем, что позволяет студентам освоить основополагающие принципы формирования навыков работы с источниками научного исследования; изучаемые методы, подходы и концепции науки являются неотъемлемой частью при написании научно-исследовательских работ, докладов, рефератов, курсовых и выпускных квалификационных работ и т.п. Кроме того, дисциплина позволяет систематизировать полученные знания и логическое применение их на практике. Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Философия», «История», «Психология». Дисциплина изучается во 2 семестре на 1 курсе ОФО и на 1 курсе ЗФО.

Требования к уровню освоения дисциплины Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
ИУК-1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Знает: − основные принципы научных исследований; − подходы к формулировке научных задач в исследовании; − методологическую основу научной деятельности
	Умеет: − применять общие методы исследования; − использовать гипотезы в научном исследовании; − выдвигать научные идеи в исследовании для достижения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	поставленных задач
	Владеет: − принципами применения научных идей в исследовании; − принципами разработки научных гипотез; − методикой выявления стадий (этапов) теоретических исследований при постановке задач
ИУК 1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	Знает: – как грамотно поставить исследовательские задачи; – как структурно формулировать задачи исследования; – решать поставленные исследовательские задачи
	Умеет: – структурно ставить задачи по теме исследования; – аргументировать поставленные в исследовании задачи; – находить пути решения поставленных задач
	Владеет: – навыками формулировки лаконичных задач ы исследовании; – навыками решения поставленных задач в исследовании.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
39.	Организация научно-исследовательской работы		2	2	–	10
40.	Аналитико-синтетическая обработка научно-методической литературы, документальных и архивных материалов			2	–	10
41.	Методы исследования личности				–	10
42.	Методы сбора текущей информации			2	–	10
43.	Проведение экспериментальных исследований				–	10
44.	Формально-логические методы исследования				–	10
45.	Специфические методы исследования в гостинично-ресторанном деле		2		–	20
46.	Представление результатов научного исследования				–	14
	ИТОГО по разделам дисциплины	116	16	6	–	94
	Контроль самостоятельной работы (КСР)		3,8			
	Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2			
	Подготовка к текущему контролю					
	Общая трудоемкость по дисциплине	108	108			

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

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор
к. г. н., доцент кафедры
международного туризма
и менеджмента

В.В. Анисимова

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.В.05 Анимация в гостинично-ресторанной деятельности

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Целью освоения дисциплины «Анимация в гостинично-ресторанной деятельности» 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 ООП ВО
Дисциплина «Анимация в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации зачет. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Основы гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация деятельности предприятий питания», «Основы проектирования» 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.

Требования к уровню освоения дисциплины
Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования гостинично-ресторанного комплекса	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей	Знает: − понятийный аппарат и нормативно-правовую базу дисциплины; − историю, функции и типологию анимационной деятельности; − структуру, функции и классификацию игр − принципы и методы анимационной деятельности;
	Умеет: − учитывать психологические, демографические и национальные особенности потребителей анимационных услуг$ − разрабатывать и реализовывать анимационные программы на основе современных технологий в сфере анимационного сервиса с учетом запросов потребителей и социально-культурных ценностей общества
	Владеет: − методами организации технологического процесса анимационной деятельности;

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	– основами технологических процессов с учетом новых достижений техники и технологий в анимационной деятельности
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование предприятия гостинично-ресторанной сферы	Знает: – алгоритм создания проектов и сценариев анимационных программ; – основы разработки анимационных программ и принципы их проведения; – формы работы с разными группами туристов; – алгоритм подбора анимационных программ для разных туристов/групп туристов и их проведения
	Умеет: – организовать анимационное мероприятие; – организовать работу анимационной службы
	Владеет: – навыками организации обслуживания потребителей анимационных услуг; – навыками планирования и контроля проведения туристских анимационных мероприятий

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Анимация в сфере туризма: общие сведения	22	2	–	20
2	Игра как форма анимационной деятельности	22	–	2	20
3	Анимация в санаторно-курортном деле	24	2	2	20
4	Построение анимационных мероприятий	35,8	2	2	31,8
ИТОГО по разделам дисциплины:		**103,8**	**6**	**6**	**91,8**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**–**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,2**			
Подготовка к текущему контролю		**4**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**108**			

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД ст. преподаватель  М.Ф. Ходыкина

подпись

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.В.06 Связи с общественностью и медиа-планировагие в гостинично-ресторанной деятельности

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, 5 зачетных единиц.

Цель освоения дисциплины «Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности» – формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий связей с общественностью в маркетинге информационных услуг, а также технологий исследования туристского рынка и методов продвижения в сфере гостеприимства и общественного питания.

Задачи дисциплины:

– овладеть знаниями основ планирования PR в сфере гостеприимства и общественного питания;

– научиться исследовать рынок в сфере гостеприимства и общественного питания, анализировать информационное пространство и качество информационной работы компании;

– изучить основы взаимодействия компании с внутренней и внешней общественностью;

– освоить специфику работы PR-менеджера в различных видах общественных коммуникаций;

– получить навыки написания текстовых PR-документов, создания ньюс-релизов, пресклипинга и контент-анализа публикаций;

– освоить принципиальную модель организации и проведения презентаций и устных выступлений.

Место дисциплины в структуре учебного плана.

Дисциплина «Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

Необходимость включения дисциплины «Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности» в учебный план вызвана тем, что деятельность туристского предприятия заключается в проектировании, продвижении и реализации гостиничноресторанного продукта. Будущим сотрудникам гостинично-ресторанных предприятий необходимы навыки и знание менеджмента коммуникаций с различными сегментами общественности. Эта потребность имеет как деловой аспект, так и личностный, на уровне построения персонального имиджа современного специалиста. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Изучение дисциплины «Связи с общественностью и медиа-планирование в гостиничноресторанной деятельности» базируется на довузовской подготовке в области экономической географии, обществознания и изучении дисциплин «Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности» и «Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности».

Перечень планируемых результатовобучения по дисциплине «Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности»

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	***Знает:*** – правовые основы деятельности по связям с общественностью; – цели, задачи и принципы проведения мероприятий по связям с общественностью;
	Умеет: – поэтапно планировать организацию деятельности по связям с общественностью предприятий, как стратегически, так и в кризисной (нештатной) ситуации; – выявлять и объяснять особенности информационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
	Владеет: – основами массовых коммуникаций в информационной среде; – методами продвижения в сфере гостеприимства и общественного питания;

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1.	Связи с общественностью: значение, содержание, история становления	44	2	2	40
2.	Основы коммуникации в связях с общественностью	44	2	2	40
3.	Работа с основными группами общественности	28	2	2	24
4.	Комплексные направления PR-деятельности	37,8	2	4	31,8
ИТОГО по разделам дисциплины			**8**	**10**	**153,8**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**-**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,3**			
Экзамен		**18,3**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**180**			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *Экзамен.*

Автор РПД ст. преподаватель_____А.А. Жуликов

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.В.07 Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель дисциплины: освоение дисциплины «Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса» формирует у обучающихся теоретические знания о транспортных услугах гостиничного комплекса, а также знания необходимые для планирования и организации экскурсионных поездок на различных видах транспорта для гостей курортных комплексов.

Задачи дисциплины:

– получение обучающимися знаний о транспортной оставляющей в гостиничной индустрии с целью создания высокодоходного продукта, который способствует с одной стороны удовлетворению потребностей гостя, а с другой создает дополнительные услуги гостиничного предприятия, обладающие высокой привлекательностью и являющиеся значимыми при продаже гостиничных услуг;

– получение обучающимися знаний для планирования транспортной составляющей в структуре гостиничных услуг, с точки зрения комфортности, времени и цены перевозки;

– получение обучающимися знаний о взаимодействии туристских предприятий и гостиничных комплексов с авиаперевозчиками, и другими транспортными компаниями, для организации трансфера и экскурсионного обслуживания гостей;

– формирование у обучающихся умений в области организации и предоставления транспортных услуг в гостиничном комплексе.

Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса» относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули). Необходимость включения дисциплины 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.

Освоение дисциплины базируется на изучении таких дисциплин как «Основы гостеприимства», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности»

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции: ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	**Знает:** – цели, задачи и функции транспортного обслуживания в гостинично-ресторанном комплексе; – основные аспекты формирования мировых транспортных систем; – особенности транспортного обслуживания в гостинично-ресторанном комплексе; – классификацию видов транспорта,; – правовые основы перевозок на различных видах транспорта в международном и внутреннем сообщении; – технологию организации экскурсионных поездок на различных видах транспорта; – технологию организации трансфера для гостей отеля;

	– технологию аренды различных видов транспорта
	Умеет: – ориентироваться в системе современных транспортных тарифов; – составлять маршрут транспортного путешествия для гостей отеля; – организовать перевозку гостя на любом виде транспорта в РФ; – организовать транспортное обеспечении экскурсионного маршрута в РФ
	Владеет: – основами транспортного права; – технологией организации транспортного обслуживания в гостинично-ресторанном комплексе; – методами организации транспортной составляющей экскурсионного обслуживания для гостей отеля

Основные разделы дисциплины: организация транспортного обслуживания в гостиничном комплексе, организация обслуживания гостей автомобильным транспортом, водным транспортом, авиационным транспортом, железнодорожным транспортом, иными транспортными средствами.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице (для студентов ЗФО)

Вид учебной работы	Всего часов	6 семестр, часы
Контактная работа, в том числе:	**14,2**	**14,2**
Аудиторные занятия (всего):	**14**	**14**
Занятия лекционного типа	6	6
Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия)	8	8
Иная контактная работа:	**0,2**	**0,2**
Контроль самостоятельной работы (КСР)	-	-
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	0,2
Самостоятельная работа, в том числе:	**89,8**	**89,8**
Проработка учебного (теоретического) материала	40	40
Подготовка к текущему контролю и др.	49,8	49,8
Контроль:	**4**	**4**
Подготовка к экзамену	4	4
Общая трудоемкость	**час.**	**108**
	в том числе контактная работа	**14,2**
	зач. ед	**3**

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД д-р. геогр. наук, профессор М.Ю. Беликов

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.В.08 Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-рстоpанного комплекса

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости: 4 зачетных единицы.

Целью освоения дисциплины «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» является формирование системы знаний и навыков организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса.

Задачи дисциплины:

– овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организацииснабжения и складского хозяйства;

– изучение порядка организации продовольственного и материально-технического снабжения;

– формирование понимания об оценке эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса;

– рассмотреть виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса;

– рассмотреть принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы;

– изучить порядок организации и учета работы транспортных средств;

– овладение правилами профессионального этикета и принципами организации труда персонала.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования гостинично-ресторанного комплекса	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей	Знает: – основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства; – порядок организации продовольственного и материально- технического снабжения
	Умеет: – организовать и учитывать работу транспортных средств
	Владеет: – основными правилами заключения договоров и видами договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование предприятия гостинично-ресторанной сферы	Знает: – принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы
	Умеет: – оценивать эффективность снабжения гостинично- ресторанного комплекса
	Владеет: – правилами профессионального этикета и принципами организации труда персонала

Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается на 4 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации зачет. Необходимость включения дисциплины «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостинично-

ресторанных предприятий необходимы навыки и знание основных технологий организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса. Изучение дисциплины «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплин «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания».

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства	22	2	-	20
2	Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения	24	2	2	20
3	Оценка эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса	12	-	2	10
4	Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса	24	2	2	20
5	Принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы	22	2	-	20
6	Порядок организации и учета работы транспортных средств	10	-	-	10
7	Правила профессионального этикета. Принципы организации труда персонала	26	-	-	26
ИТОГО по разделам дисциплины:		140	8	6	126
Контроль самостоятельной работы (КСР)		3,8			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2			
Подготовка к текущему контролю		–			
Общая трудоемкость по дисциплине		144			

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД зав. кафедрой международного туризма и менеджмента, д.г.н., профессор М.Ю. Беликов

Аннотация к рабочей программы дисциплины
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности

Объем трудоемкости: 7 зачетных единиц (252 часа)

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 образовательной программы

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» включена в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана. Изучение данного курса базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин: «Введение в направление подготовки», «Организация гостиничного дела», «Основы гостеприимства», 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 использующихся в гостиничном деле.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать –структуру управления гостиничным предприятием; –основные службы современной гостиницы и их характеристику, функции; –технологии приема и обслуживания гостей в отеле; – технологии обслуживания гостей питанием; –технологии обслуживания гостей в процессе проживания; –технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице; –принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса;
	Уметь –выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в гостиничной деятельности; –осуществлять контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания; –организовывать службу внутреннего контроля; –организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта –организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;
	Владеть – навыками и методами применения современных технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	потребителей; – методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения;
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать –способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; –методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; –методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
	Уметь –определять, осуществлять выбор оптимальных форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания;
	Владеть –методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; –методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Уметь –анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знать –сущность и специфику гостиничных услуг; –современные и традиционные модели гостеприимства; –технологии приема и обслуживания гостей в отеле; – технологии обслуживания гостей питанием; –технологии обслуживания гостей в процессе проживания; –технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице;
	Уметь –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; –использовать нормативно-правовую и технологическую документацию в целях защиты своих прав, прав потребителей и работодателей; –оценивать гостиницы и аналогичные средства размещения на соответствие требованиям Положения классификации гостиниц; –формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;
	Владеть – навыками гостеприимного и эффективного обслуживания гостей в средствах размещения; – навыками и методами применения современных технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.
ИПК-3.2. Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или	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;

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
общественного питания	–требования к гостиницам разных видов и категорий; –современные АСУ гостиничных предприятий; –требования безопасности и охраны труда в гостиничных предприятиях; –современные тенденции развития гостиничного бизнеса в мире и России
	Уметь –выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в гостиничной деятельности; –разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;
	Владеть – навыками и методами применения современных технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы дисциплины, изучаемые на 1 курсе (ЗФО)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Аудиторные занятия		СРС
			Л	ПЗ	
1	Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления. Организаторы гостиничного бизнеса.	9	1		8
2	Сущность и специфика гостиничных услуг	9	1		8
3	Характеристика основных этапов развития мировой индустрии гостеприимства с древних времен до наших дней.	10			10
4	Характеристика основных этапов развития индустрии гостеприимства в России с древних времен до наших дней.	10			10
5	Классификация средств размещения. Виды гостиниц.	10			10
6	Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий. Стандартизация и сертификация услуг гостиничных предприятий.	22	2		20
7	Современные тенденции развития гостиничного бизнеса. Глобализация и централизация в гостиничном бизнесе.	23	1	2	20
8	Автоматизированные системы управления гостиничными предприятиями.	15			15
9	Структура управления гостиничным предприятием. Службы гостиницы: их назначение и характеристика.	8			8
10	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 использования номерного фонда. Виды и правила расчетов с проживающими.	19	2	2	15
11	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.	2	1	1	
12	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 ресторанного зала к обслуживанию, обслуживание клиентов.	18	2	1	15
13	Технологии и организация работы анимационной службы.	10			10
14	Технологии и организация предоставления дополнительных услуг деловым туристам.	10			10
15	Технологии и организация предоставления дополнительных услуг в гостинице. Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги.	10			10
16	Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов	14			14
17	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	22		2	20

	гостями. Работа с возражениями.				
18	Охрана труда и техника безопасности в процессе обслуживания	10			10
	ИТОГО по разделам дисциплины	231	10	8	216
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	5			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,5			
	Общая трудоемкость по дисциплине	252			

Курсовые работы: предусмотрены

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Система франчайзинга в гостиничном бизнесе.
2. Ресурсный потенциал развития сферы услуг и отдельных видов услуг.
3. Индустрия гостеприимства: сущность, тенденции и проблемы развития.
4. Сервис как фактор повышения конкурентоспособности предприятий.
5. Теория и практика сервиса с учетом национальных, региональных, этнических, демографических и природно-климатических особенностей обслуживания.
6. Роль и место России на мировом рынке услуг.
7. Современные тенденции развития рынка услуг (мирового, национального, регионального – по выбору студента).
8. Государственное регулирование сферы услуг.
9. Мировой рынок услуг. Тенденции его развития.
10. Организационная структура управления гостиничным предприятием.
11. Технологии и организация работы службы гостиничного предприятия (служба по выбору).
12. Современные тенденции развития гостиничного бизнеса.
13. Глобализация и централизация в гостиничном бизнесе.
14. Информационно-коммуникационные технологии в гостиничном бизнесе.
15. Автоматизация деятельности гостиничных предприятий.
16. Особенности функционирования малых средств размещения.
17. Технологический цикл обслуживания гостей.
18. Сертификация гостиничных услуг.
19. Классификация гостиничных услуг.
20. Правовые основы функционирования гостиничных предприятий.
21. Гостиничный продукт: сущность, особенности, виды, составные элементы.
22. Технологии предоставления дополнительных гостиничных услуг.
23. Технология оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания.
24. Аутсорсинг и аутстаффинг в гостиничном бизнесе.
25. Управление качеством гостиничных услуг.
26. Интеграционные процессы в гостиничном бизнесе.
27. Особенности функционирования бизнес-отелей (другой вид по выбору).
28. Актуальные аспекты взаимодействия гостиничных предприятий и туроператоров.
29. Анимационная деятельность в гостиничном предприятии.
30. Корпоративные стандарты гостиничного предприятия.
31. Организация обслуживания гостей на примере гостиничного предприятия (по выбору).
32. Сезонность в работе гостиничного предприятия.
33. Особенности организации обслуживания гостей категории VIP.
34. Гостиничная индустрия территории (по выбору).
35. Технологии и организация работы подразделений гостиничного предприятия (служба по выбору студента).
36. Малые гостиницы: проблемы и перспективы развития.
37. Методы обслуживания гостей и показатели качества обслуживания.
38. Корпоративные стандарты обслуживания в гостиничных предприятиях.
39. Пакетные предложения и поощрительные программы в гостиничных предприятиях.
40. Инновационные технологии обслуживания в гостиничных предприятиях.
41. Охрана труда и техника безопасности в гостиничных предприятиях.
42. Культура сервиса и служебный этикет.
43. Управление конфликтами в гостиничном сервисе.
44. Фирменный стиль в гостиничном предприятии.
45. Изучение и анализ потребительского поведения гостей предприятия индустрии гостеприимства.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет (1 курс, зимняя сессия), экзамен (1 курс, летняя сессия)

Автор – Миненкова В.В., зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии, кандидат географических наук, доцент

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.В.10 Технологии предоставления услуг питания

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц

Цель дисциплины: формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий предоставления услуг питания в организациях различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания.

Задачи дисциплины:

– изучить основные понятия, термины и определения в области технологий предоставления услуг питания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
– методы, формы, средства обслуживания;
– ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин,
– требованиями к предприятиям питания для обслуживания различных категорий посетителей;
– рассмотреть особенности питания гостей из разных стран;
– ознакомиться с особенностями организации диетического питания, а также питания на мероприятиях;
– изучить особенности кадрового состава и качество продукции (услуг) на предприятиях питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана.

Перечень предшествующих дисциплин, необходимых для изучения: Организация деятельности гостиничных предприятий, Технологии гостиничной деятельности, Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности, и последующих дисциплин, для которых данная дисциплина является предшествующей в соответствии с учебным планом: Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности, Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности, Организация деятельности предприятий питания, Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах, Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности, Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности., а также является основой для изучения таких дисциплин как «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», а также Производственной и преддипломной практики, ГИА.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает: - организационно-управленческую структуру предприятия общественного питания; - порядок построения работы и взаимодействия служб, отделов, департаментов предприятия питания с контрагентами; - внутренние организационно-распорядительные документы, регламенты и практику их применения по вопросам координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания Умеет: - на основе внутренних организационно-распорядительных документов, осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания Владеет: - навыкам организации и координации деятельности персонала департаментов (служб, отделов) организации общественного питания с целью выполнения поставленных задач
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает: - формы и методы организации бизнес-процессов в предприятиях общественного питания; - порядок построения контроля взаимодействия департаментов (служб, отделов), предприятия питания с контрагентами; Умеет: - анализировать результаты деятельности департаментов (служб, отделов) организации общественного питания в соответствие с их функциональными особенностями, обобщать их и делать логичные выводы; - использовать современные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания, Владеет: - навыками контроля текущей деятельности сотрудников департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Уметь: Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: навыками выявления проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - задачи, функции и особенности работы службы питания; - законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службой питания; - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; - особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; - профессиональную терминологию общественного питания; - технологию организации процесса питания; - регламенты службы питания; Умеет: - организовывать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг соответственно потребностям рынка и запросам потребителей услуг общественного питания с использованием различных способов, методов и приемов подачи блюд и напитков, форм обслуживания гостей; Владеет: - навыками оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику; - навыками организации и предоставления адаптированных видов услуг общественного питания соответственно

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
	потребностям рынка и запросам потребителей по классам, стилю, методам и формам обслуживания
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знать: - основы организации деятельности предприятий питания; - типологию внешних факторов воздействия на функционирование организации общественного питания Уметь: - выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в организациях общественного питания с учетом внешних факторов воздействия; - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья Владеть: - навыками разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; - навыками и методами применения современных технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
47.	Исторические аспекты развития услуг питания	26	1	1	24
48.	Нормативное регулирования предоставления услуг питания	26	1	1	24
49.	Классификация и типология предприятий общественного питания	26	1	1	24
50.	Планировочные решения и организация бизнес-процессов службы питания гостиничного предприятия	26	1	1	24
51.	Организация бизнес-процессов и особенности обслуживания гостей питанием гостиничных предприятий	27	1	1	25
52.	Технологии обслуживания питанием на транспорте	26	1	1	24
53.	Организация труда персонала и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания	26	1	1	24
54.	Организация диетического питания в гостиничных комплексах	24	1	1	22
191	*ИТОГО по разделам дисциплины*	207	8	8	191
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Подготовка к текущему контролю	8,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	216			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Автор Ленкова М.И. , канд.экон. наук, доцент

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.В.11 Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины

Цель дисциплины – дать студентам знания и практические навыки в области организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности.

Задачи дисциплины – познакомить студентов с новейшими исследованиями и теориями НОТ и менеджмента в области организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности; научить студентов методам научной организации труда и управления; освоить основные принципы управления, заложить основы лидерского поведения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе ЗФО. Вид промежуточной аттестации: зачет.

Изучение дисциплины «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности в гостинично-ресторанной деятельности» базируется на изучении дисциплин «Психология» и «Организация деятельности гостиничных предприятий». Данная дисциплина является предшествующей преддипломной практике и проведению выпускного квалификационного исследования.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности»

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.	Знает: основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности; методы правильной постановки целей и задач организации. Умеет: использовать основы научной организации рабочего пространства в гостинично-ресторанной деятельности; правильно поставить цель и задачи различным подразделениям. Владеет: навыками корректирования целей и задач; нормативной базой и методами поддержания дисциплины труда в гостинично-ресторанной деятельности.
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов организации сферы гостеприимства и/ общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	Знает – виды планирования и методы оценки потребностей подразделений; основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование потребностей подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки потребностей в ресурсах различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования потребностей подразделений в материальных и человеческих ресурсах.
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации гостинично-ресторанной сферы; - особенности подержания и особенности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; рассмотреть основы проектирования научной организации труда и управления; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;

Содержание дисциплины:

Разделы дисциплины, изучаемые на 4 курсе ЗФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	Основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности.	13		2	11
2	Разделение и кооперация труда	13	2		11
3	Научная организация рабочего пространства	13	2		11
4	Нормирование труда	13	2		11
5	Рационализации приемов и методов труда	13		2	11
6	Проектирование научной организации труда и управления	13		2	11
7	Дисциплина труда	13		1	12
8	Содержание и особенности управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле.	13		1	12
Итого по дисциплине:		**104**	**6**	**8**	**90**
Контроль самостоятельной работы (КСР)					
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,2**			
Подготовка к текущему контролю		**3,8**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**108**			

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД канд. социол. наук, доцент _____ Д.В. Жаворонков
подпись

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.В.12 Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц.

Целью освоения дисциплины «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов» является приобретение студентами теоретических знаний по основам конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных 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 гостинично-ресторанных комплексов;

– формирование представлений об объемно-планировочном решении и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов;

– изучить требования к зданиям, инженерно-техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов и уметь их использовать в профессиональной деятельности;

– определить значение материально-технического обеспечения гостинично-ресторанных комплексов в организации обслуживания;

– изучить требования к оформлению жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов;

– установить степень влияния оформления жилых и общественных помещений на качество обслуживания клиентов гостинично-ресторанных комплексов;

– ознакомить студентов с основными строительными нормами и правилами, применяемыми при формировании и эксплуатации материально-технической базы гостинично-ресторанных комплексов;

– изучить инновационные тенденции при выборе оборудования для гостинично-ресторанных комплексов;

– рассмотреть использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиничных и ресторанных предприятий.

Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации экзамен. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Основы гостеприимства», «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Технологии гостиничной деятельности», «Технологии предоставления услуг питания» 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.

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	Знает: - основные понятия дисциплины; - нормативную базу проектирования и строительства; - правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанную деятельность; - основные принципы проектирования гостиничных и ресторанных предприятий; - об объемно-планировочном решении гостинично-ресторанных комплексов; - о технической эксплуатации гостинично-ресторанных предприятий
	Умеет: - эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе; - применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную и ресторанную деятельность на практике; - разбираться в видах проектов гостинично-ресторанных комплексов; - разбираться в системах жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов
	Владеет: - комплексным представление об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	Знает: - об инженерно-техническом оборудовании, применяемом при оснащении гостинично-ресторанных комплексов; - о телекоммуникационных системах гостиниц и ресторанов; - о профессиональном технологическом оборудовании, применяемом в гостинично-ресторанных комплексах
	Умеет: - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и ресторанов для обеспечения комфорта проживающих; - использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; - разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей; - проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостинично-ресторанного предприятия
	Владеет: - практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных и ресторанных комплексов
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: - об оформлении жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов, основные правила, приемы и подходы
	Умеет: - проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостинично-ресторанного предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями; - определять значение материально-технического обеспечения гостинично-ресторанных комплексов в организации обслуживания гостей; - использовать инновационные тенденции для обеспечения качественного функционирования служб гостинично-ресторанных комплексов, обслуживания гостей
	Владеет: - методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса; - навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; - информацией об инновационных тенденциях при выборе оборудования для гостиничных предприятий

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов	54	2	2	50
2	Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов	99	6	4	89
3	Оформление жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов	54	2	2	50
ИТОГО по разделам дисциплины:		**207**	**10**	**8**	**189**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**–**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,3**			
Подготовка к текущему контролю		**8,7**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**216**			

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен.

Автор РПД ст. преподаватель  М.Ф. Ходыкина

подпись

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.В.13 Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 7 зачетных единиц

Цель дисциплины: «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» является формирование у студента знаний и умений в области систем управления персоналом в организациях гостинично-ресторанной индустрии. Так как основная задача управления – это достижение цели организации, то менеджеры по кадрам должны уметь добиваться результата посредством оптимального использования трудовых ресурсов.

1.2 Задачи дисциплины:

– получение обучающимися знаний о об эффективной системе управления персоналом в гостинично-ресторанных организациях;

– получение обучающимися знаний в области отбора, адаптации, оценки, мотивации, обучении и развитии персонала гостинично-ресторанных предприятий;

– формирование у обучающихся знаний и умений в области в области создания профессиональных команд, поддержания здорового климата в коллективе;

– формирование у обучающихся умений в области формирования и развития трудовых коллективов гостинично-ресторанных предприятий.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Изучение дисциплины базируется на изучении дисциплин Психология, Язык делового общения. Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности, Организация деятельности гостиничных предприятий, Организация деятельности предприятий питания, Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности, Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности, а также является основой для прохождения организационно-управленческой, производственной преддипломной практик, выполнения и защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	

ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.	Знает _ цели, функции и методы управления персоналом; _ цели, задачи и направления персонал-маркетинга в деятельности организации; _ понятие и сущность компетенции персонала; _ этапы и методы отбора и найма персонала; _ методы адаптации нового сотрудника; _ методы деловой оценки персонала; методы обучения и развития персонала; теорию высвобождения персонала; методы материальной и нематериальной мотивации персонала; систему оплаты труда персонала; правила восприятия критики и методы управления проблемными сотрудниками; знать типы групповой культуры; знать стили, типы и правила эффективной коммуникации; стратегии управления персоналом организации; трудовой кодекс РФ; стили управления и типы способностей сотрудников; сущность соционики и ее роль в управлении персоналом; управления временем и стрессами в коллективе; методы создания эффективной команды; теорию разрешения и предотвращения конфликтов в коллективе; теорию делегирования полномочий; теорию управления изменениями в организации; основные стратегии изменений в гостинично-ресторанной индустрии; установки сотрудников в отношении изменений Умеет _ проводить оценку должности; _ составлять резюме и автобиографию; _ составлять вопросы к собеседованию; _ правильно воспринимать критику; _ преодолевать коммуникационные барьеры; _ проводить оценку персонала; _ проводить анализ кадрового потенциала; _ планировать деловую карьеру персонала; _ разрабатывать систему мотивации и стимулирования персонала; _ управлять конфликтами и стрессами в коллективе; _ делегировать полномочия; _ нивелировать негативные установки сотрудников в отношении изменений Владеет _ навыками делового общения; _ навыками составления плана адаптации сотрудников; _ эффективными методами отбора и найма персонала; _ методами эффективной коммуникации; _ приемами оценки персонала; _ владеть методами управления деловой карьерой персонала; _ владеть методами мотивации персонала; _ владеть методами регулирования внутренних конфликтов в коллективе гостинично-ресторанного предприятия
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале..	
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины. Разделы (темы) дисциплины, изучаемые на 4 курсе заочная форма обучения

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	7
1.	Персонал предприятия как объект управления	60	1	1	28
2.	Технология отбора персонала	60	1	1	28
3.	Адаптации и деловая оценка персонала	62	1	1	28
4.	Управление развитием персонала	65	1	1	30
5.	Система мотивации и стимулирования персонала	65	1	2	30
6.	Управление поведением персонала	62	1	1	30
7.	Создание эффективной команды	52	1	2	27
8.	Управление изменениями в организации	22	1	1	20
ИТОГО по разделам дисциплины		**239**	**8**	**10**	**221**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		-			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,5**			
Подготовка к текущему контролю		12,5			
Общая трудоемкость по дисциплине		**252**			

Курсовые работы: не предусмотрены

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

Автор Ленкова М.И. , канд.экон. наук, доцент

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 3 зачетных единиц

Цель дисциплины сформировать у студентов систему знаний о сущности и особенностях профессиональной этики и процедур делового этикета гостиничного и туристического бизнеса.

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 «Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности» относится к формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по заочной форме обучения. Видпромежуточной аттестации: зачет.

Дисциплина базируется на знаниях общих основ географии, экологии, краеведения. Опирается на знания, относящиеся к таким научным дисциплинам, как «Психология», «Основы гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания».

Полученные в процессе обучения знания могут быть использованы при изучении таких дисциплин как, «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности», «Язык делового общения», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности» и др.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе внешней среды гостинично-ресторанного комплекса	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей	Знает: − понятийный аппарат дисциплины; − основные профессионально-этическиетребованияксспециалистам гостиничного бизнеса; − профессиональные и этические стандарты ресторанной и гостиничной деятельности − основные правила бизнес-этикета; − критерии нравственного и безнравственного поведения; − этические требования к выбору и реализации методов и средств в работе специалиста; − взаимосвязь этических норм организации и руководителя и

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	методы управления этическими нормами межличностных отношений в коллективе;
	Умеет: − правильно применять этикетные правила, вербальные и невербальные средства коммуникации в профессиональные нормы морали в гостиничном деле; − опознавать типичные нарушения этики в практике работы специалиста; −соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета; − организовывать проведение деловой беседы, служебного совещания, переговоров с деловыми партнерами;
	Владеет: − ценностями, нормами и навыками сотрудничества с представителями различных социальных групп, национальных культур и религий; − навыками толерантного поведения; − организационно-управленческими навыками в профессиональной и социальной деятельности; − свободно владеть правилами этикетного общения в гостиничном деле; − речевыми тактиками и приёмами психолингвистики в современной деловой коммуникации − навыками оценки своих поступков и поступков окружающих с точки зрения норм этики и морали;
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование предприятия гостинично-ресторанной сферы	Знает: − нормы профессиональной этики, возможные пути (способы) разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; − основные нормы и функции служебного этикета; − понятие профессиональной этики, ее содержание основные категории; - функциональную характеристику профессионального и делового общения; − правила поведения и общения в отношениях с потребителями услуг, коллегами, подчиненными, руководством, партнерами; − понятие, функции и систему ценностей корпоративной культуры предприятия; 9. особенности профессиональной этики и делового этикета в зарубежных странах; − основные этапы организации и требования к ведению деловых переговоров; − основные этические правила ведения бизнеса и этико-психологические принципы управленческого общения Умеет:
	10. применять деловые этические нормы в процессе профессионального общения − реализовывать на практике этику приветствий и представлений, деловых приемов, учитывая особенности делового общения с иностранными партнерами; − формировать позитивный имидж делового человека; − организовывать и проводить деловые встречи и переговоры; − оценивать факты и явления профессиональной деятельности с нравственной точки зрения; − осуществлять с позиции этики и морали выбор норм поведения в конкретных служебных ситуациях Владеет:
	11. навыками конструктивного общения в процессе профессиональной деятельности, выстраивания социальных и профессиональных взаимодействий с учетом этнокультурных и конфессиональных различий − культурой ведения телефонных разговоров и техникой деловой переписки; − культурой поведения в общественных местах с учетом требований современного этикета; − применять речевой этикет в различных формах; − техникой невербального общения в процессе ведения деловых бесед и переговоров; − этическими принципами управленческого общения в рамках корпоративного этикета

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1.	Предмет и задачи этики как науки. Профессиональная мораль как специфический регулятор поведения	12	2	-	-	10
2.	Профессионально-этические представления в обслуживании (категории, принципы, нормы)	10	-	-	-	10
3.	Профессионально-нравственные требования к специалистам в гостинично-ресторанной деятельности	12	-	2	-	10
4.	Профессиональные стандарты гостинично-ресторанной деятельности	12	-	2	-	10
5.	Профессиональные стандарты гостинично-ресторанной деятельности	12	2	-	-	10
6.	Этика бизнеса. Этика коммерческой рекламы	12	2	-	-	10
7.	Этикетные модели поведения в профессиональной деятельности	14	2	-	-	12
8.	Деловые приемы, их организация и проведение	14	2	-	-	12
	ИТОГО по разделам дисциплины	98	10	4	-	94
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	-	-	-	-
	Подготовка к текущему контролю	-	-	-	-	-
	Общая трудоемкость по дисциплине	98,2	10	4	-	94

Курсовые работы: не предусмотрена

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор

К.г.н., доц. каф.международного туризма и менеджмента Т.А.Волкова

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1.В.ДВ.01.02 Поведение потребителей

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины
Цель дисциплины – научить студентов анализировать экономические, социальные и культурные основы поведения потребителей.

Задачи дисциплины
– сформировать у студентов систему теоретических и методологических знаний по основам поведения потребителей;
- сформировать систему навыков по исследованию поведения потребителей.

Место дисциплины в структуре учебного плана
Дисциплина «Поведение потребителей» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе. Вид промежуточной аттестации: зачет.

Изучение дисциплины «Поведение потребителей» базируется на изучении дисциплин «Психология», «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания» и «Методы научных исследований в гостинично-ресторанном деле». Данная дисциплина является предшествующей дисциплинам «Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности», «Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности».

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Поведение потребителей»
Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - методику и технику исследования поведения потребителей; - виды поведения потребителей; - специфические закономерности функционирования потребительского спроса. Умеет: - применять понятийно-категориальный аппарат социологии и маркетинга в проведении исследований; - формировать программу исследования; - проводить самостоятельно исследования поведения потребителей. Владеет: - технологиями научного анализа поведения потребителей; - навыками описания социально-экономических групп потребителей; - навыками разработки анкет и других исследовательских документов; - владеть методикой статистического анализа информации о проблемах поведения потребителей.

Содержание дисциплины:

Разделы дисциплины, изучаемые на 2 курсе ЗФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	Культура как фактор потребительского поведения	13	1		12
2	Социальные группы потребителей	13	1		12
3	Типы поведения потребителя	14		2	12
4	Референтные группы	13	1		12
5	Глобализация и фрагментация потребления	13	1		12
6	Мода и потребление одежды	14		2	12
7	Показное потребление	13	1		12
8	Цена как фактор потребительского поведения	11	1		10
Итого по дисциплине:		**104**	**6**	**4**	**94**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**-**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,2**			
Подготовка к текущему контролю		**9,8**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**108**			

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД канд. социол. наук, доцент _____ Д.В. Жаворонков
подпись

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.02.01 Территориальные аспекты организации гостинично-ресторанной деятельности

Объем трудоемкости: 4 зачетные единицы.

Целью дисциплины: развить знания, умения, навыки по адаптации предприятий гостеприимства на различных этапах жизненного цикла под воздействием факторов среды. **Задачи** дисциплины:

1. сформировать знания по исследовательской составляющей территории как фактора развития предприятия,
2. научить использовать методы оценки ресурсного потенциала;
3. научить определять возможности развития индустрии размещения, питания в туристских регионах соответственно курортно-
4. рекреационному потенциалу.

Место дисциплины в структуре образовательной программы Дисциплина «Территориальные аспекты организации гостинично-ресторанной деятельности» относится к дисциплинам по выбору части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Предшествующие дисциплины к изучению: Организация деятельности гостиничных предприятий, Основы гостеприимства. Полученные знания будут применяться в оценке условий и ресурсов развития гостиничного, ресторанного бизнеса, на всех дисциплинах направления при составлении экономического, инженерно-технического сопровождения, позиционировании продукта. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается в 4 семестре на 2 курсе по очной и в 1 семестре на 1 курсе заочной формы обучения.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 – Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.2 Определяет внешниефакторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	***Знает*** основные понятия и категории исследования ресурсного потенциала, принципы размещения рекреационных ресурсов ***Знает*** особенности формирования рекреационной сети курортов ***Знает*** категории природных рекреационных ресурсов, в том числе курортов, региона ***Знает*** составляющие культурно-исторического рекреационного потенциала территории, в том числе региона ***Знает*** социально-экономические ресурсы и условия развития рекреационных территорий, в том числе курорта, региона ***Знает*** интегральные показатели курортного, туристского и рекреационного потенциала
	Умеет формировать комплексную характеристику рекреационного развития регионов, в том числе биоклиматический паспорт ***Умеет*** оценивать потенциал развития гостинично-ресторанной деятельности под воздействием факторов среды ***Умеет*** дифференцировать развитие рекреационных сетей различных уровней.
	Имеет навыки камеральных исследований потенциала развития гостинично-ресторанной деятельности территории ***Имеет навыки*** определения приоритетных видов деятельности, исходя из знаний ресурсов территории

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1.	Введение в курс. Основные понятия	2,5	0,5	-	2
2.	Природные туристские ресурсы: виды, оценка, воздействие на гостинично-ресторанный комплекс	11,5	0,5	0,5	10
3.	Культурно-исторический потенциал: виды, оценка, воздействие на гостинично-ресторанный комплекс	11,5	0,5	0,5	10
4.	Социально-экономические ресурсы и условия: виды, оценка, воздействие на гостинично-ресторанный комплекс	21,5	0,5	0,5	20
5.	Туристская, курортная инфраструктура как фактор развития гостинично-ресторанного комплекса	21,5	0,5	0,5	20
6.	Рекреационная сеть Юга России	21,5	0,5	1	20
7.	Рекреационная сеть Краснодарского края	21,5	0,5	1	20
8.	Рекреационный реестр, рекреационный кадастр и рекреационный каркас территории: сущность, источники информации	19,5	0,5	1	18
9.	Подходы к сопряженной оценке туристского потенциала территории и экономико-географических условий развития на ней туризма. Интегральный индекс совокупного туристского потенциала территории	6	2	1	3
Итого по дисциплине:			6	6	123
Контроль самостоятельной работы (КСР)		-			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3			
Подготовка к текущему контролю		8,7			
Общая трудоемкость по дисциплине		144			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *экзамен.*

Составитель:
Н.А. Комаревцева
канд. геогр. наук,
доцент кафедры международного
туризма и менеджмента

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 Курортно-рекреационное ресурсоведение

Объем трудоемкости: 4 зачетные единицы.

Целью дисциплины: определение особенностей ресурсного обеспечения курортов и туристских центров как фактора формирования индустрии средств размещения, предприятий питания.

Задачи дисциплины:

– сформировать знания по исследовательской составляющей рекреационных ресурсов,

– определить методы оценки ресурсного потенциала;

– изучить подходов оценки видов туристских ресурсов;

– выявить взаимосвязь между ресурсами и эффективность развития гостинично-ресторанной деятельности;

– определить возможности развития рекреации, индустрии размещения, питания в туристских регионах соответственно курортно-рекреационному потенциалу.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Курортно-рекреационное ресурсоведение» относится к дисциплинам по выбору части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Предшествующие дисциплины к изучению: Организация деятельности гостиничных предприятий, Основы гостеприимства. Полученные знания будут применяться в оценке условий и ресурсов развития гостиничного, ресторанного бизнеса. Знания будут использоваться на всех дисциплинах направления при составлении экономического, инженерно-технического сопровождения, позиционировании продукта. Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	***Знает*** основные понятия и категории исследования ресурсного потенциала, принципы размещения рекреационных ресурсов ***Знает*** особенности формирования рекреационной сети курортов ***Знает*** категории природных рекреационных ресурсов, в том числе курортов, региона ***Знает*** составляющие культурно-исторического рекреационного потенциала территории, в том числе региона ***Знает*** социально-экономические ресурсы и условия развития рекреационных территорий, в том числе курорта, региона ***Знает*** интегральные показатели курортного, туристского и рекреационного потенциала
	Умеет формировать комплексную характеристику рекреационного развития регионов, в том числе биоклиматический паспорт ***Умеет*** оценивать потенциал развития гостинично-ресторанной деятельности под воздействием факторов среды ***Умеет*** дифференцировать развитие рекреационных сетей различных уровней.
	Имеет навыки камеральных исследований потенциала развития гостинично-ресторанной деятельности территории ***Имеет навыки*** определения приоритетных видов деятельности, исходя из знаний ресурсов территории

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1.	Введение в курс. Основные понятия	2,5	0,5	-	2
2.	Природные туристские ресурсы	11,5	0,5	0,5	10
3.	Культурно-исторический потенциал	11,5	0,5	0,5	10
4.	Социально-экономические ресурсы и условия	21,5	0,5	0,5	20
5.	Туристская, курортная инфраструктура	21,5	0,5	0,5	20
6.	Рекреационная сеть	21,5	0,5	1	20
7.	Трудовые ресурсы	21,5	0,5	1	20
8.	Рекреационный реестр, рекреационный кадастр и рекреационный каркас территории	19,5	0,5	1	18
9.	Подходы к сопряженной оценке туристского потенциала территории и экономико-географических условий развития на ней туризма. Интегральный индекс совокупного туристского потенциала территории	6	2	1	3
ИТОГО по разделам дисциплины			6	6	123
Контроль самостоятельной работы (КСР)		-			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3			
Экзамен		8,7			
Общая трудоемкость по дисциплине		144			

Курсовые работы: *не предусмотрены.*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *экзамен.*

Составитель:
Н.А. Комаревцева
канд. геогр. наук,
доцент кафедры международного
туризма и менеджмента

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б1. В. ДВ.03 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность».

Объем трудоемкости: 328 часов.

Цель дисциплины: достижение и поддержание должного уровня физической подготовленности для полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

– формирование умения рационально использовать средства и методы физической культуры и спорта для поддержания должного уровня физической подготовленности, профилактики профессиональных заболеваний;

– 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 обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 "Дисциплины по выбору" учебного плана.

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций: **УК-7** Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	
ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.	Знает: – научно - практические основы физической культуры и спорта, профессионально - прикладной физической подготовки, обеспечивающие готовность к достижению иподдержаниюдолжногоуровняфизической подготовленности; – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; – основы планирования и проведения индивидуальных занятий различной целевой направленности.
	Умеет: – целенаправленно использовать средства и методы физической культуры и спорта для повышения и поддержания уровня физической подготовки и профессионально - личностного развития, физического

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	самосовершенствования, формированияздорового образа жизни; – планировать и проводить занятия по физической культуре оздоровительной направленности с учетом особенностей профессиональной деятельности; – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры, а также комплексы физических упражнений различной целевой направленности.
	Владеет: – системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; – навыками организации и методикой проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности; – владеет двигательными умениями и навыками избранного вида спорта или системы физической подготовки для поддержания должного уровня физической подготовленности.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по результатам дисциплины

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1.	Баскетбол	328	–	132	–	196
2.	Волейбол	328	–	132	–	196
3.	Бадминтон	328	–	132	–	196
4.	Общая физическая и профессионально-прикладная подготовка	328	–	132	–	196
5.	Футбол	328	–	132	–	196
6.	Легкая атлетика	328	–	132	–	196
7.	Атлетическая гимнастика	328	–	132	–	196
8.	Аэробика и фитнес-технологии	328	–	132	–	196
9.	Единоборства	328	–	132	–	196
10.	Плавание	328	–	132	–	196
11.	Физическая рекреация*	328	–	132	–	196
	ИТОГО по разделам дисциплины	328	–	132	–	196
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	–	–	–	–	–
	Промежуточная аттестация (ИКР)	–	–	–	–	–
	Подготовка к текущему контролю	–	–	–	–	–
	Общая трудоемкость по дисциплине	328	–	132	–	196

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

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: не предусмотрена.

Автор: ст. преподаватель, Савенко А.В.

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Б2.О.01.01(У) Учебная ознакомительная практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 12 зачетных единицы.

Цель дисциплины: учебная «ознакомительная» практика ознакомление с гостинично-ресторанным комплексом, получение первичных 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.

Задачи учебной (ознакомительной) дисциплины:

- применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;
- обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная (ознакомительная) практика относится к обязательной части Блок 2 ПРАКТИКИ.

Практика базируется на освоении дисциплин ОПОП: «Введение в направление подготовки», «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Основы гостеприимства», «Методы научных исследований в гостинично-ресторанном деле». Сбор информации по теме практики осуществляется в соответствии со структурой работы, имеющейся гипотезой, и индивидуальным заданием руководителя практики. 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.

Требования к уровню освоения дисциплины

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь применять современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками применения информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть применением технологических новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ИОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками применения технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть способами управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Способами управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать способы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. Уметь осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. Владеть методами продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	Знать методы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. Уметь осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. Владеть технологией продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Знать технологию продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. Уметь осуществлять продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. Владеть навыками мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть осуществлением выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть координацией и контролем деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать и выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы практики

Время проведения практики:

4 семестр (2 курс) ЗФО, практика рассчитана на 216 часов, 6 з.е., 2 недели.

6 семестр (3 курс) ЗФО, практика рассчитана на 216 часов, 6 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)
2 КУРС			
Подготовительный этап			
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики; Изучение правил внутреннего	1 день

		распорядка организации; Прохождение инструктажа по технике безопасности.	
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.	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
Учебный (ознакомительный) этап			
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	Ознакомление с гостиничным предприятием, его 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
Подготовка отчета по практике			
9.	Обработка и	Проведение опроса студентов о	

	систематизация материала, написание отчета	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	
3 КУРС			
Подготовительный этап			
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	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
Учебный (ознакомительный) этап			
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	Ознакомление с гостиничным предприятием, его 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	Сбор, обработка и систематизация	1 неделя

	полученной информации	информации.	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
Подготовка отчета по практике			
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	

Курсовые работы: *не предусмотрены.*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *зачет.*

Составитель:
В.В. Горецкий
канд. эконом. наук,
доцент кафедры международного
туризма и менеджмента

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе практики

Б2.О.02.01(П) Производственная организационно-управленческая практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

.Объем трудоемкости: 15 зачетных единиц.

Целью прохождения производственной (организационно-управленческой) практики является получение управленческих умений и навыков, достижение следующих результатов образования: сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере гостинично-ресторанной деятельности.

Задачи производственной (организационно-управленческой) практики:

- ознакомление с типом, организационно-управленческой структурой и хозяйственно-правовыми формами предприятий, осуществляющих гостинично-ресторанную деятельность;
- ознакомление с основными принципами и видами деятельности по предоставлению продукта гостиничной и ресторанной деятельности и обслуживанию клиентов;
- приобретение навыков разработки и предоставления продукта, в том числе в соответствиис требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий в гостинично-ресторанном деле

Место производственной (организационно-управленческой) практики в структуре учебного плана

Производственная (организационно-управленческая) практика относится к Производственная (организационно-управленческая) практика практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика».

Практика базируется на освоении дисциплин ООП: Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах», «Маркетинг в гостнично-ресторанной деятельности», «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», «Разработка и реализация проектов в гостинично-ресторанной деятельности», «Анимация в гостинично-ресторанной деятельности», «Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса».,
«Профессиональная терминология на иностранном языке (INCOTERMS, EDI)», «Риск-менеджмент», «Проектирование культурной программы».

Сбор информации для написания отчета осуществляется в соответствии со структурой отчета, и индивидуальным заданием научного руководителя. Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе организационно-управленческой 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.

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 1 – Результаты прохождения производственной (организационно-управленческой) практики

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации.	Знает эффективные методы использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; о культурном многообразии мира, основы западных и восточных культур, основы мировых религий, историю развития цивилизации. Умеет различать особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности, вникать и понимать конкретные элементы различных культур, с которыми может столкнуться в образовательной и профессиональной деятельности Владеет навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды.
ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.	Знает теоретические основы и закономерности возникновения, предупреждения и регулирования деятельности сотрудников. Умеет анализировать источники, объективные и субъективные причины возникновения поведения в различных сферах; применять эффективные способы управления поведением сотрудников. Владеет навыками самостоятельного освоения новых знаний, методами предупреждения и конструктивного управлением поведения в профессиональной деятельности, основами вербальной и невербальной коммуникации, имеет навык общения и понимания представителей различных культур, навыки работы в различных корпоративных культурах; навыками мотивации и контроля подчиненных, навыками решения и предупреждения конфликтов в группе, навыками объединения и сплочения подчиненных
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает, в каких сферах гостинично-ресторанной деятельности возможно применение технологических инноваций в информационных технологиях. Умеет определять потребность в различных видах информационных продуктов инновационного характера в своей работе. Владеет навыками опроса персонала для определения потребности организации в технологических и информационных инновационных продуктах.
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает о создании инновационных технологических продуктов для индустрии гостеприимства во всем мире. Умеет искать и отбирать инновационных технологии, способные повысить эффективность работы организации. Владеет навыками работы с англоязычными компьютерными и информационным программами.
ИОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает различные виды технологических инноваций в информационных технологиях. Умеет применять различные виды информационных продуктов инновационного характера в своей работе. Владеет навыками поиска, отбора, установки инновационных компьютерных продуктов и обучения пользования ими персонала
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает – виды планирования и методы оценки работы подразделений; основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование работы подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки работы

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
	различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования целей и задач подразделений.
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов; - особенности координации и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; организации, координации и управления ими; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знает методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Умеет оценивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеет способами количественной и качественной оценки требуемого качества в процессе оказания услуг в профессиональной деятельности
ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знает отечественные и международные стандарты качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы). Умеет обеспечить требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеет навыками обеспечения требуемого качества в процессе оказания услуг в профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает методику экономических расчетов, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. Умеет пользоваться различными расчетными методиками при установлении цены на гостиничные и ресторанные услуги. Владеет навыками пользования компьютерных финансовых и бухгалтерских программ.
ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знает методы сопоставления экономических показателей; методы отбора эффективных экономических решений. Умеет выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. Владеет навыками сопоставления различных показателей, навыками оценки и отбора решений по различным критериям.
ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Знает различные показатели экономической эффективности деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Умеет рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения. Владеет навыками повышения финансовой, сбытовой и организационной эффективности деятельности предприятия.
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.	Знает: основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности; методы правильной постановки целей и задач организации. Умеет: использовать основы научной организации рабочего пространства в гостинично-ресторанной деятельности; правильно поставить цель и задачи различным подразделениям. Владеет: навыками корректирования целей и задач; нормативной базой и методами поддержания дисциплины труда в гостинично-

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
	ресторанной деятельности.
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	Знает – виды планирования и методы оценки потребностей подразделений; основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование потребностей подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки потребностей в ресурсах различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования потребностей подразделений в материальных и человеческих ресурсах.
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации гостинично-ресторанной сферы; - особенности подержания и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; рассмотреть основы проектирования научной организации труда и управления; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает методы координации и контроля деятельности отдельных работников и подразделений. Умеет применять в повседневной работе различные методы координации и контроля деятельности подчиненных. Владеет навыками обучения подчиненных методам горизонтальной координации, взаимного контроля и самоконтроля.
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает формы и методы контроля бизнес-процессов отеля или ресторана. Умеет применять различные методы управленческого и финансового учета для контроля бизнес-процессов. Владеет навыками финансового, управленческого, маркетингового и экономического аудита.
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает методы выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности подразделения. Умеет применять разнообразные методы диагностики систем контроля в деятельности подразделений гостиниц и ресторанов. Владеет навыками анализа, моделирования и диагностики различных управленческих и производственных процессов.
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - методику и технику исследования поведения потребителей; - виды поведения потребителей; Умеет: - формировать программу исследования; - проводить самостоятельно исследования поведения потребителей. Владеет: - навыками разработки анкет и других исследовательских документов; - владеть методикой статистического анализа информации о проблемах поведения потребителей.
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - специфические закономерности функционирования потребительского спроса. Умеет: - применять понятийно-категориальный аппарат социологии и маркетинга в проведении исследований факторов внешней среды. Владеет: - технологиями научного анализа факторов различных уровней внешней среды; - навыками описания социально-экономических факторов внешней среды, влияющих на работу организации.

Таблица 2 – Содержание производственной (организационно-управленческой) практики в 6 и 8 (в скобках) семестрах

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам организационно-управленческой деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
Подготовительный этап			
1	Ознакомительная (установочная) лекция, включаяинструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами организационно-управленческой практики; изучение правил внутреннего распорядка;прохождение инструктажа по технике безопасности	1 (1) день
2	Теоретическая и методологическая подготовка кпроведению исследования во время практики	Изучение специальной литературы о достижениях отечественной и зарубежной наукив области знаний по теме исследования, определение методов проведения исследования, подготовкаинструментария исследования	2 (2) день
3	Составление плана исследования и сбора Информации	Непосредственное составление планаисследования и сбора необходимой информации	3 (3) день
Эксперимеитальный (производственный) этап			
4	Работа на рабочем месте, сборматериалов	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Прохождение следующих инструктажей: - требования охраны труда; - техника безопасности; - техника по пожарной безопасности; - правила внутреннего трудового распорядка.Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1-ая (1 –я) неделя практики
5	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятииИзучение и систематизация информации. Самостоятельная работа со служебнымидокументами, регламентирующими деятельность сервисного предприятия	2-ая (1-я) неделя практики
6	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация	3-я (2-я) неделя практики

7	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	Работа с аналитическими, статистическимиданными о деятельности организации (по заданию руководителя практики)	4-я (2-я) недели практики
8	Проведение сбора информациидля выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	Выполнение индивидуального задания попоручению руководителя практики от организации	5-я (3-я) недели практики
Подготовка отчета по практике			
9	Обработка и систематизацияматериала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализрезультатов опроса. Формирование пакета документов по организационно-управленческойпрактике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения организационно-управленческой практики	6-ая (4-я) неделя практики
10	Защита отчета по практике	Публичное выступление с отчетом по результатам организационно-управленческойпрактики	Последний день, в теч. 3 дней после завершения практики

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД канд. геогр. наук подпись Д.В.Максимов

Аннотация к рабочей программе

Б2.О.02.02(Пд) Производственная преддипломная практика

(код и наименование дисциплины)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 9 зачетных единиц

Целью прохождения преддипломной практики является сбор и обработка информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики:

- сбор, обработка и анализ материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО

Преддипломная практика базируется на освоении дисциплин ООП: Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности, Основы гостеприимства, Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности, Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности, Организация деятельности гостиничных предприятий, Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности, Маркетинг в гостнично-ресторанной деятельности, Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, Логистика в гостинично-ресторанной деятельности. Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности, Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности, Статистика в гостинично-ресторанном деле, Организация деятельности предприятий питания, Санаторно-курортная деятельность, Методы научных исследований в гостинично-ресторанном деле, Анимация в гостинично-ресторанной деятельности, Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности, Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса, Организация взаимодействия с поставщиками и партнерамигостинично-ресторанного комплекса, Технологии гостиничной деятельности, Технологии предоставления услуг питания, Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности, Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов, Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности, Территориальные аспекты организации гостинично-ресторанной деятельности, Ознакомительная практика, Организационно- управленческая практика.

Требования к уровню освоения практики

Код и наименование универсальной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИУК)**	**Результаты прохождения практики**
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	знать способы осуществления поиска необходимой информации, уметь осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи; владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации
	ИУК 1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	знать варианты и способы решения поставленных задач; уметь применять системный подход для решения поставленных задач; владеть навыками выбора оптимального варианта решения задачи, аргументируя свой выбор
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1. Понимает сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов.	знать правовые нормы, цели и задачи нормативных правовых актов; уметь анализировать нормативные правовые акты для выполнения цели и задач практики; владеть навыкам подбора нормативных правовых актов необходимых для написания отчета по практике

	ИУК-2.2. Осуществляет поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач.	знать способы поиска необходимой правовой информации для выполнения задания руководителя практики уметь осуществлять поиск необходимой правовой информации для выполнения задания руководителя практики; владеть навыкам поиска правовой информации необходимой для выполнения задания руководителя практики
	ИУК-2.3. Использует принципы проектной методологии для решения профессиональных задач.	знать принципы проектной методологии для выполнения задания руководителя практики; уметь использовать принципы проектной методологии для выполнения задания руководителя практики; владеть навыками использования принципов проектной методологии для выполнения задания руководителя практики
	ИУК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.	знать методику выбора оптимального способа решения задач поставленных руководителем практики, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария; уметь выбрать оптимальный способ решения задач поставленных руководителем практики, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария; владеть навыками выбора оптимального способа решения задач поставленных руководителем практики, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации.	знать основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации; уметь соблюдать нормы и установленные правила поведения в организации; владеть навыками межличностных и групповых коммуникаций; навыками соблюдения норм и установленных правил поведения в организации
	ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.	знать методы командного взаимодействия; планирования и организации командной работы; уметь взаимодействовать и организовывать работу в команде; владеть навыками взаимодействия и организации работы в команде
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.1. Соблюдает нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка.	знать нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка; уметь соблюдать нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка; владеть навыками устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка
	ИУК-4.2. Демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).	знать технологии деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).; уметь использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на иностранном языках; вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на иностранных языках; владеть навыками ведения устных деловых разговоров на иностранном (-ых) языках; навыками выполнения перевода академических текстов с иностранного на

		государственный язык
	ИУК-4.3. Выбирает коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами.	знать приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами; уметь выбирать и применять коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами; владеть навыками взаимодействия в общении с деловыми партнерами
	ИУК-4.4. Ведет деловую переписку и использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.	знать правила и коммуникативные техники ведения деловой переписки и диалога с целью сотрудничества в социальной и профессиональной сферах; уметь вести деловую переписку и поддерживать диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах; владеть коммуникативными техниками ведения деловой переписки и диалога с целью сотрудничества в социальной и профессиональной сферах
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в этическом и философском контекстах.	знать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; уметь находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; владеть навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание философских и этических учений
	ИУК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиции этики и философских знаний.	знать проблемы современности с позиции этики и философских знаний; уметь интерпретировать проблемы современности с позиции этики и философских знаний; владеть навыками интерпретации проблем современности с позиции этики и философских знаний.
	ИУК-5.3. Анализирует историю России в контексте мирового исторического развития	знать этапы исторического развития России в контексте мировой истории; уметь анализировать этапы исторического развития России в контексте мировой истории; владеть навыками анализа истории России в контексте мирового исторического развития
	ИУК-5.4. Критически анализирует историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний.	знать историческое наследие и социокультурные традиции России; уметь анализировать историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний; владеть навыками критического анализа исторического наследия и социокультурных традиций на основе исторических знаний

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1. Понимает необходимость осознанного управления своим временем и другими личностными ресурсами для выстраивания и реализации траектории саморазвития, личностных достижений, постоянного самообразования.	знать способы управления своим временем; способы построения и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; свои ресурсы и их пределы (личностные, временные и т.д.) для успешного выполнения работы; уметь критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; владеть навыками реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей
	ИУК-6.2. Планирует траекторию саморазвития, определяет ресурсы, ограничения и приоритеты собственной деятельности, эффективно использует личностные ресурсы.	знать технологию планирования собственных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей карьерного роста, и требований рынка труда; уметь использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; владеть навыками планирования карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.	знать нормы здорового образа жизни; здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности; уметь поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; владеть навыками подержания должного уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.	знать комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры; уметь выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры; владеть навыками индивидуально подбора комплексов оздоровительной или адаптивной физической культуры
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов возникновении	ИУК-8.1. Осуществляет выбор способов поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методов и средств защиты человека при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов.	знать способы поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методы и средства защиты человека при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов; уметь обеспечить безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте; владеть навыками устранения и предотвращения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;
	ИУК-8.2. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.	знать приемы оказания первой доврачебной помощи пострадавшему; уметь оказать первую доврачебную помощь пострадавшему; владеть навыками оказания первой доврачебной помощи пострадавшему

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов.	знать базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов; уметь анализировать влияние изменений в экономике России на индивида и поведение экономических агентов; владеть навыками анализа влияния изменений в экономике России на индивида и поведение экономических агентов
	ИУК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами	знать инструментарии управления личными финансами; уметь принимать обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами; владеть навыками принятия обоснованных экономических решений на основе инструментария управления личными финансами
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1 Понимает сущность коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.	знать сущность коррупционного поведения; уметь проявлять активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм; владеть навыками противодействия коррупции исходя из действующих правовых норм.
Код и наименование общепрофессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИУК)**	**Результаты прохождения практики**
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания	ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать технологические новации и современное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; Уметь определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; Владеть навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать существующие технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; Уметь осуществлять поиск и применять технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; Владеть навыками осуществления поиска и применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК–1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь использовать современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Владеть навыками использования современных информационно-коммуникационных

		технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: Цели, задачи и особенности управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Владеть навыками определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть Навыками использования основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знать способы оценки качества оказания услуг с сфере гостеприимства и с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; Уметь оценить качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; Владеть навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знать: технологию предоставления услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с отечественными и международными стандартами, а также качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) Уметь применять знания о требуемом отечественными и международными стандартами, качестве процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) Владеть Навыкам обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами, качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные

		системы)
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать: роль и значение мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; факторы внешней среды, этапы, виды и способы изучения рынка, потребителей, конкурентов Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; исследовать факторы внешней среды, проводить изучения рынка, потребителей, конкурентов Владеть: методиками мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; исследования факторов внешней среды, проведения изучения рынка, потребителей, конкурентов
	ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий	Знать методику продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий а; Уметь использовать методику продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, Владеть навыками продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий
	ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Знать способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет; Уметь осуществлять продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет; Владеть навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знать: Методику экономических расчетов, процесс ценообразования в в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: выполнять экономические расчёты с учетом с учетом особенностей функционирования организаций в сфере гостеприимства и общественного питания, характеризовать стратегии ценообразования Владеть: Навыками выполнения расчетов деятельности сферы гостеприимства и питания, рассчитывать экономические показатели деятельности, анализировать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знать: экономические показатели, характеризующие деятельность организаций гостиничной сферы и

		общественного питания, их основные тенденции и направления развития Уметь: рассчитывать и сопоставлять экономические показатели сферы гостеприимства и общественного питания, обосновывать решение и выбирать наиболее эффективное е Владеть: навыками сопоставления экономических показателей деятельности сферы гостеприимства и общественного питания, характеристики влияния факторов на их развитие
	ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Знать: методику расчета показателей эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определения способы их достижения. Уметь: анализировать виды производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; рассчитывать показатели экономической эффективности и определять способы их достижения Владеть: навыками расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, определения способов их достижения
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	Знать способы осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации для написания отчета по практике; Уметь осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для написания отчета по практике; Владеть навыками осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации и обоснованного их применения для написания отчета по практике
	ИОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	Знать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; Уметь соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; Владеть навыками использования законодательства Российской Федерации, также норма международного права о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Знать принципы организации документооборота в соответствии с нормативными требованиями; Уметь обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями; Владеть навыками организации документооборота в соответствии с нормативными требованиями

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать требования безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть Навыками организации безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Знать требования норм и правил охраны труда и техники безопасности с целью соблюдения требований заинтересованных сторон Уметь обеспечивать выполнение норм и правил охраны труда и техники безопасности с целью соблюдения требований заинтересованных сторон Владеть навыками выполнение норм и правил охраны труда и техники безопасности с целью соблюдения требований заинтересованных сторон
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-8.1 Знает принципы и характер работы современных информационных технологий	Знать принципы и характер работы современных информационных технологий; основные программные продукты, используемые для решения задач профессиональной деятельности Уметь работать с программными продуктами современных информационных технологий; Владеть навыками работы с основными информационными технологиями и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ИОПК-8.2. Умеет использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знать совокупность современных информационно-коммуникативных технологий для решения задач профессиональной деятельности Уметь использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности Владеть навыками использования современных информационно-коммуникативных технологий, позволяющих обрабатывать информацию для решения задач профессиональной деятельности
	ИОПК-8.3. Владеет способностью применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности	Знать Возможности применения современных информационно-коммуникативных технологии в соответствии с решаемыми зайачами профессиональной деятельности Уметь применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности Владеть навыками применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности
Код и наименование профессиональной	**Код и наименование индикатора**	**Результаты прохождения практики**

компетенции	достижения профессиональной компетенции (ИПК)	
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение. ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Уметь Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и

		статистического учета в сфере гостиничного сервиса Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Уметь Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации Владеть Навыками оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале Навыками планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса Координация и контроль деятельности

		департаментов (служб, отделов) Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб,	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства Технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания Уметь Владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства Владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса Применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте Владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть Навыками сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений Навыками организации системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса Навыками руководства подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка Навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания Навыками организации службы внутреннего контроля Навыками организация контроля за функционированием системы

	отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников Навыками организации контроля исполнения персоналом принятых решений Навыками организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений Навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Навыками выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания Уметь Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть Навыками проведения встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам Навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Навыками разрешения проблемных

		ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон

Таблица 2 – Содержание разделов практики

Разделы практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
Подготовительный этап		
Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами преддипломной практики. Изучение правил внутреннего распорядка. Прохождение инструктажа по технике безопасности	1 день
Изучение специальной литературы о достижениях отечественной и зарубежной науки в области знаний по теме исследования.	Составление обзора публикаций по теме выпускной квалификационной работы. Определение методов проведения исследования, подготовка инструментария исследования	2-3 день
Составление плана исследования и сбора информации	Определение основных этапов исследования, продолжительности каждого этапа и видов исследовательской деятельности на каждом этапе.	4 день
Производственный этап		
Работа на рабочем месте, сбор материалов	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1-ая неделя практики
Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии. Изучение и систематизация информации по оказываемым предприятием услугам.	2-ая неделя практики
Освоение основных производственных навыков на рабочем месте	Приобретение практических навыков работы на конкретном рабочем месте, предоставленном предприятием. Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность работников предприятия.	3-ая неделя практики
Проведение полевого этапа исследования в соответствии с разработанным планом исследования	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики	4-ая неделя практики
Обработка и анализ полученной информации	Обработка и систематизация собранной на предприятии информации	5-ая неделя практики
Наблюдения, измерения процессов оказания услуги на предприятии	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики	6-ая неделя практики
Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики)	7-я неделя практики
Подготовка отчета по практике		
Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по преддипломной практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения преддипломной практике	После окончания практики
Подготовка презентации и защита отчета	Публичное выступление с отчетом по результатам преддипломной практики	В соответствии с графиком учебного процесса

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор: Ленкова М.И. канд.экон.наук, доцент

Аннотация к рабочей программе

Б3.01(Д) Выполнение выпускной квалификационной работы

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 15 зачетных единиц

Цель дисциплины:

– определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Проводится в форме защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цель подготовки к процедуре защиты ВКР – сбор, обработка информации для выполнения исследования с целью написания выпускной квалификационной работы **Задачи дисциплины**: *Задачами защиты выпускной квалификационной работы являются:*

- 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.

Задачи подготовки к процедуре защиты выпускной квалификационной работы:

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

В процессе подготовки ВКР выпускник должен продемонстрировать:

- навыки самостоятельного научного и прикладного исследования в сфере географии;
- умение работать с научной литературой и другими источниками информации;
- владение методами сбора эмпирического материала и его анализа;
- владение методами оценки эффективности предлагаемых в ВКР рекомендаций, мероприятий;
- владение современными методами математико-статистической обработки и компьютерными технологиями;
- готовность творчески применять современные компьютерные технологии при сборе, хранении, обработке, анализе и передаче информации для решения профессиональных задач;
- владение профессиональной терминологией и языком научного исследования;
- владение коммуникативными стратегиями и тактиками, риторическими, стилистическими и языковыми нормами и приемами, принятыми в разных сферах коммуникации.

Место дисциплины 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 направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность» и завершается присвоением квалификации. Проводится на 5 курсе.

Подготовка к процедуре защиты ВКР является финальным этапом, предшествующим государственной итоговой аттестации (защита ВКР). На подготовку и защиту ВКР в учебном плане выделяется 10 недель (5 курс), завершается она присвоением квалификации.

Требования к уровню освоения дисциплины

Перечень планируемых результатов ГИА, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Содержание дисциплины:

Общий объем ГИА составляет 540 часов (15 ЗЕТ), в том числе 432 часов (12 ЗЕТ) – подготовка к процедуре защиты ВКР, 108 часов (3 ЗЕТ) – защита ВКР. Объем контактной работы – 20,5 часов, в т.ч. 20 часов – подготовка к процедуре защиты ВКР, 0,5 часа – защита ВКР.

Курсовые работы: не предусмотрены
Форма проведения аттестации по дисциплине: присвоение квалификации

Автор Волкова Т.А., канд. географ. наук, доцент
Ленкова М.И. , канд.экон. наук, доцент

Аннотация к рабочей программе
Б3.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы
(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 15 зачетных единиц

Цель дисциплины:
– определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Проводится в форме защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цель подготовки к процедуре защиты ВКР – сбор, обработка информации для выполнения исследования с целью написания выпускной квалификационной работы **Задачи дисциплины**: *Задачами защиты выпускной квалификационной работы являются:*

- 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.

Задачи подготовки к процедуре защиты выпускной квалификационной работы:

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

В процессе подготовки ВКР выпускник должен продемонстрировать:

- навыки самостоятельного научного и прикладного исследования в сфере географии;
- умение работать с научной литературой и другими источниками информации;
- владение методами сбора эмпирического материала и его анализа;
- владение методами оценки эффективности предлагаемых в ВКР рекомендаций, мероприятий;
- владение современными методами математико-статистической обработки и компьютерными технологиями;
- готовность творчески применять современные компьютерные технологии при сборе, хранении, обработке, анализе и передаче информации для решения профессиональных задач;
- владение профессиональной терминологией и языком научного исследования;
- владение коммуникативными стратегиями и тактиками, риторическими, стилистическими и языковыми нормами и приемами, принятыми в разных сферах коммуникации.

Место дисциплины 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 направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность» и завершается присвоением квалификации. Проводится на 5 курсе.

Подготовка к процедуре защиты ВКР является финальным этапом, предшествующим государственной итоговой аттестации (защита ВКР). На подготовку и защиту ВКР в учебном плане выделяется 10 недель (5 курс), завершается она присвоением квалификации.

Требования к уровню освоения дисциплины

Перечень планируемых результатов ГИА, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код	КОМПЕТЕНЦИИ	ИНДИКАТОРЫ
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
УК-1.	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК-1.1 Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи. ИУК-1.2 Находит, критически анализирует и выбирает информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИУК-1.3 Рассматривает различные варианты решения задачи, оценивает их преимущества и риски. ИУК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности. ИУК-1.5 Определяет и оценивает практические последствия возможных вариантов решения задачи.
УК-2.	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1 Формулирует совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач ИУК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИУК-2.3 Качественно решает конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время ИУК-2.4 Публично представляет результаты решения задач исследования, проекта, деятельности
УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИУК-3.2 Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности ИУК-3.3 Способен устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.) ИУК-3.4 Понимает результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИУК-3.5 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды
УК-4.	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами ИУК-4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках

		ИУК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках ИУК-4.4 Умеет коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках ИУК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык
УК-5.	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп ИУК-5.2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИУК-5.3 Умеет толерантно и констрИУКтивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
УК-6.	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы ИУК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда ИУК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда ИУК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата ИУК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
УК-7.	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности дляобеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИУК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности

УК-8.	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов возникновении	ИУК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте ИУК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте ИУК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте ИУК-8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
УК-9.	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике ИУК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
УК-10.	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИУК-10.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе ИУК-10.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ИОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2.	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-3.	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
ОПК-4.	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и	ИОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания,

	продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	изучение рынка, потребителей, конкурентов. ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
ОПК-5.	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
ОПК-6.	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ИОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ИОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
ОПК-7.	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
ОПК-8	. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-8.1 Знает принципы и характер работы современных информационных технологий ИОПК-8.2. Умеет использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности ИОПК-8.3. Владеет способностью применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности.
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПК-3	Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования гостинично-ресторанного комплекса	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование предприятия гостинично-ресторанной сферы

Содержание дисциплины:

Общий объем ГИА составляет 540 часов (15 ЗЕТ), в том числе 432 часов (12 ЗЕТ) – подготовка к процедуре защиты ВКР, 108 часов (3 ЗЕТ) – защита ВКР. Объем контактной работы – 20,5 часов, в т.ч. 20 часов – подготовка к процедуре защиты ВКР, 0,5 часа – защита ВКР.

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: присвоение квалификации

Автор Волкова Т.А., канд. географ. наук, доцент

Ленкова М.И. , канд.экон. наук, доцент

Аннотация к рабочей программы дисциплины

ФТД.01 Методика написания студенческих научных работ»

Объем трудоемкости: 1 зачетная единица

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 образовательной программы: дисциплина «Методика написания студенческих научных работ» относится к факультативной части отношений по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Осваивается на 2 курсе.

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 следующих компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
ИУК-1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Знает: − основные принципы научных исследований; − подходы к формулировке научных задач в исследовании; − методологическую основу научной деятельности Умеет: − применять общие методы исследования; − использовать гипотезы в научном исследовании; − выдвигать научные идеи в исследовании для достижения поставленных задач Владеет: − принципами применения научных идей в исследовании; − принципами разработки научных гипотез; − методикой выявления стадий (этапов) теоретических исследований при постановке задач
ИУК-1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	Знает: – как грамотно поставить исследовательские задачи; – как структурно формулировать задачи исследования; – решать поставленные исследовательские задачи Умеет: – структурно ставить задачи по теме исследования; – аргументировать поставленные в исследовании задачи; – находить пути решения поставленных задач Владеет: – навыками формулировки лаконичных задач ы исследовании; – навыками решения поставленных задач в исследовании
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2.1 Понимает сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов.	Знает: – как формулировать цель, задачи, актуальность и новизну исследования в рамках правовых актов; – как находить адекватные способы и средства решения поставленных задач; – как правильно определять и реализовывать методы исследования Умеет: – формулировать грамотно цель, задачи, актуальность и новизну исследования в рамках правовых актов; – находить адекватные способы и средства решения поставленных задач в исследовании; – определять и реализовывать методы исследования в научной работе Владеет: – навыками написания научных, курсовых работ и ВКР в рамках правовых актов; – техникой реферирования
УК-2.2 Осуществляет поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач.	Знает: – основные правовые нормы в рамках проведения исследований; – принципы целей и задач нормативных правовых актов, используемых в исследованиях; – способы обоснования использования правовых аспектов в своих исследованиях Умеет: – использовать в своих исследованиях правовые нормы; – применять цели и задачи нормативных правовых актов Владеет: – пониманием сущности правовых норм; – навыками аргументированного использования целей и задач нормативных правовых актов в свих исследованиях
УК-2.3 Использует принципы проектной методологии для решения профессиональных задач.	Знает: – систему формирования целей и задач научного исследования; – методику научного исследования; – стандарты оформления научных учебных работ, курсовых работ и ВКР Умеет: – формулировать полученные выводы и связывать их с поставленными задачами научной, курсовой работы и ВКР; – подходить к научному тексту как к способу обоснования результатов научного исследования и средству коммуникации в профессиональной среде; – оформлять выполненную научную, курсовую работу и ВКР в соответствии с установленными структурой и содержанием; обеспечивать возможность дальнейшего использования результатов научной, курсовой работы и ВКР Владеет: – навыками последовательного уточнения проблемного поля исследования; – навыками убедительного обоснования результатов исследования; – навыками правильного применения научного аппарата; – навыками оформления рукописи, языком и стилем научной речи
ИУК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.	Знает: – как выбрать оптимальный способ решения задач, имеющих ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария; – как грамотно рассказать о сути проведенного научного исследования;

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	– как защищать свое исследование Умеет: – выбирать саму суть исследования из многостраничного текста работы; – обращать внимание на основные вопросы, поднятые в исследовании; – делать важные выводы по проведенному исследованию Владеет: – навыками оформления результатов работы; – навыками представления результатов проведенного исследования; –навыками акцентирования, иллюстрирования текста исследования

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
55.	Цель научной деятельности и ее реализация в тексте		2	–	–	6
56.	Подготовка к написанию научной работы студента			–	–	6
57.	Составление текста научной работы		2	–	–	8
58.	Оформление текста научной работы студента			–	–	6
	ИТОГО по разделам дисциплины		4	–	–	26
	Контроль самостоятельной работы (КСР)		2			
	Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2			
	Подготовка к текущему контролю		–			
	Общая трудоемкость по дисциплине		36			

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

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор
к. г. н., доцент кафедры
международного туризма

и менеджмента В.В. Анисимова

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

ФТД. 02 ПРИМЕНЕНИЕ СТАТИСТИЧЕСКОЙ МЕТОДОЛОГИИ В НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЯХ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
Объем трудоемкости: 1 зачетная единица.

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 в гостинично-ресторанном комплексе.

Задачи дисциплины:

1. Получение бакалавром знаний по теоретическим основам статистики туризма, статистической методологии в научных исследованиях гостиничного рынка;
2. Получение знаний и навыков по организации и проведению статистического наблюдения за объектами в сфере гостиничного комплекса;
3. Формирование компетенций по оценке и прогнозированию объемов гостинично-ресторанной деятельности;
4. Способность к определению вклада гостинично-ресторанного комплекса в экономику страны и региона;
5. Четко и наглядно представить явления, которые им предстоит исследовать – рынок гостинично-ресторанных 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 разделу ФТД «Факультативы рабочего учебного плана ООП ВО». В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной и заочной формам обучения

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Маркетинг в гостнично-ресторанной деятельности», Основы проектной деятельности в гостиничном деле», «Технологии гостиничной деятельности», «Основы гостеприимства», «Организация деятельности гостиничных предприятий» «Информационно-коммуникационные технологии и анализ данных», «Статистика в гостинично-ресторанном деле». Вид промежуточной аттестации – зачет.

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов	Знает формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства
	Умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы приема и размещения, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса, сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений
	Владеет навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания, методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения, создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса
ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы	Знает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине *(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))*
гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	Умеет анализировать результаты деятельности службы гостиничного фонда и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению
	Владеет навыками применения техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте, планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса предприятий общепита в материальных ресурсах и персонале
ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Знает гостиничный маркетинг и технологии продаж, основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия
	Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса
	Владеет навыками оценки и планирования потребностей службы гостиничного фонда в материальных ресурсах и персонале, методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	7
1	Статистическое наблюдение	4	0,25		2
2	Выборочное наблюдение	3	0,25		2
3	Корреляционно-регрессионный анализ	4	0,25		2
4	Ряды динамики	3	0,25		2
5	Индексный метод	3	0,25		2
6	Графическое изображение статистич.данных	2,8	0,25		1,8
7	Современные статистические методы	4	0,5		2
ИТОГО по разделам дисциплины:		**30**	**2**	**-**	**28**
Контроль самостоятельной работы (КСР)		**2**			
Промежуточная аттестация (ИКР)		**0,2**			
Подготовка к текущему контролю		**3,8**			
Общая трудоемкость по дисциплине		**36**			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД, канд. геогр. наук, доцент Д.В.Максимов

Приложение 4

Рабочие программы дисциплин

Представлены на страницах:

ЗФО:
https://infoneeds.kubsu.ru/infoneeds/guests/courses.jsp?type=spb&cid=4503190

Приложение 5

Рабочие программы практик

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе,
качеству образования – первый
проректор
_____ Т.А. Хагуров
подпись
«26» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.О.01.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль)	Гостинично-ресторанная деятельность
Форма обучения	Заочная
Квалификация	Бакалавр

Краснодар 2023

Рабочая программа практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденным Приказом Минобрнауки №515 от 08.06.2017 г. (Зарегистрирован в Минюсте России 29.06.2017 г. № 47221).

Программу составил:

Горецкий В.В., доцент кафедры международного туризма и менеджмента, канд. эконом. наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 10 от «10» мая 2023 г.
Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 10 от «10» мая 2023 г. Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Института географии, геологии, туризма и сервиса протокол № 5 от «23» мая 2023 г.
Председатель УМК ИГГТС Филобок А.А.

Рецензенты:

1.Максимова О.А. директор ООО «Экодом» г. Краснодар

2.Кучер М.О. канд. геогр. наук, доцент, доцент кафедры экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»

1. Цели и задачи практики.

1.1 Цель практики учебная «Ознакомительная практика» ознакомление с гостинично-ресторанным комплексом, получение первичных 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.

1.2 Задачи практики:

- сбор, обработка и анализ материала для выполнения отчета практики;
- формирование профессиональных компетенций;
- формирование навыков работы с литературными источниками и нормативно-правовыми материалами;
- закрепление на практике навыков работы с применением методов исследования,
- формирование современного научного мышления;
- закрепление на практике знания, умения и навыки, полученных в процессе теоретического обучения;
- развитие профессиональных навыков и навыков деловой коммуникации;
- выполнение индивидуального задания руководителя практики;
- сбор необходимых материалов для написания отчета.

3 Место (вид) практики в структуре образовательной программы

Учебная практика «Ознакомительная практика» по направлению подготовки 43.03.03 - «Гостиничное дело» относится к обязательной части Блока 2 Практика.

Учебная «Ознакомительная практика» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 1 курсе (2 семестр) – на материалах курсов «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Основы гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности».

На 2 курсе (4 семестр) – на материалах курсов «Организация деятельности предприятий питания», «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания», «Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности», «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов.

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.

4 Тип (форма) и способ проведения (вид) практики:

Тип практики – учебная «Ознакомительная практика».

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.

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 «Ознакомительной 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.

«Ознакомительная практика» проводится в следующей форме:

– дискретно

5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении «Ознакомительной практики», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь применять современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками применения информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть применением технологических новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ИОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками применения технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть способами управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Способами управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать способы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. Уметь осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. Владеть методами продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	Знать методы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. Уметь осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. Владеть технологией продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.
ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Знать технологию продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. Уметь осуществлять продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	числе в сети Интернет. Владеть навыками мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть осуществлением выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть координацией и контролем деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать и выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

6 Структура и содержание практики

Объем учебной практики «Ознакомительная практика» составляет 12 з.е.
Продолжительность учебной практики «Ознакомительная практика» составляет 4 недели.
Время проведения практики:
2 семестр (1 курс), практика рассчитана на 216 часов, 6 з.е., 2 недели.
4 семестр (2 курс), практика рассчитана на 216 часов, 6 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)
1 КУРС			
Подготовительный этап			
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.	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
Учебный (ознакомительный) этап			
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	Ознакомление с гостиничным предприятием, его организационно-функциональной структурой. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1 неделя практики
.	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
	Подготовка отчета по практике		
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	
	2 КУРС		
	Подготовительный этап		
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	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
	Учебный (ознакомительный) этап		
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

		Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность предприятия.	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
Подготовка отчета по практике			
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	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.

Обучающиеся в период прохождения практики:

– выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;

– соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;

–соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

1. Формы образовательной деятельности в ходе прохождения обучающимися практики

Учебная «Ознакомительная» практика проводится:

в форме контактной работы обучающихся с руководителем практики от университета включает в себя проведение установочной и заключительной конференций, составление рабочего графика (плана) проведения практики, разработке индивидуальных заданий, выполняемых в период практики, оказание методической помощи по вопросам прохождения практики, осуществление текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

в форме практической подготовки путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

в форме самостоятельной работы обучающихся;

в иных формах, к которым относится проведение руководителем практики от профильной организации инструктажа обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также с правилами внутреннего трудового распорядка, согласование индивидуальных заданий, содержания и планируемых результатов практики, осуществление координационной работы и консультирования обучающихся в период прохождения практики, оценка результатов прохождения практики.

8. Формы отчетности практики.

В качестве основной формы отчетности по практике устанавливается письменный отчет. Макет отчета по практике приведен в приложении.

9. Образовательные технологии, используемые на практике.

При проведении практики используются образовательные технологии в форме консультаций руководителей практики от университета и руководителей практики от профильной организации, 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; 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», инструктажах и т.п.); вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками организации; 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, методических рекомендаций по оформлению отчетов 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, измерения, фиксация результатов; сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала; использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий; прогноз развития ситуации (функционирования 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).

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике.

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при прохождении учебной практики «Ознакомительная практика» являются:

1. Учебная литература;
2. Нормативные документы, регламентирующие прохождение практики студентом;
3. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание 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 «Ознакомительная практика» 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:

Методические указания для студентов по практике.

Левочкина Н.А. Преддипломная практика: методические указания / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2013. - 31 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134540 (17.01.2018).

Положение подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ. URL: www.kubsu.ru.

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, 2021.

11. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая	Компетенции	Формы текущего контроля	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на

	самостоятельную работу			различных этапах их формирования
1 КУРС				
Подготовительный этап				
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 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 ознакомительной практике.		Записи в дневнике.	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации
Учебный (ознакомительный) этап				
4.	Работана рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 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 информации для выполнения индивидуального задания по поручению		Дневник практики. Сбор материала для выполнения заданий	Проверка выполнение индивидуальных заданий

	руководителя практики.			
Подготовка отчета по практике				
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 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
2 КУРС				
Подготовительный этап				
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 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 ознакомительной практике		Записи в дневнике.	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой
Учебный (ознакомительный) этап				
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 ПК-2	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой
5.	Ознакомление с нормативно-правовой		Раздел отчета по практике	Индивидуальный опрос

	документацией			
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.		Дневник практики. Сбор материала для выполнения заданий	Проверка выполнение индивидуальных заданий
Подготовка отчета по практике				
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 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 отчета. Отчет обязательно должен быть заверен подписью руководителя практики от университета и от профильной организации (в случае прохождения практики в профильной организации).

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

Критерии оценивания результатов обучения

Шкала оценивания	Критерии оценивания по зачету
«зачтено»	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

	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
	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
«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.

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

12. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

12.1. Учебная литература

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. 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.

3. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: практическое пособие / М.В. Кобяк. – СПб.: ИЦ "Интермедия", 2014. – Электрон. дан. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225941.

4. 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.

5. 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.

12.2 Периодическая литература.

1. Журнал «Гостиничный ресторанный бизнес»
2. Журнал «Hotelier.pro» - электронный журнал
3. Журнал «Академия гостеприимства»
4. Журнал «Современный отель»
5. Журнал «Гостиничное дело
6. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»
7. Журнал «Региональная экономика: теория и практика»
8. Журнал «Регион: экономика и социология»
9. Российский экономический журнал (РЭЖ)
10. Журнал «Экономика и жизнь»
11. Журнал «Экономист»
12. Российская туристская газета;
13. Журнал Туризм: проблемы, практика, перспективы;
14. Журнал «Турбизнес»;
15. «Вестник РАТА» – электронный журнал.

12.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. ЭБС «ЮРАЙТ» https://urait.ru/
2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
3. ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
5. ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com

Профессиональные базы данных:

1. Web of Science (WoS) http://webofscience.com/
2. Scopus http://www.scopus.com/
3. ScienceDirect www.sciencedirect.com
4. Журналы издательства Wiley https://onlinelibrary.wiley.com/
5. Научная электронная библиотека (НЭБ) http://www.elibrary.ru/
6. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН http://archive.neicon.ru
7. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) https://rusneb.ru/
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина https://www.prlib.ru/
9. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action
10. Springer Journals https://link.springer.com/
11. Nature Journals https://www.nature.com/siteindex/index.html
12. Springer Nature Protocols and Methods https://experiments.springernature.com/sources/springer-protocols
13. Springer Materials http://materials.springer.com/
14. zbMath https://zbmath.org/
15. Nano Database https://nano.nature.com/
16. Springer eBooks: https://link.springer.com/

17. "Лекториум ТВ" http://www.lektorium.tv/
18. Университетская информационная система РОССИЯ http://uisrussia.msu.ru

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

Ресурсы свободного доступа:

1. Американская патентная база данных http://www.uspto.gov/patft/
2. Полные тексты канадских диссертаций http://www.nlc-bnc.ca/thesescanada/
3. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/);
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации https://www.minobrnauki.gov.ru/;
5. Федеральный портал "Российское образование" http://www.edu.ru/;
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" http://window.edu.ru/;
7. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://school-collection.edu.ru/ .
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);
9. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" https://pushkininstitute.ru/;
10. Справочно-информационный портал "Русский язык" http://gramota.ru/;
11. Служба тематических толковых словарей http://www.glossary.ru/;
12. Словари и энциклопедии http://dic.academic.ru/;
13. Образовательный портал "Учеба" http://www.ucheba.com/;
14. Законопроект "Об образовании в Российской Федерации". Вопросы и ответы http://xn--273--84d1f.xn--p1ai/voprosy_i_otvety

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ:

1. Среда модульного динамического обучения http://moodle.kubsu.ru
2. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций http://mschool.kubsu.ru/
3. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий http://mschool.kubsu.ru;
4. Электронный архив документов КубГУ http://docspace.kubsu.ru/
5. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" http://icdau.kubsu.ru/

13. Методические указания для обучающихся по прохождению Учебной «Ознакомительной» практики.

Перед началом Учебной «Ознакомительной» 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.

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.

14. Материально-техническое обеспечение практики

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.

№	Вид работ	Материально-техническое обеспечение практики и оснащенность аудиторий
1.	Ознакомительная (установочная) лекция по технике безопасности	Лекционные аудитории (И207, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения: компьютером, стереосистемой, интерактивной трибуной, мультимедийным проектором и соответствующим программным обеспечением (ПО) (Windows Media Player, Microsoft Office 2010), с выходом в Интернет. Все аудитории оснащены учебными досками, комплектом учебной мебели
2.	Групповые (индивидуальные) консультации	Аудитории для групповых (индивидуальных) консультаций (И206, И214, И217) оснащены персональными компьютерами с выходом в Интернет, МФУ, учебниками, учебными и учебно-методическими пособиями, проектором для демонстрации слайдов, мобильным экраном для проектора
3.	Текущий контроль, промежуточная аттестация	Аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа (И200, И201 И205, И207, И208, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения
4.	Обработка и систематизация материала	Аудитория для выполнения камеральных работ (И204). Компьютерный класс с выходом в Интернет на 15 посадочных мест с соответствующим оборудованием.
5.	Обработка и систематизация материала	Аудитории для выполнения научно-исследовательских работ (И206, И214, И217)
6.	Самостоятельная работа студента	Аудитория для самостоятельной работы студента (И205а), оснащена компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет», и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Материально-техническое обеспечение и оснащенность помещений	Программное обеспечение помещений
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 PJD5134; преподавательская трибуна; экран; ноутбук Lenovo B570i3-2370M/4G500/nV410M/1 G/DVDRW/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.
Аудитория 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
Практика проходит на базе учреждений (организаций) согласно договорам	Материально-техническое оснащение практики определяется местом ее прохождения и поставленными руководителем практики конкретными заданиями	
Аудитория для выполнения научно-исследовательских работ (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И217	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 3 стола + 3 стула шт.; 1 – компьютер Linovo Think Centre 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.

Приложение

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ)

период с_____20___г. по_____20___г.

_____
(Ф.И.О. студента)

студента_____группы_____курса_____формы обучения

Направление подготовки /специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль)/специализация «Гостинично-ресторанная деятельность»

Руководитель практики от университета_____
(ученая степень, ученое звание, должность, Ф.И.О.)

Оценка по итогам защиты практики: _____

Подпись руководителя практики от университета _____

«____»_____(дата)

Руководитель практики от профильной организации: _____
(ФИО, подпись)

Краснодар 20___г.

Структура отчета по Учебной «Ознакомительной» практике для студентов очной формы обучения:

Отчет о практике должен содержать краткое описание предприятия, основные стороны организации его деятельности, вопросы охраны труда, сведения о выполненной работе в период практики, результат выполнения индивидуального задания, а также выводы и предложения.

Отчет должен включать следующие основные части:

Титульный лист (Приложение).

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.

Пример индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики, в рамках дисциплин курса для **1 курса обучения:**

1. Подготовкой к работе отдельных зон отеля.
2. Технология обслуживания гостей отеля.
3. Контроль подготовки номера ко сну клиента (гостя) отеля.
4. Техника и технология замены номеров.
5. Контроль стирки и чистки одежды.
6. Техника и технология уборки служебных и общих помещений.
7. Охрана труда и техники безопасности (оказание первой помощи и действия в чрезвычайной ситуации).
8. Соблюдение техники безопасности.
9. Выявление и анализ проблем в работе.
10. Инструктаж, техника инструктажа и контроль за исполнением принятых решений.
11. Рынок сбыта гостиничных услуг.
12. Условия создания категории «постоянного» гостя отеля.
13. Анализ гостиницы с точки зрения клиента.
14. Стандарт уборки номера и его режим.
15. Контроль приемки номеров в гостиничном комплексе.
16. Процедура бронирования отелей.
17. Порядок расчета гостя (клиента) за услуги, оказанные в номере.
18. Система расценок за номера и услуги в гостинице.
19. Анализ работы администратора службы размещения.
20. Технология работы администратора гостиницы (полный рабочий день).
21. Анализ взаимодействия службы приема и размещения гостей с другими службами отеля.
22. Жалобы гостей, классификация по типам.
23. Способы предотвращения жалоб в гостиничных предприятиях.
24. Подбор кадров в гостиничном комплексе.
25. Расчет с клиентом и способы расчета.
26. Основные направления в работе с туристскими группами.
27. Система обеспечения безопасности в гостиничном комплексе.
28. Инновационные технологии в отелях.

Пример индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики, в рамках дисциплин для 2 курса обучения:

1. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
2. Оборудование кухни; принципы его работы и комплектации.
3. Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования.
4. Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.

5. Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
6. Технология планирования меню для различных видов обслуживания.
7. Техника декорирования различных видов ресторанных блюд.
8. Соблюдение стандартов личной гигиены работников.
9. Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.
10. Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.
11. Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания.
12. Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки.
13. Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов.
14. Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни.
15. Методы контроля за качеством обслуживания клиента.
16. Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию.
17. Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию. Сроки обслуживания.
18. Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов.
19. Техника и технология использования столового белья и салфеток.
20. Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков.
21. Технология и процедуры общения официантов с кухней ресторана. Техника приема и выполнения заказа.
22. Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье.
23. Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов.
24. Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы).
25. Процедура работы официантов при расчете с клиентами. Оплата счетов: наличными; при помощи кредитных карт.
26. Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт).
27. Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах.
28. Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории ресторана.
29. Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена.
30. Обеспечение качественного обслуживания клиентов.
31.Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана
Заключение: необходимо сделать выводы о практической значимости проведенного анализа.
Список использованных источников.
Приложения.

Отчет может быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Требования к отчету:

– титульный лист должен быть оформлен в соответствии с образцом в Приложении;

– 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 – 3 см, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1 см; абзац – 1,25. Объем отчета должен быть не менее 20 страниц.

К отчету по практике прилагаются следующие документы:

1. Дневник практики.
2. Совместный план-график выполнения работ.

3. Индивидуальное задание.
4. Оценочный лист.
5. Характеристика студента.

Образцы документов представлены в Приложении.

Индивидуальное задание на учебную «Ознакомительную» практику каждый студент получает от руководителя практики от Университета в соответствии с приказом ИГГТС об их назначении.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ В ПЕРИОД ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ «ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ» ПРАКТИКИ
и планируемые результаты

Студент _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Направление подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело»

Место прохождения практики _____

Срок прохождения практики с «___»_____20__г. по «___»_____20__г.

Целью прохождения учебной «Ознакомительной практики» – ознакомление с гостинично-ресторанным комплексом, получение первичных 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 формирование следующих компетенций, регламентируемых ФГОС ВО и учебным планом:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь применять современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками применения информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть применением технологических новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ИОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками применения технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть способами управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Способами управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать способы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. Уметь осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. Владеть методами продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.	Знать методы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. Уметь осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. Владеть технологией продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.
ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Знать технологию продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. Уметь осуществлять продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. Владеть навыками мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть осуществлением выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть координацией и контролем деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать и выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Перечень вопросов (заданий, поручений) для прохождения практики

_____

_____

_____

_____

Ознакомлен (студент) _____

ФИО, подпись

Руководитель практики от университета _____

(подпись) (расшифровка подписи)

Рабочий график (план) проведения практики:

	Этапы работы (виды деятельности) при прохождении практики	Сроки (примерные) (дд.мм.гг.)	Отметка руководителя практики от университета о выполнении (подпись)
	Подготовительный этап		
.2	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности		
.3	Изучение специальной литературы о достижениях отечественной и зарубежной науки в области знаний по теме исследования, определение методов проведения исследования, подготовка инструментария исследования		
.4	Составление плана исследования и сбора информации		
	Учебный (ознакомительный) этап		
.1	Работа на рабочем месте, сбор материалов		
.2	Ознакомление с нормативно-правовой документацией		
.3	Обработка и анализ полученной информации		
.4	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала		
.5	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации		
	Подготовка отчета по практике		
.1	Обработка и систематизация материала, написание отчета		
.2	Подготовка и защита отчета по практике		

Ознакомлен _____

подпись студента *расшифровка подписи*

«____»_____20___г.

Руководитель практики от университета _____

(подпись) (расшифровка подписи)

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ «ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ»

Направление подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело»

Фамилия И.О. студента _____

Курс _____

Сроки прохождения практики с «___»_____20__г. по «___»_____20_г.

Дата	Содержание выполняемых работ	Отметка руководителя практики от профильной организации (подпись)
	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, определение методов, подготовка инструментария исследования	
	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по научно-исследовательской работе	
	Работа по месту прохождения практики, выполнение заданий руководителя практики	
	Сбор материалов по плану	
	Обработка и анализ полученной информации	
	Сбор информации, материалов для выполнения индивидуального задания	

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов прохождения Учебной «Ознакомительной» практики
по направлению подготовки/специальности
43.03.03 «Гостиничное дело»

Фамилия И.О студента _____
Курс _____

№	ОБЩАЯ ОЦЕНКА (отмечается руководителем практики от профильной организации)	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 прохождении практики				

Руководитель практики от профильной организации_____

(подпись) (расшифровка подписи)

№	СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ УЧЕБНОЙ «ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ» ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ (отмечается руководителем практики от университета)	Оценка			
		5	4	3	2
1.	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.				
2.	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
3.	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
4.	ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания				

Руководитель практики от университета _____

(подпись) (расшифровка подписи)

Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
(для профильной организации)

Профильная организация_____
Студент_____
(ФИО, возраст)
Дата_____

1. Инструктаж по требованиям охраны труда

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

2. Инструктаж по технике безопасности

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

3. Инструктаж по пожарной безопасности

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

4. Инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе, качеству образования – первый проректор
_____ Т.А. Хагуров
подпись
«26» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.О.02.01(П) ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль)	Гостинично-ресторанная деятельность
Форма обучения	Заочная
Квалификация	Бакалавр

Краснодар 2023

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденным Приказом Минобрнауки №515 от 08.06.2017 г. (Зарегистрирован в Минюсте России 29.06.2017 г. № 47221).

Программу составил:
Д.В. Максимов канд. геогр. наук, доцент кафедры международного туризма и менеджмента

подпись

Рабочая программа дисциплины «Организационно-управленческая практика» утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 10 от 10 мая 2023 г.
Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.

подпись

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Института географии, геологии, туризма и сервиса протокол № 5 от 23 мая 2023 г.
Председатель УМК Филобок А.А.

подпись

Утверждена Ученым Советом КубГУ, протокол №10 от 26 мая 2023 г.

Рецензенты:

1. Лазовская С.В. - д.э.н., профессор кафедры гостиничного и туристского бизнеса ЧОУ ВО ЮИМ, г.Краснодар

2. Чапек В.Н., зам.председателя МРОО «Ассоциация выпускников географических факультетов», г.Краснодар

Цели и задачи практики.

1. Цель производственной (организационно-управленческой) практики

Целью прохождения производственной (организационно-управленческой) практики является получение управленческих умений и навыков, достижение следующих результатов образования: сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере гостинично-ресторанного дела.

2. Задачи производственной (организационно-управленческой) практики:

- ознакомление с типом, организационно-управленческой структурой и хозяйственно-правовыми формами предприятий, осуществляющих гостинично-ресторанную деятельность;
- ознакомление с основными принципами и видами деятельности по предоставлению продукта гостиничной и ресторанной деятельности и обслуживанию клиентов;
- приобретение навыков разработки и предоставления продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий в гостинично-ресторанном деле.

3. Место производственной (организационно-управленческой) практики в структуре учебного плана

Производственная (организационно-управленческая) практика практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика».

Практика базируется на освоении дисциплин ООП: Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах», «Маркетинг в гостнично-ресторанной деятельности», «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», «Разработка и реализация проектов в гостинично-ресторанной деятельности», «Анимация в гостинично-ресторанной деятельности», «Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса».,
«Профессиональная терминология на иностранном языке (INCOTERMS, EDI)», «Риск-менеджмент», «Проектирование культурной программы».

Сбор информации для написания отчета осуществляется в соответствии со структурой отчета, и индивидуальным заданием научного руководителя. Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе организационно-управленческой 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 производственной (организационно-управленческой) практики

Тип производственной (организационно-управленческой) практики: производственная.

Способ проведения производственной (организационно-управленческой) практики: стационарная, выездная.

Форма проведения о производственной (организационно-управленческой) практики: непрерывно.

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной (организационно-управленческой) практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения производственной (организационно-управленческой) практики студент должен приобрести следующие универсальные и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации.	Знает эффективные методы использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; о культурном многообразии мира, основы западных и восточных культур, основы мировых религий, историю развития цивилизации. Умеет различать особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности, вникать и понимать конкретные элементы различных культур, с которыми может столкнуться в образовательной и профессиональной деятельности Владеет навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды.
ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.	Знает теоретические основы и закономерности возникновения, предупреждения и регулирования деятельности сотрудников. Умеет анализировать источники, объективные и субъективные причины возникновения поведения в различных сферах; применять эффективные способы управления поведением сотрудников. Владеет навыками самостоятельного освоения новых знаний, методами предупреждения и конструктивного управлением поведения в профессиональной деятельности, основами вербальной и невербальной коммуникации, имеет навык общения и понимания представителей различных культур, навыки работы в различных корпоративных культурах; навыками мотивации и контроля подчиненных, навыками решения и предупреждения конфликтов в группе, навыками объединения и сплочения подчиненных
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает, в каких сферах гостинично-ресторанной деятельности возможно применение технологических инноваций в информационных технологиях. Умеет определять потребность в различных видах информационных продуктов инновационного характера в своей работе. Владеет навыками опроса персонала для определения потребности организации в технологических и информационных инновационных продуктах.
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает о создании инновационных технологических продуктов для индустрии гостеприимства во всем мире. Умеет искать и отбирать инновационных технологии, способные повысить эффективность работы организации. Владеет навыками работы с англоязычными компьютерными и информационным программами.
ИОПК-1.3 Использует современные информационно-	Знает различные виды технологических инноваций в информационных технологиях.

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет применять различные виды информационных продуктов инновационного характера в своей работе. Владеет навыками поиска, отбора, установки инновационных компьютерных продуктов и обучения пользования ими персонала
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает – виды планирования и методы оценки работы подразделений; основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование работы подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки работы различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования целей и задач подразделений.
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов; - особенности координации и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; организации, координации и управления ими; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знает методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Умеет оценивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеет способами количественной и качественной оценки требуемого качества в процессе оказания услуг в профессиональной деятельности
ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знает отечественные и международные стандарты качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы). Умеет обеспечить требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеет навыками обеспечения требуемого качества в процессе оказания услуг в профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает методику экономических расчетов, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. Умеет пользоваться различными расчетными методиками при установлении цены на гостиничные и ресторанные услуги. Владеет навыками пользования компьютерных финансовых и

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
	бухгалтерских программ.
ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знает методы сопоставления экономических показателей; методы отбора эффективных экономических решений. Умеет выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. Владеет навыками сопоставления различных показателей, навыками оценки и отбора решений по различным критериям.
ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Знает различные показатели экономической эффективности деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Умеет рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения. Владеет навыками повышения финансовой, сбытовой и организационной эффективности деятельности предприятия.
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.	Знает: основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности; методы правильной постановки целей и задач организации. Умеет: использовать основы научной организации рабочего пространства в гостинично-ресторанной деятельности; правильно поставить цель и задачи различным подразделениям. Владеет: навыками корректирования целей и задач; нормативной базой и методами поддержания дисциплины труда в гостинично-ресторанной деятельности.
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	Знает – виды планирования и методы оценки потребностей подразделений; основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование потребностей подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки потребностей в ресурсах различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования потребностей подразделений в материальных и человеческих ресурсах.
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации гостинично-ресторанной сферы; - особенности подержания и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; рассмотреть основы проектирования научной организации труда и управления; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или	Знает методы координации и контроля деятельности отдельных работников и подразделений. Умеет применять в повседневной работе различные методы координации и контроля деятельности подчиненных. Владеет навыками обучения подчиненных методам горизонтальной

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
общественного питания.	координации, взаимного контроля и самоконтроля.
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает формы и методы контроля бизнес-процессов отеля или ресторана. Умеет применять различные методы управленческого и финансового учета для контроля бизнес-процессов. Владеет навыками финансового, управленческого, маркетингового и экономического аудита.
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает методы выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности подразделения. Умеет применять разнообразные методы диагностики систем контроля в деятельности подразделений гостиниц и ресторанов. Владеет навыками анализа, моделирования и диагностики различных управленческих и производственных процессов.
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - методику и технику исследования поведения потребителей; - виды поведения потребителей; Умеет: - формировать программу исследования; - проводить самостоятельно исследования поведения потребителей. Владеет: - навыками разработки анкет и других исследовательских документов; - владеть методикой статистического анализа информации о проблемах поведения потребителей.
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - специфические закономерности функционирования потребительского спроса. Умеет: - применять понятийно-категориальный аппарат социологии и маркетинга в проведении исследований факторов внешней среды. Владеет: - технологиями научного анализа факторов различных уровней внешней среды; - навыками описания социально-экономических факторов внешней среды, влияющих на работу организации.

6. Структура и содержание производственной (организационно-управленческой) практики

Объем производственной (организационно-управленческой) практики составляет 15 зачетных единиц (9 з.е. в 6 семестре, 6 з.е.– в 8 семестре), 540 часов. На контактную работу выделено - 120 часов обучающихся с преподавателем (72 часа – в 6 семестре, 48 час. – в 8 семестре), и 420 часов самостоятельной работы обучающихся (252 часа – в 6 семестре, 168 – в 8 семестре). Продолжительность производственной (организационно-управленческой) практики в 6 семестре - 6 недель, в 8 семестре – 4 недели. На 3 курсе (6 семестр) практика проходит на гостиничном предприятии, на 4 курсе (8 семестр) – на предприятии общественного питания. Содержание разделов программы практики в 6 и 8 (в скобках) семестрах, распределение бюджета времени практики на их выполнение представлено в таблице.

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам организационно-управленческой деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
Подготовительный этап			
1	Ознакомительная (установочная) лекция, включаяинструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержаниеми организационными формами организационно-управленческой практики; изучение правил внутреннего распорядка;прохождение инструктажа по технике безопасности	1 (1) день
2	Теоретическая и методологическая подготовка кпроведению исследования во время практики	Изучение специальной литературы о достижениях отечественной и зарубежной наукив области знаний по теме исследования, определение методов проведения исследования, подготовкаинструментария исследования	2 (2) день
3	Составление плана исследования и сбора информации	Непосредственное составление планаисследования и сбора необходимой информации	3 (3) день
Эксперимеитальный (производственный) этап			
4	Работа на рабочем месте, сборматериалов	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Прохождение следующих инструктажей: - требования охраны труда; - техника безопасности; - техника по пожарной безопасности; - правила внутреннего трудового распорядка.Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1-ая (1 –я) неделя практики

5	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятииИзучение и систематизация информации. Самостоятельная работа со служебнымидокументами, регламентирующими деятельность сервисного предприятия	2-ая (1-я) неделя практики
6	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация	3-я (2-я) неделя практики
7	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	Работа с аналитическими, статистическимиданными о деятельности организации (по заданию руководителя практики)	4-я (2-я) недели практики
8	Проведение сбора информациидля выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	Выполнение индивидуального задания попоручению руководителя практики от организации	5-я (3-я) недели практики
Подготовка отчета по практике			
9	Обработка и систематизацияматериала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализрезультатов опроса. Формирование пакета документов по организационно-управленческойпрактике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения организационно-управленческой практики	6-ая (4-я) неделя практики
10	Защита отчета по практике	Публичное выступление с отчетом по результатам организационно-управленческойпрактики	Последний день, в теч. 3 дней после завершения практики

Продолжительность каждого вида работ, предусмотренного планом, уточняется студентом совместно с руководителем практики.

Форма отчетности –*зачет*.

Обучающиеся в период прохожденияпроизводственной (организационно-управленческой) практики:

- *выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;*
- *соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;*
- *соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.*

7. Формы образовательной деятельности в ходе прохождения обучающимися практики

Практика проводится:

в форме контактной работы обучающихся с руководителем практики от университета включает в себя проведение установочной и заключительной конференций, составление рабочего графика (плана) проведения практики, разработке индивидуальных заданий, выполняемых в период практики, оказание методической помощи по вопросам прохождения практики, осуществление текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

в форме практической подготовки путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

в форме самостоятельной работы обучающихся;

в иных формах, к которым относится проведение руководителем практики от профильной организации инструктажа обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также с правилами внутреннего трудового распорядка, согласование индивидуальных заданий, содержания и планируемых результатов практики, осуществление координационной работы и консультирования обучающихся в период прохождения практики, оценка результатов прохождения практики.

8. Формы отчетности производственной (организационно-управленческой) практики.

В качестве основной формы отчетности по практике устанавливается дневник практики и письменный отчет. Макет отчета по практике приведен в приложении. 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 иосновные результаты выполнения работы.

Основная часть делится на 3 главы и должна содержать:

1 Организационно– экономическую характеристику предприятия

1.1 Общая характеристика предприятия

1.2 Организационная структура предприятия

1.3 Ценовая политика предприятия

1.4 Анализ видов деятельности предприятия

1.5 География спроса и предложения предприятия

2 Организационная деятельность предприятия

2.1 Сезонность как фактор функционирования предприятия

2.2 Контрагентские отношения предприятия

2.3 Технология оказания услуг

2.4 Анализ автоматизированной системы управления на предприятии

3 Индивидуальное задание (Тема)

Заключение: необходимо сделать выводы о практической значимости проведенного анализа.Список использованных источников.

Приложения.

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; междустрочный интервал – полуторный; левое -3 см, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,5 см; абзац – 1,25. Объем отчета должен быть: не менее 20 страниц.

К отчету прилагается:
- Индивидуальное задание (Приложение В),
-.Характеристика студента

Требования к дневнику:

дневник должен быть оформлен в соответствии с требованиями: заполняться каждый день, аккуратно и в соответствии с план-графиком

9. Образовательные технологии, используемые на производственной (организационно-управленческой) практике

Практика носит организационно-управленческий 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 практики включают 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 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).

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной (организационно-управленческой) практике

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при прохождении организационно-управленческой 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 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 организации.
– работу с научной, организационно-управленческой 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. Методическое указание для студентов по производственной (организационно-управленческой) практике.
2. Левочкина Н.А. Практика: методические указания / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2013. - 31 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134540 (17.01.2018).
3. Положение подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ. URL: www.kubsu.ru.
4. Структура и оформление бакалаврской, дипломной, курсовой работ и магистерской диссертации: учеб.-метод. указания / сост. М.Б. Астапов.. Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2020.

11. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся	Код компетенции	Формы текущего контроля	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
Подготовительный этап				
1	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Записи в журнале инструктаж а.Записи в дневнике	Прохождение инструктажа по техникебезопасности. Изучениеправил внутреннего распорядка

2	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Собеседование	Проведение обзора публикаций, оформление дневника
Экспериментальный (производственный) этап				
3	Работа на рабочем месте, сбор материалов	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Индивидуальн ый опрос	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами (вид) практики
4	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Устный опрос	Раздел отчета по практике
5	Разработка программы исследования для сбора данных	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Собеседовани е,проверка выполнения работы	Раздел отчета по практике
6	Проведение исследования	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Проверка выполнения индивидуальны х заданий	Дневник практики Раздел отчета по практике
7	Обработка и анализ полученной информации	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Собеседование	Сбор, обработка и систематизация полученной информации
8	Наблюдения, измерения, диагностика производственных процессов предприятии	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Проверка соответствующ их записей в дневнике	Составление описательных таблиц
9	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Проверка индивидуальн ого задания и промежуточн ыхэтапов его выполнения	Дневник практики Сбор материала для курсовой работы.
Подготовка отчета по практике				
1 0	Обработка и систематизация материала, написание отчета	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Проверка оформления отчета	Отчет.
11	Подготовка презентации и защита	УК-3, ОПК-1 ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5, ПК-1 ПК-2, ПК-3	Практическа япроверка	Защита отчета

Текущий контроль предполагает контроль ежедневной посещаемости студентами рабочих мест организации и контроль правильности формирования компетенций.

Промежуточный контроль предполагает проведение по окончании практики проверки документов (отчет, дневник, характеристика студента, портфолио, отзыв руководителя практики от предприятия). Документы обязательно должны быть заверены подписью руководителя практики.

Критерии оценивания результатов обучения

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 оценивания	Критерии оценивания по зачету
«зачтено»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета по практикеи 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
«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.

12. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

12.1. Учебная литература

а) основная литература:

1. Афанасьев, В. В. Методология и методы научного исследования: учебное пособие для бакалавриата и магистратуры / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. - М.: Юрайт, 2017. - 154 с. − URL: http: //www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134540
2. Методические указания для студентов по практике.
3. Левочкина Н.А. Преддипломная практика: методические указания / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2013. - 31 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134540
4. Положение подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ. URL: www.kubsu.ru.
5. 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.

б) дополнительная литература:

1. Старикова Л.Н. Статистические методы в экономических исследованиях: электронное учебное пособие / Л.Н. Старикова, Л.С. Сагдеева. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2015. – 316 с. – URL: http://biblioclub.ru.
2. Барчуков И.С. Методы научных исследований в туризме: учеб. пособ. / И.С. Барчукоов. _ М.: Академия, 2008. – 221 с.
3. Вараксин, В., Ефремова, О. Рабочий дневник практики (учебно-методическое пособие) [Электронный ресурс] // Международный журнал экспериментального образования. 2013. С. 14-16. URL: http://cyberleninka.ru/article/n/rabochiy-dnevnik-praktiki-uchebno- metodicheskoe-posobie
4. 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. - М.: Физическая культура, 2010. - 176 с. - Режим доступа:

https://e.lanbook.com/book/9173.

5. Домбровская, А.Ю. Методы научного исследования социально-культурной деятельности [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. – СПб.: Лань, Планета музыки,2013. - 160 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/37001.

6. Меледина, Т.В. Методы планирования и обработки результатов научных исследований [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Меледина, М.М. Данина. – СПб.:НИУ ИТМО, 2015. — 110 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/70915.

в) периодические издания.

1. Газета «Туринфо». – Режим доступа: http://tourinfo.ru
2. Журнал «Гостиничное дело». – Режим доступа: http://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html
3. Журнал «Современный отель». – Режим доступа: http://www.hotelexecutive.ru/
4. Журнал «Отель». – Режим доступа: http://www.hotelmagazine.ru/
5. Базы данных компании «Ист Вью» http://dlib.eastview.com
6. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU https://grebennikon.ru/

12.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. ЭБС «ЮРАЙТ» https://urait.ru/
2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
3. ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
5. ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com

Профессиональные базы данных:

1. Web of Science (WoS) http://webofscience.com/
2. Scopus http://www.scopus.com/
3. ScienceDirect www.sciencedirect.com
4. Журналы издательства Wiley https://onlinelibrary.wiley.com/
5. Научная электронная библиотека (НЭБ) http://www.elibrary.ru/
6. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН http://archive.neicon.ru
7. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) https://rusneb.ru/
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина https://www.prlib.ru/
9. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action
10. Springer Journals https://link.springer.com/
11. Springer Materials http://materials.springer.com/
12. Springer eBooks: https://link.springer.com/
13. "Лекториум ТВ" http://www.lektorium.tv/
14. Университетская информационная система РОССИЯ http://uisrussia.msu.ru

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

Ресурсы свободного доступа:

15. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/);

16. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации https://www.minobrnauki.gov.ru/;
17. Федеральный портал "Российское образование" http://www.edu.ru/;
18. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" http://window.edu.ru/;
19. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://school-collection.edu.ru/ .
20. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);
21. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" https://pushkininstitute.ru/;
22. Справочно-информационный портал "Русский язык" http://gramota.ru/;
23. Служба тематических толковых словарей http://www.glossary.ru/;
24. Словари и энциклопедии http://dic.academic.ru/;
25. Образовательный портал "Учеба" http://www.ucheba.com/;
26. Законопроект "Об образовании в Российской Федерации". Вопросы и ответы http://xn--273--84d1f.xn--p1ai/voprosy_i_otvety

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ:

1. Среда модульного динамического обучения http://moodle.kubsu.ru
2. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций http://mschool.kubsu.ru/
3. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий http://mschool.kubsu.ru;
4. Электронный архив документов КубГУ http://docspace.kubsu.ru/
5. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" http://icdau.kubsu.ru/

27. Методические указания для обучающихся по прохождению производственной (организационно-управленческой) практики

Перед началом производственной (организационно-управленческой) 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.

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 организационно-управленческой 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.

28. Материально-техническое обеспечение производственной (организационно-управленческой) практики

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Материально-техническое обеспечение и оснащенность помещений	Программное обеспечение помещений
Аудитория для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 24 стула; доска учебная; проектор ViewSonic PJD5134; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW/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.
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	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
Практика проходит на базе учреждений (организаций) согласно договорам	Материально-техническое оснащение практики определяется местом ее прохождения и поставленными руководителем практики конкретными заданиями	
Аудитория для выполнения научно-исследовательских работ	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 3 стола + 3 стула шт.; 1 – компьютер Linovo Think Centre M53 Tiny в комплекте, ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/ nV410M/1G/DVDRW/Cam/W7 HB/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.

Приложение А

Министерство науки и высшего образования 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ

период с___.__.202_ г. по.....202_ г.

_____
(Ф.И.О. студента)

Студент _ курса очной формы обучения

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность»

Руководитель практики от университета преподаватель кафедры международного туризма именеджмента _____

Оценка по итогам защиты практики: _____

Подпись руководителя практики от университета _____

«____» июля 202__г.

Руководитель практики от профильной организации: _____
(ФИО, подпись)

Краснодар202_

Приложение Б

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело
Фамилия И.О. студента _____
Курс _____

Время проведения практики с «_____»_____20__г. по «___»_____20_г.

Дата	Содержание выполняемых работ	Отметка руководителя практики от организации (подпись)
	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Прохождение следующих инструктажей: - требования охраны труда; - техника безопасности; - техника по пожарной безопасности; - правила внутреннего трудового распорядка.	

Приложение В

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ В ПЕРИОДПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ и планируемые результаты

Студент _____

(фамилия, имя, отчество полностью)

Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело

Место прохождения практики_____

Срок прохождения практики с_____по_____20 г

Целью прохождения производственной (организационно-управленческой) практики является получение управленческих умений и навыков, формирование следующих компетенций, регламентируемых ФГОС ВО и учебным планом:

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации.	Знает эффективные методы использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; о культурном многообразии мира, основы западных и восточных культур, основы мировых религий, историю развития цивилизации. Умеет различать особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности, вникать и понимать конкретные элементы различных культур, с которыми может столкнуться в образовательной и профессиональной деятельности Владеет навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды.
ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.	Знает теоретические основы и закономерности возникновения, предупреждения и регулирования деятельности сотрудников. Умеет анализировать источники, объективные и субъективные причины возникновения поведения в различных сферах; применять эффективные способы управления поведением сотрудников. Владеет навыками самостоятельного освоения новых знаний, методами предупреждения и конструктивного управлением поведения в профессиональной деятельности, основами вербальной и невербальной коммуникации, имеет навык общения и понимания представителей различных культур, навыки работы в различных корпоративных культурах; навыками мотивации и контроля подчиненных, навыками решения и предупреждения конфликтов в группе, навыками объединения и сплочения подчиненных
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает, в каких сферах гостинично-ресторанной деятельности возможно применение технологических инноваций в информационных технологиях. Умеет определять потребность в различных видах информационных продуктов инновационного характера в работе. Владеет навыками опроса персонала для определения потребности организации в инновационных продуктах.
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и	Знает о создании инновационных технологических продуктов для индустрии гостеприимства во всем мире. Умеет искать и отбирать инновационных технологии, способные повысить эффективность работы организации.

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
общественного питания.	Владеет навыками работы с англоязычными компьютерными и информационным программами.
ИОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общепита	Знает различные виды технологических инноваций в информационных технологиях. Умеет применять различные виды информационных продуктов инновационного характера в своей работе. Владеет навыками поиска, отбора, установки инновационных компьютерных продуктов и обучения пользования ими персонала
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает – виды планирования и методы оценки работы подразделений; Умеет: осуществлять оценку и планирование работы подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки работы различных подразделений.
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов; - особенности координации и особенности организации управленческого процесса; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; организации, координации и управления ими; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда;
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знает методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Умеет оценивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг. Владеет способами количественной и качественной оценки требуемого качества в процессе оказания услуг
ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знает отечественные и международные стандарты качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы). Умеет обеспечить требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеет навыками обеспечения требуемого качества в процессе оказания услуг в профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает методику экономических расчетов, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. Умеет пользоваться различными расчетными методиками при установлении цены на гостиничные и ресторанные услуги. Владеет навыками пользования компьютерных финансовых и бухгалтерских программ.
ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знает методы сопоставления экономических показателей; методы отбора эффективных экономических решений. Умеет выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. Владеет навыками сопоставления различных показателей, навыками оценки и отбора решений по различным критериям.

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Знает различные показатели экономической эффективности деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Умеет рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения. Владеет навыками повышения финансовой, сбытовой и организационной эффективности деятельности предприятия.
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.	Знает: основные принципы научной организации труда и управления; методы постановки целей и задач организации. Умеет: использовать основы научной организации рабочего пространства в гостинично-ресторанной деятельности; правильно поставить цель и задачи различным подразделениям. Владеет: навыками корректирования целей и задач; нормативной базой и методами поддержания дисциплины.
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	Знает – виды планирования и методы оценки потребностей подразделений; основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование потребностей подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки потребностей в ресурсах различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования потребностей подразделений в материальных и человеческих ресурсах.
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации гостинично-ресторанной сферы; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; рассмотреть основы проектирования научной организации труда и управления; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает методы координации и контроля деятельности отдельных работников и подразделений. Умеет применять в повседневной работе различные методы координации и контроля деятельности подчиненных. Владеет навыками обучения подчиненных методам горизонтальной координации, взаимного контроля и самоконтроля.
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает формы и методы контроля бизнес-процессов отеля или ресторана. Умеет применять различные методы управленческого и финансового учета для контроля бизнес-процессов. Владеет навыками финансового, управленческого, маркетингового и экономического аудита.
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает методы выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности подразделения. Умеет применять разнообразные методы диагностики систем контроля в деятельности подразделений гостиниц и ресторанов. Владеет навыками анализа, моделирования и диагностики различных управленческих и производственных процессов.
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе	

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - методику и технику исследования поведения потребителей; - виды поведения потребителей; Умеет: - формировать программу исследования; - проводить самостоятельно исследования поведения потребителей. Владеет: - навыками разработки анкет и других исследовательских документов; - владеть методикой статистического анализа информации о проблемах поведения потребителей.
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - специфические закономерности функционирования потребительского спроса. Умеет: - применять понятийный аппарат маркетинга в исследовании факторов внешней среды. Владеет: - технологиями научного анализа факторов внешней среды; - навыками описания социально-экономических факторов, влияющих на работу организации.

Перечень вопросов (заданий, поручений) для прохождения практики

_____

_____

_____

Ознакомлен (студент) _____

ФИО, подпись

Руководитель практики от университета _____

(подпись) (расшифровка подписи)

Приложение Г

Рабочий график (план) проведения практики:

№	Этапы работы (виды деятельности) при прохождении практики	Сроки
1		
2		

Ознакомлен _____

подпись студента *расшифровка подписи*

«____»_____20___г.

Руководитель практики от университета _____

(подпись) (расшифровка подписи)

Приложение Д

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов прохождения производственной (организационно-управленческой) практики по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело

Фамилия И.О студента _____

Курс _____

	ОБЩАЯ ОЦЕНКА (отмечается руководителем практики от предприятия)	Оценка			
	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 прохождении практики				

Руководитель практики от профильной организации _____

(подпись) (расшифровка подписи)

СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ (отмечается руководителем практики от университета)		Оценка			
		5	4	3	2
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде				
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания				
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности				
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности				
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания				
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания				
ПК-3	Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.				

Руководитель практики от университета _____

(подпись) (расшифровка подписи)

Приложение Е

Пример индивидуальных заданий в 6 семестре (в скобках – в 8 семестре):

1. Экономическое развитие общества и предпринимательской деятельности в сфере гостиничной деятельности (общественного питания).
2. Роль предпринимателя в инновационных процессах.
3. Предпринимательская деятельность в ресторанном (гостиничном) бизнесе.
4. Виды инноваций в гостиничной деятельности (сфере общественного питания)
5. Особенности организации обслуживания в предприятиях гостеприимства различных типов (на конкретном примере).
6. Этапы организации обслуживания в общественном питании: подготовительный, основной, завершающий (на конкретном примере). Документы для потребителя услуг питания (меню, барная карта).
7. Особенности обслуживания проживающих в санаторно-курортных комплексах и гостиницах (на конкретном примере). Санаторно-курортная карта, назначение диет-врача, меню лечебных диет.
8. Современные требования к организации службы рум-сервис (охарактеризовать на конкретном примере).

Приложение Ж

Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
(для профильной организации)

Профильная организация_____
Студент_____
(ФИО, возраст)
Дата_____

4. Инструктаж по требованиям охраны труда

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

5. Инструктаж по технике безопасности

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

6. Инструктаж по пожарной безопасности

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

4. Инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе,
качеству образования – первый
проректор
_____ Т.А. Хагуров
подпись
«26» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.О.02.03(ПД) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль)	Гостинично-ресторанная деятельность
Форма обучения	Заочная
Квалификация	Бакалавр

Краснодар 2023

Рабочая программа производственной преддипломной практики составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Программу составил(и):

Беликов М.Ю., д.г.н., профессор

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмент «10» мая 2023 г. протокол № 10.

Заведующий кафедрой
Беликов М.Ю., д.г.н., профессор

Рабочая программа одобрена на заседании учебно-методической комиссии ИГГТС «23» мая 2023 г. протокол № 5.
Председатель УМК ИГГТС
к.г.н., доцент Филобок А.А.

Рецензенты:

1. Нагалевский Э.Ю. канд. геогр. наук, заведующий кафедрой физической географии ФГБОУ ВО КубГУ, г. Краснодар.
2. Колайко И.В. Генеральный директор АНО «Центр экспертизы, качества и дополнительного образования «КУРОРТ-КОНСАЛТИНГ»

2. Цели практики.

Целью прохождения производственной (преддипломной) практики является получение навыков самостоятельной практической деятельности, которая связана с будущей работой на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства разных типов и форм собственности. Обучающийся должен ознакомиться с особенностями организационной структуры средства размещения, с составом основных подразделений гостиничного предприятия, его инфраструктурными элементами и планировочными решениями, а также с особенностями организации номерного фонда, предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии.

Ознакомление со структурой управления предприятием, организацией труда управленческого персонала предприятия, организацией маркетинговой деятельности на предприятии, проведения анализа организации работ по управлению качеством услуг на предприятии и планировочных решений гостинично-ресторанного комплекса.

3. Задачи практики:

- формирование общего представления о деятельности гостиничного комплекса; определение цели и задач гостиничного предприятия;
- ознакомление с работой основных структурных подразделений гостиницы, составом номерного фонда, особенностями предоставления основных дополнительных услуг;
- изучение структуры управления предприятием, распределения должностных обязанностей и фактического их выполнения руководителями предприятия и специалистами; разработка рекомендаций по совершенствованию организации управления предприятием;
- изучение организации маркетинговой деятельности на предприятии;
- изучение системы управления качеством услуг предприятия;
- анализ планировочных решений гостинично-ресторанного комплекса;
- выполнение индивидуального задания для сбора, обработки и анализа материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

4. Место практики в структуре ООП.

Производственная (преддипломная) практика относится к обязательной части Блок 2 ПРАКТИКА.

Практика базируется на освоении дисциплин ООП: Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности, Основы гостеприимства, Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности, Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности, Организация деятельности гостиничных предприятий, Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности, Маркетинг в гостнично-ресторанной деятельности, Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, Логистика в гостинично-ресторанной деятельности. Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности, Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности, Статистика в гостинично-ресторанном деле, Организация деятельности предприятий питания, Санаторно-курортная деятельность, Методы научных исследований в гостинично-ресторанном деле, Анимация в гостинично-ресторанной деятельности, Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности, Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса, Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса, Технологии гостиничной деятельности, Технологии предоставления услуг питания, Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности, Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов, Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности, Территориальные аспекты организации гостинично-ресторанной деятельности, Ознакомительная практика,

Организационно-управленческая практика.

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. В ходе научно-исследовательской практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания отчета по практике.

5. Тип (форма) и способ проведения практики.

Тип (вид) практики – производственная преддипломная

Способ – стационарная, выездная

Форма – дискретно

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате прохождения практики студент должен приобрести следующие компетенции в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом.

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИУК)	Результаты прохождения практики
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	знать способы осуществления поиска необходимой информации, уметь осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи; владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации
	ИУК 1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	знать варианты и способы решения поставленных задач; уметь применять системный подход для решения поставленных задач; владеть навыками выбора оптимального варианта решения задачи, аргументируя свой выбор
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1. Понимает сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов.	знать правовые нормы, цели и задачи нормативных правовых актов; уметь анализировать нормативные правовые акты для выполнения цели и задач практики; владеть навыкам подбора нормативных правовых актов необходимых для написания отчета по практике
	ИУК-2.2. Осуществляет поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач.	знать способы поиска необходимой правовой информации для выполнения задания руководителя практики уметь осуществлять поиск необходимой правовой информации для выполнения задания руководителя практики; владеть навыкам поиска правовой

		информации необходимой для выполнения задания руководителя практики
	ИУК-2.3. Использует принципы проектной методологии для решения профессиональных задач.	знать принципы проектной методологии для выполнения задания руководителя практики; уметь использовать принципы проектной методологии для выполнения задания руководителя практики; владеть навыками использования принципов проектной методологии для выполнения задания руководителя практики
	ИУК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.	знать методику выбора оптимального способа решения задач поставленных руководителем практики, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария; уметь выбрать оптимальный способ решения задач поставленных руководителем практики, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария; владеть навыками выбора оптимального способа решения задач поставленных руководителем практики, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации.	знать основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации; уметь соблюдать нормы и установленные правила поведения в организации; владеть навыками межличностных и групповых коммуникаций; навыками соблюдения норм и установленных правил поведения в организации
	ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.	знать методы командного взаимодействия; планирования и организации командной работы; уметь взаимодействовать и организовывать работу в команде; владеть навыками взаимодействия и организации работы в команде
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.1. Соблюдает нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка.	знать нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка; уметь соблюдать нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка;

		владеть навыками устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка
	ИУК-4.2. Демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).	знать технологии деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).; уметь использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на иностранном языках; вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на иностранных языках; владеть навыками ведения устных деловых разговоров на иностранном (-ых) языках; навыками выполнения перевода академических текстов с иностранного на государственный язык
	ИУК-4.3. Выбирает коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами.	знать приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами; уметь выбирать и применять коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами; владеть навыками взаимодействия в общении с деловыми партнерами
	ИУК-4.4. Ведет деловую переписку и использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.	знать правила и коммуникативные техники ведения деловой переписки и диалога с целью сотрудничества в социальной и профессиональной сферах; уметь вести деловую переписку и поддерживать диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах; владеть коммуникативными техниками ведения деловой переписки и диалога с целью сотрудничества в социальной и профессиональной сферах
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в этическом и философском контекстах.	знать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; уметь находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

		толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; владеть навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание философских и этических учений
	ИУК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиции этики и философских знаний.	знать проблемы современности с позиции этики и философских знаний; уметь интерпретировать проблемы современности с позиции этики и философских знаний; владеть навыками интерпретации проблем современности с позиции этики и философских знаний.
	ИУК-5.3. Анализирует историю России в контексте мирового исторического развития	знать этапы исторического развития России в контексте мировой истории; уметь анализировать этапы исторического развития России в контексте мировой истории; владеть навыками анализа истории России в контексте мирового исторического развития
	ИУК-5.4. Критически анализирует историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний.	знать историческое наследие и социокультурные традиции России; уметь анализировать историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний; владеть навыками критического анализа исторического наследия и социокультурных традиций на основе исторических знаний
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1. Понимает необходимость осознанного управления своим временем и другими личностными ресурсами для выстраивания и реализации траектории саморазвития, личностных достижений, постоянного самообразования.	знать способы управления своим временем; способы построения и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; свои ресурсы и их пределы (личностные, временные и т.д.) для успешного выполнения работы; уметь критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; владеть навыками реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей

	ИУК-6.2. Планирует траекторию саморазвития, определяет ресурсы, ограничения и приоритеты собственной деятельности, эффективно использует личностные ресурсы.	знать технологию планирования собственных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей карьерного роста, и требований рынка труда; уметь использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; владеть навыками планирования карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.	знать нормы здорового образа жизни; здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности; уметь поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; владеть навыками подержания должного уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.	знать комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры; уметь выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры; владеть навыками индивидуально подбора комплексов оздоровительной или адаптивной физической культуры
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов возникновении	ИУК-8.1. Осуществляет выбор способов поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методов и средств защиты человека при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов.	знать способы поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методы и средства защиты человека при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов; уметь обеспечить безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте; владеть навыками устранения и предотвращения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;

	ИУК-8.2. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.	знать приемы оказания первой доврачебной помощи пострадавшему; уметь оказать первую доврачебную помощь пострадавшему; владеть навыками оказания первой доврачебной помощи пострадавшему
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов.	знать базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов; уметь анализировать влияние изменений в экономике России на индивида и поведение экономических агентов; владеть навыками анализа влияния изменений в экономике России на индивида и поведение экономических агентов
	ИУК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами	знать инструментарии управления личными финансами; уметь принимать обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами; владеть навыками принятия обоснованных экономических решений на основе инструментария управления личными финансами
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1 Понимает сущность коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.	знать сущность коррупционного поведения; уметь проявлять активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм; владеть навыками противодействия коррупции исходя из действующих правовых норм.
Код и наименование общепрофессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИУК)**	**Результаты прохождения практики**
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания	ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать технологические новации и современное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; Уметь определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; Владеть навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях

		сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать существующие технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; Уметь осуществлять поиск и применять технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; Владеть навыками осуществления поиска и применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК–1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь использовать современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Владеть навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: Цели, задачи и особенности управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Владеть навыками определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного

		питания. Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть Навыками использования основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знать способы оценки качества оказания услуг с сфере гостеприимства и с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; Уметь оценить качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; Владеть навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знать: технологию предоставления услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с отечественными и международными стандартами, а также качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) Уметь применять знания о требуемом отечественными и международными стандартами, качестве процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) Владеть Навыкам обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами, качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать: роль и значение мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; факторы внешней среды, этапы, виды и способы изучения рынка, потребителей, конкурентов Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; исследовать факторы внешней среды, проводить изучения рынка, потребителей, конкурентов Владеть: методиками мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; исследования факторов внешней среды, проведения изучения рынка, потребителей, конкурентов
	ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий	Знать методику продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий а; Уметь использовать методику продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, Владеть навыками продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий
	ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Знать способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет; Уметь осуществлять продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет; Владеть навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знать: Методику экономических расчетов, процесс ценообразования в в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: выполнять экономические расчёты с учетом с учетом особенностей функционирования организаций в сфере гостеприимства и общественного питания, характеризовать стратегии ценообразования

		Владеть: Навыками выполнения расчетов деятельности сферы гостеприимства и питания, рассчитывать экономические показатели деятельности, анализировать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знать: экономические показатели, характеризующие деятельность организаций гостиничной сферы и общественного питания, их основные тенденции и направления развития Уметь: рассчитывать и сопоставлять экономические показатели сферы гостеприимства и общественного питания, обосновывать решение и выбирать наиболее эффективное е Владеть: навыками сопоставления экономических показателей деятельности сферы гостеприимства и общественного питания, характеристики влияния факторов на их развитие
	ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Знать: методику расчета показателей эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определения способы их достижения. Уметь: анализировать виды производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; рассчитывать показатели экономической эффективности и определять способы их достижения Владеть: навыками расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, определения способов их достижения
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	Знать способы осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации для написания отчета по практике; Уметь осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для написания отчета по практике; Владеть навыками осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации и обоснованного их применения для написания отчета по практике

	ИОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	Знать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; Уметь соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; Владеть навыками использования законодательства Российской Федерации, также норма международного права о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Знать принципы организации документооборота в соответствии с нормативными требованиями; Уметь обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями; Владеть навыками организации документооборота в соответствии с нормативными требованиями
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать требования безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть Навыками организации безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Знать требования норм и правил охраны труда и техники безопасности с целью соблюдения требований заинтересованных сторон Уметь обеспечивать выполнение норм и правил охраны труда и техники безопасности с целью соблюдения требований заинтересованных сторон Владеть навыками выполнение норм и правил охраны труда и техники безопасности с целью соблюдения требований заинтересованных сторон

ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-8.1 Знает принципы и характер работы современных информационных технологий	Знать принципы и характер работы современных информационных технологий; основные программные продукты, используемые для решения задач профессиональной деятельности Уметь работать с программными продуктами современных информационных технологий; Владеть навыками работы с основными информационными технологиями и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ИОПК-8.2. Умеет использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знать совокупность современных информационно-коммуникативных технологий для решения задач профессиональной деятельности Уметь использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности Владеть навыками использования современных информационно-коммуникативных технологий, позволяющих обрабатывать информацию для решения задач профессиональной деятельности
	ИОПК-8.3. Владеет способностью применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности	Знать Возможности применения современных информационно-коммуникативных технологии в соответствии с решаемыми зайачами профессиональной деятельности Уметь применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности Владеть навыками применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности
Код и наименование профессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИПК)**	**Результаты прохождения практики**
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и
	ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в	

	материальных ресурсах и персонале.	делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Уметь Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
	ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	

ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Уметь Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и

		трудовых ресурсах Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации Владеть Навыками оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале Навыками планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства

	ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания Уметь Владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства Владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса Применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте Владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть Навыками сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений Навыками организации системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса Навыками руководства подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка Навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания Навыками организации службы внутреннего контроля
	ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	

		Навыками организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников Навыками организации контроля исполнения персоналом принятых решений Навыками организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений Навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Навыками выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения

	ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания Уметь Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть Навыками проведения встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам Навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон

7. Структура и содержание практики

Объем практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа), в том числе 322 час в форме самостоятельной работы студентов, 2 часа – контактной работы с преподавателем. Продолжительность практики 6 недель. Время проведения по заочной форме обучения практики 5 курс

Содержание разделов программы практики, распределение бюджета времени практики на их выполнение представлено в таблице

Разделы практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
Подготовительный этап		
Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами преддипломной практики. Изучение правил внутреннего распорядка. Прохождение инструктажа по технике безопасности	1 день
Изучение специальной литературы о достижениях отечественной и зарубежной науки в области знаний по теме исследования.	Составление обзора публикаций по теме выпускной квалификационной работы. Определение методов проведения исследования, подготовка инструментария исследования	2-3 день
Составление плана исследования и сбора информации	Определение основных этапов исследования, продолжительности каждого этапа и видов исследовательской деятельности на каждом этапе.	4 день
Производственный этап		
Работа на рабочем месте, сбор материалов	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1-ая неделя практики
Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии. Изучение и систематизация информации по оказываемым предприятием услугам.	1-ая неделя практики
Освоение основных производственных навыков на рабочем месте	Приобретение практических навыков работы на конкретном рабочем месте, предоставленном предприятием. Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность работников предприятия.	2-ая неделя практики
Проведение полевого этапа исследования в соответствии с разработанным планом исследования	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики	3-ая неделя практики
Обработка и анализ полученной информации	Обработка и систематизация собранной на предприятии информации	4-ая неделя практики

Наблюдения, измерения процессов оказания услуги на предприятии	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики	5-ая неделя практики
Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики)	6-я неделя практики
Подготовка отчета по практике		
Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по преддипломной практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения преддипломной практике	После окончания практики
Подготовка презентации и защита отчета	Публичное выступление с отчетом по результатам преддипломной практики	В соответствии с графиком учебного процесса

Продолжительность каждого вида работ, предусмотренного планом, уточняется студентом совместно с руководителем практики.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Обучающиеся в период прохождения практики:

– выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;

– соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;

–соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

8. Формы образовательной деятельности в ходе прохождения обучающимися практики

Практика проводится:

в форме контактной работы обучающихся с руководителем практики от университета включает в себя проведение установочной и заключительной конференций, составление рабочего графика (плана) проведения практики, разработке индивидуальных заданий, выполняемых в период практики, оказание методической помощи по вопросам прохождения практики, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики, осуществление текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

в форме практической подготовки путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

в форме самостоятельной работы обучающихся;

в иных формах, к которым относится проведение руководителем практики от профильной организации инструктажа обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также с правилами внутреннего трудового распорядка, согласование индивидуальных заданий, содержания и планируемых результатов практики, осуществление координационной работы и консультирования обучающихся в период прохождения практики, оценка результатов прохождения практики.

9. Формы отчетности практики.

В качестве основной формы отчетности по практике устанавливается письменный отчет. Макет отчета по практике приведен в приложении.

10. Образовательные технологии, используемые на практике.

При проведении практики используются образовательные технологии в форме консультаций руководителей практики от университета и руководителей практики от профильной организации, 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; 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», инструктажах и т.п.); вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками организации; 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, методических рекомендаций по оформлению отчетов 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, измерения, фиксация результатов; сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала; использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий; прогноз развития ситуации (функционирования 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).

11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике.

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при прохождении практики являются:

1. Учебная литература;
2. Нормативные документы, регламентирующие прохождение практики студентом;
3. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание практики

Самостоятельная работа обучающихся 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 практики теме;
– анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении практики
– 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. Методические указания для студентов по практике.
2. Левочкина Н.А. Преддипломная практика: методические указания / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2013. - 31 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134540 (17.01.2018).
3. Положение подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ. URL: www.kubsu.ru.
4. 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, 2021.

12. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся	Код компетенции	Формы текущего контроля	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования
	Подготовительный этап			
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3	Записи в журнале инструктажа. Записи в дневнике	Прохождение инструктажа по технике безопасности. Изучение правил внутреннего распорядка
2. 2	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки и техники в	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6;	Собеседование	Проведение обзора публикаций, оформление дневника

	соответствующей области знаний	ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3		
	Экспериментальный (производственный) этап			
3.	Работа на рабочем месте, сбор материалов	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3	Индивидуальный опрос	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами (вид) практики
4.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3	Устный опрос	Раздел отчета по практике
5.	Разработка программы исследования для сбора данных по теме дипломного исследования	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3	Собеседование, проверка выполнения работы	Раздел отчета по практике
6.	Проведение исследования	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3	Проверка выполнения индивидуальных заданий	Дневник практики Раздел отчета по практике
7.	Обработка и анализ полученной информации	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9;	Собеседование	Сбор, обработка и систематизация полученной информации

		УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3		
8.	Наблюдения, измерения, диагностика производственных процессов на предприятии	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3	Проверка соответствующих записей в дневнике	Составление описательных таблиц
9.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3	Проверка индивидуального задания и промежуточных этапов его выполнения	Дневник практики Сбор материала для курсовой работы.
	Подготовка отчета по практике			
10.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3	Проверка: оформления отчета	Отчет
11.	Подготовка презентации и защита	УК-9	Практическая проверка	Защита отчета

Текущий контроль предполагает контроль ежедневной посещаемости студентами рабочих мест в организации и контроль правильности формирования компетенций.

Промежуточный контроль предполагает проведение по окончании практики проверки отчета. Отчет обязательно должен быть заверен подписью руководителя практики от университета и от профильной организации (в случае прохождения практики в профильной организации).

Критерии оценки отчетов по прохождению практики**:**

4. Полнота представленного материала в соответствии с индивидуальным заданием;
5. Своевременное представление отчёта, качество оформления

6. Защита отчёта, качество ответов на вопросы

Критерии оценивания результатов обучения

Шкала оценивания	Критерии оценки (зачет с оценкой)
«зачтено»	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
	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
	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
«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.

12. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

12.1. Учебная литература

а) основная литература:

1. Афанасьев, В. В. Методология и методы научного исследования: учебное пособие для бакалавриата и магистратуры / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. - М.: Юрайт, 2017. - 154 с. − URL: http: //www.biblioclub.ru

2. Методические указания для студентов по практике.

3. Левочкина Н.А. Преддипломная практика: методические указания / Н.А. Левочкина. – М.: Директ-Медиа, 2013. - 31 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134540 (17.01.2018).

4. Положение по подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ. URL: www.kubsu.ru.

5. 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, 2021.

б) дополнительная литература:

1. Старикова Л.Н. Статистические методы в экономических исследованиях: электронное учебное пособие / Л.Н. Старикова, Л.С. Сагдеева. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2015. – 316 с. – URL: http://biblioclub.ru.

2. Вараксин, В., Ефремова, О. Рабочий дневник практики (учебно-методическое пособие) [Электронный ресурс] // Международный журнал экспериментального образования. 2013. С. 14-16. URL: http://cyberleninka.ru/article/n/rabochiy-dnevnik-praktiki-uchebno-metodicheskoe-posobie

3. Домбровская, А.Ю. Методы научного исследования социально-культурной деятельности [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие. – СПб.: Лань, Планета музыки, 2013. - 160 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/37001.

4. Меледина, Т.В. Методы планирования и обработки результатов научных исследований [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Меледина, М.М. Данина. – СПб.: НИУ ИТМО, 2015. — 110 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/70915.

Также используется литература по тематике ВКР.

12.2. Периодическая литература

7. Газета «Туринфо». – Режим доступа: http://tourinfo.ru
8. Журнал «Гостиничное дело». – Режим доступа: http://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html
9. Журнал «Современный отель». – Режим доступа: http://www.hotelexecutive.ru/
10. Журнал «Отель». – Режим доступа: http://www.hotelmagazine.ru/
11. Базы данных компании «Ист Вью» http://dlib.eastview.com
12. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU https://grebennikon.ru/

12.1. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

6. ЭБС «ЮРАЙТ» https://urait.ru/
7. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
8. ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru
9. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
10. ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com

Профессиональные базы данных:

15. Web of Science (WoS) http://webofscience.com/
16. Scopus http://www.scopus.com/
17. ScienceDirect www.sciencedirect.com
18. Журналы издательства Wiley https://onlinelibrary.wiley.com/
19. Научная электронная библиотека (НЭБ) http://www.elibrary.ru/
20. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН http://archive.neicon.ru
21. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) https://rusneb.ru/
22. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина https://www.prlib.ru/
23. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action
24. Springer Journals https://link.springer.com/
25. Nature Journals https://www.nature.com/siteindex/index.html
26. Springer Nature Protocols and Methods https://experiments.springernature.com/sources/springer-protocols
27. Springer Materials http://materials.springer.com/
28. zbMath https://zbmath.org/
29. Nano Database https://nano.nature.com/
30. Springer eBooks: https://link.springer.com/
31. "Лекториум ТВ" http://www.lektorium.tv/
32. Университетская информационная система РОССИЯ http://uisrussia.msu.ru

Информационные справочные системы:

2. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

Ресурсы свободного доступа:

29. Американская патентная база данных http://www.uspto.gov/patft/
30. Полные тексты канадских диссертаций http://www.nlc-bnc.ca/thesescanada/
31. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/);
32. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации https://www.minobrnauki.gov.ru/;
33. Федеральный портал "Российское образование" http://www.edu.ru/;
34. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" http://window.edu.ru/;
35. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://school-collection.edu.ru/ .
36. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);
37. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" https://pushkininstitute.ru/;
38. Справочно-информационный портал "Русский язык" http://gramota.ru/;
39. Служба тематических толковых словарей http://www.glossary.ru/;
40. Словари и энциклопедии http://dic.academic.ru/;
41. Образовательный портал "Учеба" http://www.ucheba.com/;
42. Законопроект "Об образовании в Российской Федерации". Вопросы и ответы http://xn--273--84d1f.xn--p1ai/voprosy_i_otvety

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ:

6. Среда модульного динамического обучения http://moodle.kubsu.ru
7. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций http://mschool.kubsu.ru/
8. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий http://mschool.kubsu.ru;
9. Электронный архив документов КубГУ http://docspace.kubsu.ru/
10. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" http://icdau.kubsu.ru/

15. Методические указания для обучающихся по прохождению производственной (преддипломной) практики.

Перед началом производственной (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.

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.

16. Материально-техническое обеспечение практики

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.

№	Вид работ	Материально-техническое обеспечение практики и оснащенность аудиторий
1.	Ознакомительная (установочная) лекция по технике безопасности	Лекционные аудитории (И207, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения: компьютером, стереосистемой, интерактивной трибуной, мультимедийным проектором и соответствующим программным обеспечением (ПО) (Windows Media Player, Microsoft Office 2010), с выходом в Интернет. Все аудитории оснащены учебными досками, комплектом учебной мебели
2.	Групповые (индивидуальные) консультации	Аудитории для групповых (индивидуальных) консультаций (И206, И214, И217) оснащены персональными компьютерами с выходом в Интернет, МФУ, учебниками, учебными и учебно-методическими пособиями, проектором для демонстрации слайдов, мобильным экраном для проектора
3.	Текущий контроль, промежуточная аттестация	Аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа (И200, И201 И205, И207, И208, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения
4.	Обработка и систематизация материала	Аудитория для выполнения камеральных работ (И204). Компьютерный класс с выходом в Интернет на 15 посадочных мест с соответствующим оборудованием.
5.	Обработка и систематизация материала	Аудитории для выполнения научно-исследовательских работ (И206, И214, И217)
6.	Самостоятельная работа студента	Аудитория для самостоятельной работы студента (И205а), оснащена компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет», и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование специальных помещений и	Материально-техническое обеспечение и оснащенность помещений	Программное обеспечение помещений

помещений для самостоятельной работы		
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 PJD5134; преподавательская трибуна; экран; ноутбук Lenovo B570i3-2370M/4G500/nV410M/1 G/DVDRW/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.
Аудитория 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
Практика проходит на базе учреждений (организаций) согласно договорам	Материально-техническое оснащение практики определяется местом ее прохождения и поставленными руководителем практики конкретными заданиями	
Аудитория для выполнения научно-исследовательских работ (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И217	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 3 стола + 3 стула шт.; 1 – компьютер Linovo Think Centre 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.

Приложение

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

период с_____20__г. по_____20__г.

_____
(Ф.И.О. студента)

студента_____группы_____курса_____формы обучения

Направление подготовки /специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль)/специализация «Гостинично-ресторанная деятельность»

Руководитель практики от университета_____
(ученая степень, ученое звание, должность, Ф.И.О.)

Оценка по итогам защиты практики: _____

Подпись руководителя практики от университета _____

«____»_____(дата)

Руководитель практики от профильной организации: _____
(ФИО, подпись)

Краснодар 20___г.

Структура отчета по производственной (преддипломной) практике для студентов 5 курса заочной формы обучения

Отчет о практике должен содержать краткое описание предприятия, основные стороны организации его деятельности, вопросы охраны труда, сведения о выполненной работе в период практики, результат выполнения индивидуального задания, а также выводы и предложения.

Отчет должен включать следующие основные части:

Титульный лист (Приложение).

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 Организационно-экономическую характеристику предприятия

1.1 Общая характеристика предприятия

1.2 Организационная структура предприятия

1.3 Ценовая политика предприятия

1.4 Анализ видов деятельности предприятия

1.5 География спроса и предложения предприятия

2 Организационная деятельность предприятия

2.1 Сезонность как фактор функционирования предприятия

2.2 Контрагентские отношения предприятия

2.3 Технология оказания услуг

2.4 Анализ автоматизированной системы управления на предприятии

3 Индивидуальное задание (Тема)

Заключение: необходимо сделать выводы о практической значимости проведенного анализа.

Список использованных источников.

Приложения.

Отчет может быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Требования к отчету:

– титульный лист должен быть оформлен в соответствии с образцом в Приложении;

– 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 – 3 см, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1 см; абзац – 1,25. Объем отчета должен быть не менее 20 страниц.

К отчету по практике прилагаются следующие документы:

6. Дневник практики.
7. Совместный план-график выполнения работ.
8. Индивидуальное задание.
9. Оценочный лист.
10. Характеристика студента.

Образцы документов представлены в Приложении.

Индивидуальное задание на преддипломную практику каждый студент получает от руководителя своей выпускной квалификационной работы по теме ВКР в соответствии с приказом ИГГТС о темах ВКР.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ, ВЫПОЛНЯЕМОЕ В ПЕРИОД ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ
и планируемые результаты

Студент _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Направление подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело»

Место прохождения практики _____

Срок прохождения практики с «___»_____20__г. по «___»_____20__г.

Целью прохождения преддипломной практики является достижение следующих результатов образования: сбор и обработка информации для выполнения выпускной квалификационной работы, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и формирование следующих компетенций, регламентируемых ФГОС ВО и учебным планом:

Код и наименование универсальной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИУК)**	**Результаты прохождения практики**
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	знать способы осуществления поиска необходимой информации, уметь осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи; владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации
	ИУК 1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	знать варианты и способы решения поставленных задач; уметь применять системный подход для решения поставленных задач; владеть навыками выбора оптимального варианта решения задачи, аргументируя свой выбор
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1. Понимает сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов.	знать правовые нормы, цели и задачи нормативных правовых актов; уметь анализировать нормативные правовые акты для выполнения цели и задач практики; владеть навыкам подбора нормативных правовых актов необходимых для написания отчета по практике
	ИУК-2.2. Осуществляет поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач.	знать способы поиска необходимой правовой информации для выполнения задания руководителя практики уметь осуществлять поиск необходимой правовой информации для выполнения задания руководителя практики; владеть навыкам поиска правовой информации необходимой для выполнения задания руководителя

		практики
	ИУК-2.3. Использует принципы проектной методологии для решения профессиональных задач.	знать принципы проектной методологии для выполнения задания руководителя практики; уметь использовать принципы проектной методологии для выполнения задания руководителя практики; владеть навыками использования принципов проектной методологии для выполнения задания руководителя практики
	ИУК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.	знать методику выбора оптимального способа решения задач поставленных руководителем практики, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария; уметь выбрать оптимальный способ решения задач поставленных руководителем практики, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария; владеть навыками выбора оптимального способа решения задач поставленных руководителем практики, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации.	знать основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации; уметь соблюдать нормы и установленные правила поведения в организации; владеть навыками межличностных и групповых коммуникаций; навыками соблюдения норм и установленных правил поведения в организации
	ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.	знать методы командного взаимодействия; планирования и организации командной работы; уметь взаимодействовать и организовывать работу в команде; владеть навыками взаимодействия и организации работы в команде
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.1. Соблюдает нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка.	знать нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка; уметь соблюдать нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка; владеть навыками устной и письменной деловой коммуникации,

		принятые в стране(ах) изучаемого языка
	ИУК-4.2. Демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).	знать технологии деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).; уметь использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на иностранном языках; вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на иностранных языках; владеть навыками ведения устных деловых разговоров на иностранном (-ых) языках; навыками выполнения перевода академических текстов с иностранного на государственный язык
	ИУК-4.3. Выбирает коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами.	знать приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами; уметь выбирать и применять коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами; владеть навыками взаимодействия в общении с деловыми партнерами
	ИУК-4.4. Ведет деловую переписку и использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.	знать правила и коммуникативные техники ведения деловой переписки и диалога с целью сотрудничества в социальной и профессиональной сферах; уметь вести деловую переписку и поддерживать диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах; владеть коммуникативными техниками ведения деловой переписки и диалога с целью сотрудничества в социальной и профессиональной сферах
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в этическом и философском контекстах.	знать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; уметь находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

		толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; владеть навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание философских и этических учений
	ИУК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиции этики и философских знаний.	знать проблемы современности с позиции этики и философских знаний; уметь интерпретировать проблемы современности с позиции этики и философских знаний; владеть навыками интерпретации проблем современности с позиции этики и философских знаний.
	ИУК-5.3. Анализирует историю России в контексте мирового исторического развития	знать этапы исторического развития России в контексте мировой истории; уметь анализировать этапы исторического развития России в контексте мировой истории; владеть навыками анализа истории России в контексте мирового исторического развития
	ИУК-5.4. Критически анализирует историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний.	знать историческое наследие и социокультурные традиции России; уметь анализировать историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний; владеть навыками критического анализа исторического наследия и социокультурных традиций на основе исторических знаний
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1. Понимает необходимость осознанного управления своим временем и другими личностными ресурсами для выстраивания и реализации траектории саморазвития, личностных достижений, постоянного самообразования.	знать способы управления своим временем; способы построения и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; свои ресурсы и их пределы (личностные, временные и т.д.) для успешного выполнения работы; уметь критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; владеть навыками реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей

	ИУК-6.2. Планирует траекторию саморазвития, определяет ресурсы, ограничения и приоритеты собственной деятельности, эффективно использует личностные ресурсы.	знать технологию планирования собственных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей карьерного роста, и требований рынка труда; уметь использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; владеть навыками планирования карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.	знать нормы здорового образа жизни; здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности; уметь поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; владеть навыками подержания должного уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.	знать комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры; уметь выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры; владеть навыками индивидуально подбора комплексов оздоровительной или адаптивной физической культуры
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов возникновении	ИУК-8.1. Осуществляет выбор способов поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методов и средств защиты человека при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов.	знать способы поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методы и средства защиты человека при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов; уметь обеспечить безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте; владеть навыками устранения и предотвращения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;
	ИУК-8.2. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.	знать приемы оказания первой доврачебной помощи пострадавшему; уметь оказать первую доврачебную помощь пострадавшему; владеть навыками оказания первой доврачебной помощи пострадавшему

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов.	знать базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов; уметь анализировать влияние изменений в экономике России на индивида и поведение экономических агентов; владеть навыками анализа влияния изменений в экономике России на индивида и поведение экономических агентов
	ИУК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами	знать инструментарии управления личными финансами; уметь принимать обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами; владеть навыками принятия обоснованных экономических решений на основе инструментария управления личными финансами
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1 Понимает сущность коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.	знать сущность коррупционного поведения; уметь проявлять активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм; владеть навыками противодействия коррупции исходя из действующих правовых норм.
Код и наименование общепрофессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИУК)**	**Результаты прохождения практики**
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания	ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать технологические новации и современное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; Уметь определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; Владеть навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать существующие технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; Уметь осуществлять поиск и применять технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; Владеть навыками осуществления поиска и

		применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК–1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь использовать современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Владеть навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: Цели, задачи и особенности управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Владеть навыками определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть Навыками использования основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знать способы оценки качества оказания услуг с сфере гостеприимства и с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; Уметь оценить качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; Владеть навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знать: технологию предоставления услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с отечественными и международными стандартами, а также качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) Уметь применять знания о требуемом отечественными и международными стандартами, качестве процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) Владеть Навыкам обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами, качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать: роль и значение мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; факторы внешней среды, этапы, виды и способы изучения рынка, потребителей, конкурентов Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; исследовать факторы внешней среды, проводить изучения рынка, потребителей, конкурентов Владеть: методиками мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; исследования факторов внешней среды, проведения изучения рынка, потребителей, конкурентов

	ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий	Знать методику продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий а; Уметь использовать методику продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, Владеть навыками продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий
	ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Знать способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет; Уметь осуществлять продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет; Владеть навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знать: Методику экономических расчетов, процесс ценообразования в в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: выполнять экономические расчёты с учетом с учетом особенностей функционирования организаций в сфере гостеприимства и общественного питания, характеризовать стратегии ценообразования Владеть: Навыками выполнения расчетов деятельности сферы гостеприимства и питания, рассчитывать экономические показатели деятельности, анализировать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знать: экономические показатели, характеризующие деятельность организаций гостиничной сферы и общественного питания, их основные тенденции и направления развития Уметь: рассчитывать и сопоставлять экономические показатели сферы гостеприимства и общественного питания, обосновывать решение и выбирать наиболее эффективное е Владеть:

		навыками сопоставления экономических показателей деятельности сферы гостеприимства и общественного питания, характеристики влияния факторов на их развитие
	ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Знать: методику расчета показателей эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определения способы их достижения. Уметь: анализировать виды производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; рассчитывать показатели экономической эффективности и определять способы их достижения Владеть: навыками расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, определения способов их достижения
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	Знать способы осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации для написания отчета по практике; Уметь осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для написания отчета по практике; Владеть навыками осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации и обоснованного их применения для написания отчета по практике
	ИОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	Знать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; Уметь соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; Владеть навыками использования законодательства Российской Федерации, также норма международного права о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

	ИОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	Знать принципы организации документооборота в соответствии с нормативными требованиями; Уметь обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями; Владеть навыками организации документооборота в соответствии с нормативными требованиями
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать требования безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть Навыками организации безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Знать требования норм и правил охраны труда и техники безопасности с целью соблюдения требований заинтересованных сторон Уметь обеспечивать выполнение норм и правил охраны труда и техники безопасности с целью соблюдения требований заинтересованных сторон Владеть навыками выполнение норм и правил охраны труда и техники безопасности с целью соблюдения требований заинтересованных сторон
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-8.1 Знает принципы и характер работы современных информационных технологий	Знать принципы и характер работы современных информационных технологий; основные программные продукты, используемые для решения задач профессиональной деятельности Уметь работать с программными продуктами современных информационных технологий; Владеть навыками работы с основными информационными технологиями и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ИОПК-8.2. Умеет использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знать совокупность современных информационно-коммуникативных технологий для решения задач профессиональной деятельности Уметь использовать современные информационно-коммуникативные

		технологии для решения задач профессиональной деятельности Владеть навыками использования современных информационно-коммуникативных технологий, позволяющих обрабатывать информацию для решения задач профессиональной деятельности
	ИОПК-8.3. Владеет способностью применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности	Знать Возможности применения современных информационно-коммуникативных технологии в соответствии с решаемыми зайачами профессиональной деятельности Уметь применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности Владеть навыками применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности
Код и наименование профессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИПК)**	**Результаты прохождения практики**
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение. ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные компьютерные программы,

		используемые на предприятиях питания Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Уметь Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Трудовое законодательство Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового

		общения, переговоров, конфликтологии Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Уметь Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации Владеть Навыками оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале Навыками планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и

		стандартов гостиничного комплекса Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства

	ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания Уметь Владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства Владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса Применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте Владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть Навыками сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений Навыками организации системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса Навыками руководства подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка Навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания Навыками организации службы внутреннего контроля Навыками организация контроля за функционированием системы
	ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	

		внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников Навыками организации контроля исполнения персоналом принятых решений Навыками организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений Навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Навыками выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знать Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения

	ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания Уметь Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть Навыками проведения встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам Навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон

Перечень вопросов (заданий, поручений) для прохождения практики

_____

_____

_____

_____

Ознакомлен (студент) _____

ФИО, подпись

Руководитель практики от университета _____

(подпись) (расшифровка подписи)

Рабочий график (план) проведения практики:

№	Этапы работы (виды деятельности) при прохождении практики	Сроки (примерные) (дд.мм.гг.)	Отметка руководителя практики от университета о выполнении (подпись)
1	Подготовительный этап		
1.2	Ознакомительная (установочная) 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	Учебный (ознакомительный) этап		
2.1	Работа на рабочем месте, сбор материалов		
2.2	Ознакомление с нормативно-правовой документацией		
2.3	Обработка и анализ полученной информации		
2.4	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала		
2.5	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации		
3	Подготовка отчета по практике		
3.1	Обработка и систематизация материала, написание отчета		
3.2	Подготовка и защита отчета по практике		

Ознакомлен _____

подпись студента *расшифровка подписи*

«____»_____20___г.

Руководитель практики от университета _____

(подпись) (расшифровка подписи)

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Направление подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело»

Фамилия И.О. студента _____

Курс _____

Сроки прохождения практики с «___»_____20__г. по «___»_____20_г.

Дата	Содержание выполняемых работ	Отметка руководителя практики от профильной организации (подпись)
	Ознакомление с предприятием, его производственной и организационно-функциональной структурой. Прохождение следующих видов инструктажа: 5. Инструктаж по охране труда. 6. Инструктаж по технике безопасности. 7. Инструктаж по пожарной безопасности. 8. Правила внутреннего трудового распорядка.	
	Изучение специальной литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования	
	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по научно-исследовательской работе	
	Работа по месту прохождения практики, выполнение заданий руководителя практики	
	Сбор материалов по плану	
	Обработка и анализ полученной информации	
	Сбор информации, материалов для выполнения индивидуального задания	

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов прохождения производственной (преддипломной) практики
по направлению подготовки/специальности
43.03.03 «Гостиничное дело»

Фамилия И.О студента _____
Курс _____

№	ОБЩАЯ ОЦЕНКА (отмечается руководителем практики от профильной организации)	Оценка			
		5	4	3	2
6.	Уровень подготовленности студента к прохождению практики				
7.	Умение правильно определять и эффективно решать основные задачи				
8.	Степень самостоятельности при выполнении задания по практике				
9.	Оценка трудовой дисциплины				
10.	Соответствие программе практики работ, выполняемых студентом в ходе прохождении практики				

Руководитель практики от профильной организации_____

(подпись) (расшифровка подписи)

№	СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ (отмечается руководителем практики от университета)	Оценка			
		5	4	3	2
1.	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
2.	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
3.	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде				
4.	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)				
5.	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах				
6.	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				
7.	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности				
8.	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов возникновении				
9.	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности				
10.	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению				
11.	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания				
12.	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
13.	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности				
14.	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
15.	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные				

	решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности				
16.	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности				
17.	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности				
18.	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности				
19.	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания				
20.	ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания				
21.	ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания				

Руководитель практики от университета _____

(подпись) *(расшифровка подписи)*

Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка
(для профильной организации)

Профильная организация_____
Студент_____
(ФИО, возраст)
Дата_____

7. Инструктаж по требованиям охраны труда

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

8. Инструктаж по технике безопасности

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

9. Инструктаж по пожарной безопасности

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

4. Инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка

Провел_____
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж, подпись)

Прослушал _____
(ФИО, подпись студента)

Приложение 6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе,
качеству образования – первый
проректор
_____ Т.А. Хагуров
подпись
«26» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.О.02.03(ПД) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль)	Гостинично-ресторанная деятельность
Форма обучения	Заочная
Квалификация	Бакалавр

Краснодар 2023

Рабочая программа производственной преддипломной практики составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Программу составил(и):

Беликов М.Ю., д.г.н., профессор

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмент «10» мая 2023 г. протокол № 10.

Заведующий кафедрой
Беликов М.Ю., д.г.н., профессор

Рабочая программа одобрена на заседании учебно-методической комиссии ИГГТС «23» мая 2023 г. протокол № 5.
Председатель УМК ИГГТС
к.г.н., доцент Филобок А.А.

Рецензенты:

1. Нагалевский Э.Ю. канд. геогр. наук, заведующий кафедрой физической географии ФГБОУ ВО КубГУ, г. Краснодар.
2. Колайко И.В. Генеральный директор АНО «Центр экспертизы, качества и дополнительного образования «КУРОРТ-КОНСАЛТИНГ»

Содержание

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. Проводится в форме защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цель подготовки к процедуре защиты ВКР – сбор, обработка информации длявыполнения исследования с целью написания выпускной квалификационной работы

1.2. Задачи государственной итоговой аттестации

Задачами защиты выпускной квалификационной работы являются:

– 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.

Задачи подготовки к процедуре защиты выпускной квалификационной работы:

– обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы;

– изучение нормативной документации, справочной и научной литературы поизучаемой проблеме;

– сбор эмпирического (статистического) или экспериментального материала дляее выполнения;

– анализ собранных данных, в т.ч. с использованием соответствующих методовстатистической обработки и анализа информации;

– оформление ВКР в соответствие с нормативными требованиями. В процессе подготовки ВКР выпускник должен продемонстрировать:

– навыки самостоятельного научного и прикладного исследования в сфере

географии;

– умение работать с научной литературой и другими источниками информации;

– владение методами сбора эмпирического материала и его анализа;

– владение методами оценки эффективности предлагаемых в ВКР рекомендаций, мероприятий;

– владение современными методами математико-статистической обработки и компьютерными технологиями;

– готовность творчески применять современные компьютерные технологии при сборе, хранении, обработке, анализе и передаче информации для решения профессиональных задач;

– владение профессиональной терминологией и языком научного исследования;

– владение коммуникативными стратегиями и тактиками, риторическими, стилистическими и языковыми нормами и приемами, принятыми в разных сферах коммуникации.

1.3. 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 направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность» и завершается присвоением квалификации. Проводится в 8 семестре (4 курс обучения вмагистратуре).

Подготовка к процедуре защиты ВКР является финальным этапом, предшествующим государственной итоговой аттестации (защита ВКР). На подготовку и защиту ВКР в учебном плане выделяется 10 недель (8 семестр), завершается она присвоением квалификации.

Общий объем ГИА составляет 540 часа (15 ЗЕТ), в том числе 432 часов (12 ЗЕТ) – подготовка к процедуре защиты ВКР, 108 часов (3 ЗЕТ) – защита ВКР. Объем контактной работы – 20,5 часов, в т.ч. 20 часов – подготовка к процедуре защиты ВКР, 0,5 часа – защита ВКР.

1.4. Перечень планируемых результатов 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.

В частности, проверяется обладание выпускниками компетенциями в области следующих, установленных Профессиональной основной образовательной программой, видов профессиональной деятельности:

– организационно-управленческий.

По итогам ГИА проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций:

Код и наименование универсальной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИУК)**
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи
	ИУК 1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1. Понимает сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов.
	ИУК-2.2. Осуществляет поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач.
	ИУК-2.3. Использует принципы проектной методологии для решения профессиональных задач.
	ИУК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации.
	ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.1. Соблюдает нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах) изучаемого языка.

	ИУК-4.2. Демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).
	ИУК-4.3. Выбирает коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами.
	ИУК-4.4. Ведет деловую переписку и использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в этическом и философском контекстах.
	ИУК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиции этики и философских знаний.
	ИУК-5.3. Анализирует историю России в контексте мирового исторического развития
	ИУК-5.4. Критически анализирует историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1. Понимает необходимость осознанного управления своим временем и другими личностными ресурсами для выстраивания и реализации траектории саморазвития, личностных достижений, постоянного самообразования.
	ИУК-6.2. Планирует траекторию саморазвития, определяет ресурсы, ограничения и приоритеты собственной деятельности, эффективно использует личностные ресурсы.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.
	ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов возникновении	ИУК-8.1. Осуществляет выбор способов поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методов и средств защиты человека при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов.
	ИУК-8.2. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов.
	ИУК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1 Понимает сущность коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.
Код и наименование общепрофессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИУК)**
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания	ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

	ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК–1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
	ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
	ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий
	ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.
	ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.
	ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.
	ИОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
	ИОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-8.1 Знает принципы и характер работы современных информационных технологий
	ИОПК-8.2. Умеет использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности
	ИОПК-8.3. Владеет способностью применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности
Код и наименование профессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИПК)**
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.
	ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.
	ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания
	ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.
	ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания
	ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания

2. Выполнение выпускной квалификационной работы и подготовка к процедуре защиты

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования предусмотрено выполнение ВКР, что позволяет оценить не только овладение выпускником теоретическими знаниями, но и умение применить эти знания на практике. Итоговой государственной аттестацией в соответствии с учебным планом является защита ВКР (выпускной квалификационной работы).

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская 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.

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

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

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 образовательной программы, предусмотренных ФГОС ВО;

– развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования и проведения эксперимента при решении конкретных практических производственных, экономических, управленческих 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 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 в масштабах своей профессиональной деятельности;

– навыки самостоятельного научного и прикладного исследования в конкретной области;

– умение работать с научной, методической 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 грамотно излагать специальную информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Выполнение выпускником ВКР предполагает:

– обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы;

– изучение нормативной и методической документации, справочной и научной литературы поизучаемой проблеме;

– сбор необходимого эмпирического или экспериментального материала для ее выполнения;

– анализ собранных данных, с использованием соответствующих методов обработки и анализа информации;

– оформление ВКР в соответствии с нормативными требованиями.

ВКР по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостинично-ресторанная деятельность выполняется в виде выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Структура ВКР (выпускной квалификационной (бакалаврской) работы) и требования к ее содержанию.

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 подтверждения (не подтверждения) выдвинутых гипотез, обосновываются возможности практического применения полученных результатов. Список использованных источников содержи 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.).

Требования к структуре и оформлению ВКР содержатся в методических указаниях:

Астапов, М.Б. Структура и оформление бакалаврской, дипломной, курсовой работ и выпускной квалификационной (бакалаврской) работы: учебно-методические указания / М.Б. Астапов, Ж.О. Карапетян, О.А. Бондаренко. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2019. – 52 с.

Темы ВКР определяются кафедрой международного туризма и менеджмента в соответствии с профилем образовательной программы, с учетом заявок предприятий и организаций (при наличии), а также утвержденной тематики выпускных квалификационных работ. Тематика ВКР ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, технологий, экономики и социальной сферы. Тематика утверждается на заседании кафедры и учебно-методическим советом ИГГТС ежегодно.

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.

Утверждение темы выпускной квалификационной (бакалаврской) работы приказом ректора осуществляется не позднее 9 месяцев до защиты.

Заявление обучающегося на выполнение ВКР, после согласования с научным руководителем (который визирует заявление студента), подается на имя заведующего кафедры. Все заявления регистрируются в журнале регистрации ВКР с указанием ФИО выпускника, научного руководителя, темы, даты подачи заявления. Заявление является основанием для назначения научного руководителя работы из числа преподавателей кафедры, имеющих ученые степени и/или звания.

Тема, а также научный руководитель работы закрепляются на заседании кафедры. Утвержденные темы и руководители работ выпускников утверждаются приказом ректора университета. 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.

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.

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.

Согласно Положению о подготовке и защите выпускных квалификационных работ ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет», 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, оказывают 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.

ВКР подлежит обязательному внешнему рецензированию (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 студентов 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.

Работа над ВКР ведется по определенному графику. Порядок защиты ВКР устанавливается кафедрой международного туризма и менеджмента. Предварительно прочитанная, одобренная и подписанная научным руководителем ВКР предъявляется на кафедру не менее чем за 10 дней до защиты.

После завершения подготовки выпускниками ВКР научный руководитель представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

Подготовленная и полностью оформленная работа вместе с отзывом научного руководителя, рецензией (при наличии) и справками о практическом использовании результатов (при наличии) представляется на кафедру для прохождения нормоконтроля и последующей процедуры предварительной защиты.

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.

3. Защита выпускной квалификационной работы

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.

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

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.

Наиболее интересные в теоретическом и практическом отношении ВКР могут быть рекомендованы к опубликованию в печати, а также представлены к участию в конкурсе научных работ.

Выпускник должен подготовить к защите презентацию своей работы, в которой необходимо отразить основные положения работы и иллюстративный материал (графики, схемы, рисунки).

Защита ВКР носит обязательный характер и включает:

–доклад автора об основных результатах проделанной работы;

–дискуссионное обсуждение ВКР.

Защита ВКР проходит на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) с участием научного руководителя и консультанта (при наличии). Время, отводимое на защиту ВКР, определяется утвержденными нормами времени.

Оценка ВКР дается ГЭК на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его председатель комиссии) обладает правом решающего голоса. В процессе обсуждения оценки должно учитываться мнение рецензента о работе выпускника.

4. Критерии 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;

– 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 и вопросы, заданные при обсуждении ВКР;

– наличие публикаций, дипломов победителя конкурсов, рекомендаций к практическому использованию или опубликованию и т.д. полученных результатов.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственной итоговой аттестации.

Показатели оценки выпускной квалификационной работы

Оценка (шкала оценивания)	Описание показателей
Продвинутый уровень (оценка «отлично»)	– всесторонние и глубокие знания программного материала по теме ВКР; – глубокое раскрытие темы ВКР; – изложение материала в определенной логической последовательности, литературным языком, с использованием современных научных терминов; – освоение актуальной и достоверной основной, дополнительной литературыпо теме ВКР; – умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессыв их взаимосвязи и развитии; – сформированность необходимых практических навыков работы с зученным материалом; – качественное оформление работы; – содержательность доклада и презентации; – полные, четкие, логически последовательные, правильные ответы на поставленные в ходе обсуждения ВКР вопросы, способность делать обоснованные выводы.

Повышенный уровень (оценка «хорошо»)	– глубокое раскрытие темы; – качественное оформление работы; – содержательность доклада и презентации; – систематический характер знаний и умений; – достаточно полные и твёрдые знания программного материала по теме ВКР, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых явлений (процессов); – последовательные, правильные, конкретные, без существенных неточностей ответы на поставленные вопросы; уверенность при ответе на дополнительные вопросы; – знание основной литературы по теме; – умение достаточно полно анализировать факты, события, явления и процессы, применять теоретические знания при решении практических задач; – наличие в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
Базовый (пороговый) уровень (оценка «удовлетворительно)	– знание основного материала по теме ВКР в объеме, необходимом для последующей практической деятельности; – неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер; – 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; – 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.

5. 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.
2. Положение о подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ. URL: www.kubsu.ru.
3. Структура и оформление бакалаврской, дипломной, курсовой работ и выпускной квалификационной (бакалаврской) работы: учеб.-метод. указания/сост. М.Б. Астапов. О.Л. Бондаренко. Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2019. 52 с.

6. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

6.1. Учебная литература

А) 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.

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. Кочкурова. – 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 длястудентов 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. Гущина И.А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие для студентов вузов / И.А. Гущина, 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]. – Режим доступа: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90750.

12. Котлер Ф. Маркетинг: гостеприимство, туризм: учебник / Ф. Котлер, БоуэнДжон, 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. Джаладян. – М.: КноРус, 2015. – 365 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://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: //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 Интермедия, 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: //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]. – Режим доступа: 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: МАБИВ, 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. – Режим доступа: 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: //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-ADDB-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.

б) 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: //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.

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.

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.

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.: Альтаир: 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: //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]. – Режим доступа: 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. – Режим доступа: 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.
19. Всероссийский экономический журнал «ЭКО»
20. Журнал «Экологический вестник Северного Кавказа»
21. Журнал «Экология»
22. Журнал «Экономика и жизнь»
23. Журнал «Экономист»
24. Журнал «Экономические и социальные проблемы России»
25. Журнал «Южно-Российский вестник геологии, географии и глобальной энергии»
26. Базы данных компании «Ист Вью» http://dlib.eastview.com
27. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU https://grebennikon.ru/

6.2. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базыданных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. ЭБС «ЮРАЙТ» https://urait.ru/
2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
3. ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
5. ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com
6. Центр устойчивого развития и здоровья среды ИБР РАН http://www.sustainabledevelopment.ru.

6.3. Профессиональные базы данных:

1. Web of Science (WoS) http://webofscience.com/
2. Scopus http://www.scopus.com/
3. ScienceDirect www.sciencedirect.com

4. Журналы издательства Wiley https://onlinelibrary.wiley.com/

5. Научная электронная библиотека (НЭБ) http://www.elibrary.ru/Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российскойплатформе научных журналов НЭИКОН http://archive.neicon.ru

6. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) https://rusneb.ru/

7. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина https://www.prlib.ru/

8. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action

9. Springer Journals https://link.springer.com/

10. Nature Journals https://www.nature.com/siteindex/index.html

11. Springer Nature Protocols and Methods https://experiments.springernature.com/sources/springer-protocols

12. Springer Materials http://materials.springer.com/

13. zbMath https://zbmath.org/

14. Nano Database https://nano.nature.com/

15. Springer eBooks: https://link.springer.com/

16. «Лекториум ТВ» http://www.lektorium.tv/

17. Университетская информационная система РОССИЯ http://uisrussia.msu.ru

6.4. Информационные справочные системы

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

6.5. Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ

1. Среда модульного динамического обучения http://moodle.kubsu.ru
2. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций http://mschool.kubsu.ru/
3. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий http://mschool.kubsu.ru;
4. Электронный архив документов КубГУ http://docspace.kubsu.ru/
5. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала «ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ» http://icdau.kubsu.ru/

7. 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, приотсутствии 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 аттестационногоиспытания 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.

8. Материально-техническое обеспечение по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины используютсяаудитории, кабинеты, оснащенные необходимым специализированным и лабораторным оборудованием. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью

подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

№	Вид работ	Материально-техническое обеспечение дисциплины и оснащенность
1.	Лекционныезанятия	ауд. И207 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 48 стульев; доска учебная; видеопроектор Optoma; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo ауд. И211 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 24 стула; доска учебная.; проектор ViewSonic PJD5134; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo ауд. И218 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели - 52 шт.; доска учебная; Система компьютеризированная отображения аудиовизуальной информации; проектор; экран ауд. И219 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели - 39 шт.; доска учебная; проектор Epson EB-585Wi; магнитно-маркерная доска; трибуна интерактивная. Специализированные демонстрационные стенды: 1. Географические карты: 2. 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 Краснодарский край. Республика Адыгея. М., 1996. 3. Таблицы. 4. Фотографии. 5. Картосхемы 6. Наглядные пособия.
2.	Практическиезанятия	ауд. И200 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 20 столов + 40 стульев; доска учебная.; проектор; экран; преподавательская трибуна; ноутбук ауд. И201 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 21 стол + 42 стула; доска учебная.; проектор; комплекс мультимедийный интерактивный демонстрационный Smart Board; ноутбук ауд. И205 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели - 31 шт.; доска учебная.; магнитно-маркерная доска; проектор; преподавательская трибуна; ноутбук ауд. И208 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 21 стол + 42 стула шт.; доска учебная; проектор; магнитно- маркерная доска; комплекс мультимедийный интерактивный демонстрационный; преподавательская трибуна; ноутбук специализированные демонстрационные материалы: 1. Географические карты: 2. Атласы: 3. Таблицы 4. Фотографии 5. Картосхемы 6. Наглядные пособия.
3.	Групповые (индивидуальные) консультации	Кабинеты И215 для групповых (индивидуальных) консультаций – аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект мебели – 2 стола + 10 стульев шт.; моноблок; ноутбук; МФУ
5.	Самостоятельная работа	ауд. И209 ноутбук (1 шт.); персональный компьютер (1 шт.); МФУ (2 шт.); географические карты, наглядные пособия, плакаты и макеты (глобусы); учебники, учебные и учебно-методические пособия ауд. И212 ноутбук с выходом в Интернет (2 шт.); МФУ (1 шт.); проектор для демонстрации слайдов (1 шт.); мобильный экран для проектора (1 шт.); географические карты, наглядные пособия, плакаты и макеты (глобусы); учебники, учебные и учебно-методические пособия Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, веб-камеры, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе, качеству образования – первый проректор
_____ Т.А. Хагуров
подпись
«26» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б3.02(Д) ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль)	Гостинично-ресторанная деятельность
Форма обучения	Заочная
Квалификация	Бакалавр

Краснодар 2023

Рабочая программа государственной итоговой аттестации (защита выпускной квалификационной работы) составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Программу составил(и):

Волкова Т.А., канд. географ. наук, доцент
Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание

Беликов М.Ю., д.г.н., профессор
Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание подпись

подпись

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмент «10» мая 2023 г. протокол № 10.

Заведующий кафедрой
Беликов М.Ю., д.г.н., профессор

Рабочая программа одобрена на заседании учебно-методической комиссии ИГГТС «23» мая 2023 г. протокол № 5.
Председатель УМК ИГГТС
к.г.н., доцент Филобок А.А.

Рецензенты:

1. Миненкова В.В. канд.м географ. наук, доцент, зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»
2. Колайко И.В. Генеральный директор АНО «Центр экспертизы, качества и дополнительного образования «КУРОРТ-КОНСАЛТИНГ»

Содержание

6. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

6.1 Цель государственной итоговой аттестации

- определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Проводится в форме защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цель подготовки к процедуре защиты ВКР – сбор, обработка информации для выполнения исследования с целью написания выпускной квалификационной работы

1.5. Задачи государственной итоговой аттестации

Задачами защиты выпускной квалификационной работы являются:

- 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.

Задачи подготовки к процедуре защиты выпускной квалификационной работы:

- обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы;
- изучение нормативной документации, справочной и научной литературы по изучаемой проблеме;
- сбор эмпирического (статистического) или экспериментального материала для ее выполнения;
- анализ собранных данных, в т.ч. с использованием соответствующих методов статистической обработки и анализа информации;
- оформление ВКР в соответствие с нормативными требованиями. В процессе подготовки ВКР выпускник должен продемонстрировать:
- навыки самостоятельного научного и прикладного исследования в сфере географии;
- умение работать с научной литературой и другими источниками информации;
- владение методами сбора эмпирического материала и его анализа;
- владение методами оценки эффективности предлагаемых в ВКР рекомендаций, мероприятий;
- владение современными методами математико-статистической обработки и компьютерными технологиями;
- готовность творчески применять современные компьютерные технологии при сборе, хранении, обработке, анализе и передаче информации для решения профессиональных задач;
- владение профессиональной терминологией и языком научного исследования;
- владение коммуникативными стратегиями и тактиками, риторическими, стилистическими и языковыми нормами и приемами, принятыми в разных сферах коммуникации.

1.6. 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 направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность» и завершается присвоением квалификации. Проводится на 5 курсе.

Подготовка к процедуре защиты ВКР является финальным этапом, предшествующим государственной итоговой аттестации (защита ВКР). На подготовку и защиту ВКР в учебном плане выделяется 10 недель (5 курс), завершается она присвоением квалификации.
Общий объем ГИА составляет 540 часов (15 ЗЕТ), в том числе 432 часов (12 ЗЕТ) – подготовка к процедуре защиты ВКР, 108 часов (3 ЗЕТ) – защита ВКР. Объем контактной работы – 20,5 часов, в т.ч. 20 часов – подготовка к процедуре защиты ВКР, 0,5 часа – защита ВКР.

1.7. Перечень планируемых результатов 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.
В частности, проверяется обладание выпускниками компетенциями в области следующих, установленных Профессиональной основной образовательной программой, видов профессиональной деятельности:

- организационно-управленческий.

По итогам ГИА проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций:

Код и наименование универсальной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИУК)**
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1 Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи
	ИУК 1.2 Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1. Понимает сущность правовых норм, цели и задачи нормативных правовых актов.
	ИУК-2.2. Осуществляет поиск необходимой правовой информации для решения профессиональных задач.
	ИУК-2.3. Использует принципы проектной методологии для решения профессиональных задач.
	ИУК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения задач, имеющихся ресурсов и ограничений, оценки рисков на основе проектного инструментария.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1. Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций; соблюдает нормы и установленные правила поведения в организации.
	ИУК-3.2. Применяет методы командного взаимодействия; планирует и организует командную работу.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской	ИУК-4.1. Соблюдает нормы и требования к устной и письменной деловой коммуникации, принятые в стране(ах)

Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	изучаемого языка.
	ИУК-4.2. Демонстрирует способность к реализации деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).
	ИУК-4.3. Выбирает коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами.
	ИУК-4.4. Ведет деловую переписку и использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в этическом и философском контекстах.
	ИУК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиции этики и философских знаний.
	ИУК-5.3. Анализирует историю России в контексте мирового исторического развития
	ИУК-5.4. Критически анализирует историческое наследие и социокультурные традиции на основе исторических знаний.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1. Понимает необходимость осознанного управления своим временем и другими личностными ресурсами для выстраивания и реализации траектории саморазвития, личностных достижений, постоянного самообразования.
	ИУК-6.2. Планирует траекторию саморазвития, определяет ресурсы, ограничения и приоритеты собственной деятельности, эффективно использует личностные ресурсы.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.
	ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и	ИУК-8.1. Осуществляет выбор способов поддержания безопасных условий жизнедеятельности, методов и средств защиты человека при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций, в том числе военных конфликтов.

чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов возникновении	ИУК-8.2. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, их влияние на индивида и поведение экономических агентов.
	ИУК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения на основе инструментария управления личными финансами
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-10.1 Понимает сущность коррупционного поведения и определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции исходя из действующих правовых норм.
Код и наименование общепрофессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИУК)**
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания	ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК–1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
	ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и

	общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
	ИОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий
	ИОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.
	ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.
	ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.
	ИОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
	ИОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ИОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач	ИОПК-8.1 Знает принципы и характер работы современных информационных технологий

профессиональной деятельности	ИОПК-8.2. Умеет использовать современные информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности
	ИОПК-8.3. Владеет способностью применять современные информационно-коммуникативные технологии в соответствии с решаемыми задачами профессиональной деятельности
Код и наименование профессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИПК)**
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.
	ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.
	ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания
	ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.
	ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или

общественного питания	общественного питания
	ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания

7. Выполнение выпускной квалификационной работы и подготовка к процедуре защиты

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования предусмотрено выполнение ВКР, что позволяет оценить не только овладение выпускником теоретическими знаниями, но и умение применить эти знания на практике. Итоговой государственной аттестацией в соответствии с учебным планом является защита ВКР (выпускной квалификационной работы).

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская 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.

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

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

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 образовательной программы, предусмотренных ФГОС ВО;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования и проведения эксперимента при решении конкретных практических производственных, экономических, управленческих 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 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 в масштабах своей профессиональной деятельности;
- навыки самостоятельного научного и прикладного исследования в конкретной области;
- умение работать с научной, методической 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 грамотно излагать специальную информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.
- Выполнение выпускником ВКР предполагает:
- обоснование актуальности и практической значимости выбранной темы;
- изучение нормативной и методической документации, справочной и научной литературы по изучаемой проблеме;
- сбор необходимого эмпирического или экспериментального материала для ее выполнения;
- анализ собранных данных, с использованием соответствующих методов обработки и анализа информации;
- оформление ВКР в соответствии с нормативными требованиями.

ВКР по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостинично-ресторанная деятельность выполняется в виде выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Структура ВКР (выпускной квалификационной (бакалаврской) работы) и требования к ее содержанию.

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 подтверждения (не подтверждения) выдвинутых гипотез, обосновываются возможности практического применения полученных результатов. Список использованных источников содержи 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.).
Требования к структуре и оформлению ВКР содержатся в методических указаниях: Астапов, М.Б. Структура и оформление бакалаврской, дипломной, курсовой работ и выпускной квалификационной (бакалаврской) работы: учебно-методические указания / М.Б. Астапов, Ж.О. Карапетян, О.А. Бондаренко. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2019. – 52 с.
Темы ВКР определяются кафедрой международного туризма и менеджмента в соответствии с профилем образовательной программы, с учетом заявок предприятий и организаций (при наличии), а также утвержденной тематики выпускных квалификационных работ. Тематика ВКР ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, технологий, экономики и социальной сферы. Тематика утверждается на заседании кафедры и учебно-методическим советом ИГГТС ежегодно.
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.
Утверждение темы выпускной квалификационной (бакалаврской) работы приказом ректора осуществляется не позднее 9 месяцев до защиты.
Заявление обучающегося на выполнение ВКР, после согласования с научным руководителем (который визирует заявление студента), подается на имя заведующего кафедры. Все заявления регистрируются в журнале регистрации ВКР с указанием ФИО выпускника, научного руководителя, темы, даты подачи заявления. Заявление является основанием для назначения научного руководителя работы из числа преподавателей кафедры, имеющих ученые степени и/или звания.
Тема, а также научный руководитель работы закрепляются на заседании кафедры. Утвержденные темы и руководители работ выпускников утверждаются приказом ректора университета. 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.
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.
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.
Согласно Положению о подготовке и защите выпускных квалификационных работ ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет», 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, оказывают 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.

ВКР подлежит обязательному внешнему рецензированию (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 студентов 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.

Работа над ВКР ведется по определенному графику. Порядок защиты ВКР устанавливается кафедрой международного туризма и менеджмента. Предварительно прочитанная, одобренная и подписанная научным руководителем ВКР предъявляется на кафедру не менее чем за 10 дней до защиты.

После завершения подготовки выпускниками ВКР научный руководитель представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

Подготовленная и полностью оформленная работа вместе с отзывом научного руководителя, рецензией (при наличии) и справками о практическом использовании результатов (при наличии) представляется на кафедру для прохождения нормоконтроля и последующей процедуры предварительной защиты.

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.

8. Защита выпускной квалификационной работы

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.
Целью защиты ВКР является оценка качества комплексной системы теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных студентом в процессе формирования у него универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих решать поставленные задачи на профессиональном уровне.
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.
Наиболее интересные в теоретическом и практическом отношении ВКР могут быть рекомендованы к опубликованию в печати, а также представлены к участию в конкурсе научных работ.
Выпускник должен подготовить к защите презентацию своей работы, в которой необходимо отразить основные положения работы и иллюстративный материал (графики, схемы, рисунки).
Защита ВКР носит обязательный характер и включает:

- доклад автора об основных результатах проделанной работы;
- дискуссионное обсуждение ВКР.

Защита ВКР проходит на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) с участием научного руководителя и консультанта (при наличии). Время, отводимое на защиту ВКР, определяется утвержденными нормами времени.
Оценка ВКР дается ГЭК на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его председатель комиссии) обладает правом решающего голоса. В процессе обсуждения оценки должно учитываться мнение рецензента о работе выпускника.

9. Критерии 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;
- 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 и вопросы, заданные при обсуждении ВКР;
- наличие публикаций, дипломов победителя конкурсов, рекомендаций к практическому использованию или опубликованию и т.д. полученных результатов.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственной итоговой аттестации.

Показатели оценки выпускной квалификационной работы

Оценка (шкала оценивания)	Описание показателей
Продвинутый уровень (оценка «отлично»)	всесторонние и глубокие знания программного материала по теме ВКР; глубокое раскрытие темы ВКР; изложение материала в определенной логической последовательности, литературным языком, с использованием современных научных терминов; освоение актуальной и достоверной основной, дополнительной литературы по теме ВКР; умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и развитии; сформированность необходимых практических навыков работы с зученным материалом; качественное оформление работы; содержательность доклада и презентации; полные, четкие, логически последовательные, правильные ответы на поставленные в ходе обсуждения ВКР вопросы, способность делать обоснованные выводы.
Повышенный уровень (оценка «хорошо»)	глубокое раскрытие темы; качественное оформление работы; содержательность доклада и презентации; систематический характер знаний и умений; достаточно полные и твёрдые знания программного материала по теме ВКР, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых явлений (процессов); последовательные, правильные, конкретные, без существенных неточностей ответы на поставленные вопросы; уверенность при ответе на дополнительные вопросы; знание основной литературы по теме; умение достаточно полно анализировать факты, события, явления и процессы, применять теоретические знания при решении практических задач; наличие в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
Базовый (пороговый) уровень (оценка «удовлетворитель но)	знание основного материала по теме ВКР в объеме, необходимом для последующей практической деятельности; неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер; 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; 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.

10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся при подготовке выпускной квалификационной работы.

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры КубГУ. URL: www.kubsu.ru.
5. Положение о подготовке и защите выпускных квалификационных работ КубГУ. URL: www.kubsu.ru.
6. Структура и оформление бакалаврской, дипломной, курсовой работ и выпускной квалификационной (бакалаврской) работы: учеб.-метод. указания/сост. М.Б. Астапов. О.Л. Бондаренко. Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2019. □ 52 с.

7. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

7.1. Учебная литература

1. Алексеев А.И., Колосов В.А. Россия: социально-экономическая география. – М.: Новый хронограф, 2013 -URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228345.
2. Анисимова В.В. Экономическая и социальная география России: практикум / В. В. Анисимова, Н. В. Краснова. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2015. – 126 с. (*в библиотеке КубГУ 25 экз.)*
3. География мира в 3 т. Том 1. Политическая география и геополитика: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Н.В. Каледин [и др.]; под ред. Н.В. Каледина, Н.М. Михеевой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 295 с. // URL: https://urait.ru/book/geografiya-mira-v-3-t-tom-1-politicheskaya-geografiya-i-geopolitika-425356.

4. География мира в 3 т. Том 2. Социально-экономическая география мира: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Н.В. Каледин [и др.]; под ред. Н.В. Каледина, Н.М. Михеевой. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 255 с. // URL: https://urait.ru/book/geografiya-mira-v-3-t-tom-2-socialno-ekonomicheskaya-geografiya-mira- 425383.
5. География мира в 3 т. Том 3. Регионы и страны мира: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Н.В. Каледин [и др.]; под ред. Н.В. Каледина, Н.М. Михеевой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 255 с. // URL: https://urait.ru/book/geografiya- mira-v-3-t-tom-3-regiony-i-strany-mira-414314.
6. Горбанёв В.А. Общественная география зарубежного мира и России: учебник / В.А. Горбанёв. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2014. – 487 с. // URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=447886.
7. История и методология науки: учебное пособие для бакалавриата и магистратуры / Б.И. Липский [и др.]; под ред. Б.И. Липского. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 441 с. // URL: https://urait.ru/book/istoriya-i-metodologiya- nauki-425867.
8. Калуцков В.Н. География России: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / В.Н. Калуцков. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 347 с. // https://urait.ru/book/geografiya-rossii-413727.
9. Каракеян В. И. Экологический мониторинг: учебник для академического бакалавриата / В. И. Каракеян, Е. А. Севрюкова ; под общ. ред. В. И. Каракеяна. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 397 с. // https://urait.ru/book/ekologicheskiy-monitoring- 413923.
10. Киселева А.А. Экономика Кубани: учебно-методический комплекс / А. А. Киселева, З. М. Хутыз; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кубанский гос. ун-т. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2011. – 71 с. (*в библиотеке КубГУ 16 экз.)*
11. Кузьбожев Э.Н. Экономическая география и регионалистика (история, методы, состояние и перспективы размещения производительных сил): учебное пособие для академического бакалавриата / Э.Н. Кузьбожев, И.А. Козьева, М.Г. Клевцова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 431 с. // URL: https://urait.ru/book/ekonomicheskaya-geografiya-i-regionalistika-istoriya-metody-sostoyanie-i- perspektivy-razmescheniya-proizvoditelnyh-sil-431110.
12. Латышенко К.П. Экологический мониторинг: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / К.П. Латышенко. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 375 с. // URL: https://urait.ru/book/ekologicheskiy-monitoring-413375.
13. Нагалевский Ю.Я. Региональное физико-географическое районирование: учебное пособие / Ю. Я. Нагалевский, Э. Ю. Нагалевский; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кубанский гос. ун-т. - Краснодар: Кубанский государственный университет,2012. (*в библиотеке КубГУ 44 экз.)*
14. Симагин Ю.А. Экономическая география и прикладное регионоведение России: учебник для академического бакалавриата / Ю. А. Симагин, А. В. Обыграйкин, В. Д. Карасаева; под ред. Ю. А. Симагина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 411 с. // URL: https://urait.ru/book/ekonomicheskaya-geografiya-i-prikladnoe- regionovedenie-rossii-413001.
15. Перцик Е.Н. История, теория и методология географии: учебник для бакалавриата и магистратуры / Е.Н. Перцик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 373 с. // URL: https://urait.ru/book/istoriya-teoriya-i-metodologiya-geografii-423329.
16. Перцик Е/Н. Теория и методология географии: учебник для бакалавриата и магистратуры / Е.Н. Перцик. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 141 с. // URL: https://urait.ru/book/teoriya-i-metodologiya-geografii-429309.
17. Путырский В.Е. Политическая география: учебник для академического бакалавриата / В.Е. Путырский. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 414 с. // URL: https://urait.ru/book/politicheskaya-geografiya-413040.

18. Теория и методология географической науки: учебник для бакалавриата и магистратуры / М. М. Голубчик [и др.]; под ред. С. В. Макар, А. М. Носонова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 483 с. // URL: https://urait.ru/book/teoriya-i- metodologiya-geograficheskoy-nauki-414441.
19. Физическая география мира и России: учебное пособие / В.А. Шальнев, В.В. Конева, М.В. Нефедова, Е.А. Ляшенко; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь: СКФУ, 2014. – 140 с. // URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=457623&sr=1.
20. Хаустов А.П. Экологический мониторинг: учебник для академического бакалавриата: учебник для студентов вузов, обучающихся по естественнонаучным направлениям и специальностям / А.П. Хаустов, М.М. Редина; Рос. ун-т дружбы народов. 8– Москва : Юрайт, 2017. – 489 с. // URL: https://urait.ru/book/ekologicheskiy-monitoring- 412996.
21. Экономическая география: учебник и практикум для академического бакалавриата / Я. Д. Вишняков [и др.]; под общ. ред. Я. Д. Вишнякова. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 594 с. // URL: https://urait.ru/book/ekonomicheskaya-geografiya-426248.
22. Экономическая география России: учебник / Т.Г. Морозова, М.П. Победина, С.С. Шишов и др.; под ред. Т.Г. Морозовой. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Юнити-Дана, 2012. – 480 с. // URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=118552.
23. Экономическая и социальная география Краснодарского края: учеб. пособие / Под ред. В.И. Чистякова. Краснодар: КубГУ; Просвещение-Юг, 2011. 443 с. *(в библиотеке КубГУ 100 экз.)*
24. Андреев А.В. Региональная экономика: для бакалавров и специалистов: учебник для студентов / А.В. Андреев, Л.М. Борисова, Э.В. Плучевская. – СПб.: Питер, 2012. – 460 с. (*в библиотеке КубГУ 4 экз.)*
25. Анисимова В.В. География сферы обслуживания (третичный сектор экономики): учебное пособие / В.В. Анисимова, И.А. Романова, М.Л. Некрасова. – изд. 2- е, перераб. и доп. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2017. – 296 с. (*в библиотеке КубГУ 3 экз.)*
26. Гранберг А.Г. Основы региональной экономики: учебник для студентов вузов / А. Г. Гранберг ; Гос. ун-т «Высшая школа экономики». – 3-е изд. – М.: ГУ ВШЭ, 2003. – 494 с. *(в библиотеке КубГУ 49 экз.)*
27. Гужин Г.С. География мирового хозяйства: учебное пособие для студентов географ. и экон. спец. / Г. С. Гужин, С. А. Шатилов, М. Ю. Беликов. – Краснодар: Кубанский государственный университет, 1995. – 301 с. *(в библиотеке КубГУ 4 экз.)*
28. Любичанковский А. География культуры: учебное пособие / А. Любичанковский. – Оренбург: ОГУ, 2014. – 224 с. // URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259254.
29. Мельченко В.Е. География экономических связей и транспорта: учебное пособие / В.Е. Мельченко. – 2-е изд., испр., и доп. – М.: Альтаир : МГАВТ, 2012. – 258 с. // URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=430347.
30. Мироненко Н.С. Введение в географию мирового хозяйства: международное разделение труда: учебное пособие для студентов вузов / Н.С. Мироненко. – М.: Аспект Пресс, 2006. – 239 с. *(в библиотеке КубГУ 30 экз.)*
31. Самойленко А. А. География туризма: учебное пособие для студентов вузов / / А. А. Самойленко. – 3-е изд. – Краснодар: Феникс, 2008. - 359 с. (*в библиотеке КубГУ 15 экз.*)
32. Хаустов А.П. Экологический мониторинг: учебник для академического бакалавриата: учебник для студентов вузов, обучающихся по естественнонаучным направлениям и специальностям / А.П. Хаустов, М.М. Редина; Рос. ун-т дружбы народов. – Москва : Юрайт, 2017. – 489 с. *(в библиотеке КубГУ 4 экз.)*

7.2. Периодическая литература

28. Журнал «Вопросы экономики»

29. Журнал «Вестник ЛГУ.Серия: Геология. География»
30. Журнал «Вестник ЛГУ.Серия: Общественные науки»
31. Журнал «Вестник МГУ.Серия: География»
32. Журнал «Вестник МГУ.Серия: Общественные науки»
33. Журнал «Вестник СПбГУ.Серия: География. Геология»
34. Журнал «География в школе»
35. Журнал «География и природные ресурсы»
36. Журнал «Известия ВУЗов Северо-Кавказского региона. Серия: Естественные науки»
37. Журнал «Известия РАН (до 1993 г. Известия АН СССР). Серия: Географическая»
38. Журнал «Известия Русского географического общества»
39. Журнал «Метеорология и гидрология»
40. Журнал «Мировая экономика и международные отношения»
41. Журнал «Наука Кубани»
42. Журнал «Общество и экономика»
43. Журнал «Природа. Общество. Человек»
44. Журнал «Региональная экономика: теория и практика»
45. Журнал «Регионология»
46. Журнал «Регион: экономика и социология»
47. Российский экономический журнал (РЭЖ)
48. Журнал «Ученые записки Казанского государственного университета: серия: Естественные науки»
49. Журнал «Философия хозяйства»
50. Журнал «Финансы и бизнес»
51. Всероссийский экономический журнал «ЭКО»
52. Журнал «Экологический вестник Северного Кавказа»
53. Журнал «Экология»
54. Журнал «Экономика и жизнь»
55. Журнал «Экономист»
56. Журнал «Экономические и социальные проблемы России»
57. Журнал «Южно-Российский вестник геологии, географии и глобальной энергии»
58. Базы данных компании «Ист Вью» http://dlib.eastview.com
59. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU https://grebennikon.ru/

7.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

7. ЭБС «ЮРАЙТ» https://urait.ru/
8. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
9. ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru
10. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
11. ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com
12. Центр устойчивого развития и здоровья среды ИБР РАН http://www.sustainabledevelopment.ru.

7.4. Профессиональные базы данных:

18. Web of Science (WoS) http://webofscience.com/
19. Scopus http://www.scopus.com/
20. ScienceDirect www.sciencedirect.com
21. Журналы издательства Wiley https://onlinelibrary.wiley.com/
22. Научная электронная библиотека (НЭБ) http://www.elibrary.ru/Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН http://archive.neicon.ru

23. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) https://rusneb.ru/
24. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина https://www.prlib.ru/
25. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action
26. Springer Journals https://link.springer.com/
27. Nature Journals https://www.nature.com/siteindex/index.html
28. Springer Nature Protocols and Methods https://experiments.springernature.com/sources/springer-protocols
29. Springer Materials http://materials.springer.com/
30. zbMath https://zbmath.org/
31. Nano Database https://nano.nature.com/
32. Springer eBooks: https://link.springer.com/
33. «Лекториум ТВ» http://www.lektorium.tv/
34. Университетская информационная система РОССИЯ http://uisrussia.msu.ru

7.5. Информационные справочные системы

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

7.6. Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ

6. Среда модульного динамического обучения http://moodle.kubsu.ru
7. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций http://mschool.kubsu.ru/
8. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий http://mschool.kubsu.ru;
9. Электронный архив документов КубГУ http://docspace.kubsu.ru/
10. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала «ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ» http://icdau.kubsu.ru/

7. 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 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.

8. Материально-техническое обеспечение по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины используются аудитории, кабинеты, оснащенные необходимым специализированным и лабораторным оборудованием. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

№	Вид работ	Материально-техническое обеспечение дисциплины и оснащенность
1.	Лекционные занятия	ауд. И207 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 48 стульев; доска учебная; видеопроектор Optoma; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo ауд. И211 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 24 стула; доска учебная.; проектор ViewSonic PJD5134; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo ауд. И218 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели - 52 шт.; доска учебная; Система компьютеризированная отображения аудиовизуальной информации; проектор; экран ауд. И219 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели - 39 шт.; доска учебная; проектор Epson EB-585Wi; магнитно-маркерная доска; трибуна интерактивная. Специализированные демонстрационные стенды: 7. Географические карты: 8. 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 Краснодарский край. Республика Адыгея. М., 1996. 9. Таблицы. 10. Фотографии. 11. Картосхемы 12. Наглядные пособия.
2.	Практические занятия	ауд. И200 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 20 столов + 40 стульев; доска учебная.; проектор; экран; преподавательская трибуна; ноутбук ауд. И201 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 21 стол + 42 стула; доска учебная.; проектор; комплекс мультимедийный интерактивный демонстрационный Smart Board; ноутбук ауд. И205 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели - 31 шт.; доска учебная.; магнитно-маркерная доска; проектор; преподавательская трибуна; ноутбук ауд. И208 Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 21 стол + 42 стула шт.; доска учебная; проектор; магнитно- маркерная доска; комплекс мультимедийный интерактивный демонстрационный; преподавательская трибуна; ноутбук специализированные демонстрационные материалы: 7. Географические карты: 8. Атласы: 9. Таблицы 10. Фотографии 11. Картосхемы 12. Наглядные пособия.

3.	Групповые (индивидуальные) консультации	Кабинеты И215 для групповых (индивидуальных) консультаций – аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект мебели – 2 стола + 10 стульев шт.; моноблок; ноутбук; МФУ
5.	Самостоятельная работа	ауд. И209 ноутбук (1 шт.); персональный компьютер (1 шт.); МФУ (2 шт.); географические карты, наглядные пособия, плакаты и макеты (глобусы); учебники, учебные и учебно-методические пособия ауд. И212 ноутбук с выходом в Интернет (2 шт.); МФУ (1 шт.); проектор для демонстрации слайдов (1 шт.); мобильный экран для проектора (1 шт.); географические карты, наглядные пособия, плакаты и макеты (глобусы); учебники, учебные и учебно-методические пособия Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно- коммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно- образовательную среду образовательной организации, веб-камеры, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi)

Приложение 7

Матрица компетенций

направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки/специальности)

направленность (профиль) Гостинично-ресторанная деятельность

Индекс	Наименование дисциплин / Компетенции	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Б.1	**Дисциплины (модули)**	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б1.О	**Обязательная часть**	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Б1.О.01	Введение в направление подготовки	**ИУК 1.1 ИУК 1.2**																				
Б1.О.02	Правоведение		**ИУК 2.1 ИУК 2.2**								+											
Б1.О.03	Основы проектной деятельности в гостиничном деле		**ИУК 2.3 ИУК 2.4**																			
Б1.О.04	Организационное поведение			**ИУК 3.1 ИУК 3.2**																		
Б1.О.05	Иностранный язык				**ИУК 4.1 ИУК 4.2 ИУК 4.5**																	
Б1.О.06	Русский язык и основы деловой коммуникации				**ИУК 4.3 ИУК 4.4**																	
Б1.О.07	Философия					**ИУК 5.1 ИУК 5.2**																
Б1.О.08	История (история России, всеобщая история)					**ИУК 5.2**																
Б1.О.09	Психология						**ИУК 6.1 ИУК 6.2**															

Индекс	Наименование дисциплин / Компетенции	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Б1.О.10	Физическая культура и спорт							**ИУК 7.1 ИУК 7.2**														
Б1.О.11	Безопасность жизнедеятельности								**ИУК 8.1 ИУК 8.2**													
Б1.О.12	Экономика									**ИУК 9.1 ИУК 9.2**												
Б1.О.13	Межкультурное взаимодействие в гостинично-ресторанной деятельности					+																
Б1.О.14	Основы гостеприимства												+									
Б1.О.15	Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности											**ИОПК 1.3**							+			
Б1.О.16	Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности												+									
Б1.О.17	Организация деятельности гостиничных предприятий											**ИОПК 1.1 ИОПК 1.2**									**ИПК 2.1**	
Б1.О.18	Организация деятельности предприятий питания											**ИОПК 1.1 ИОПК 1.2**									**ИПК 2.1**	
Б1.О.19	Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности												**ИОПК 2.2**									
Б1.О.20	Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности													+								

Индекс	Наименование дисциплин / Компетенции	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Б1.О.21	Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах													**ИОПК 3.2**								
Б1.О.22	Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности														+							
Б1.О.23	Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания															+				+	+	
Б1.О.24	Логистика в гостинично-ресторанной деятельности															**ИОПК 5.1 ИОПК 5.2**						
Б1.О.25	Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности																+					
Б1.О.26	Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности																	+				
Б1.О.27	Статистика в гостинично-ресторанном деле															**ИОПК 5.1 ИОПК 5.2**						
Б1.В.0	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**	+	+		+			+												+	+	+
Б1.В.01	Санаторно-курортная деятельность																					+

Индекс	Наименование дисциплин / Компетенции	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Б1.В.02	Язык делового общения				**ИУК 4.1 ИУК 4.3 ИУК 4.4**																	
Б1.В.03	Иностранный язык (второй)				+																	
Б1.В.04	Методы научных исследований в гостинично-ресторанном деле	+																				
Б1.В.05	Анимация в гостинично-ресторанной деятельности																					+
Б1.В.06	Связи с общественностью и медиа-планирование в гостинично-ресторанной деятельности														**ИОПК 4.3**							**ИПК 3.2**
Б1.В.07	Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса																					**ИПК 3.1**
Б1.В.08	Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса																					+
Б1.В.09	Технологии гостиничной деятельности																				+	+
Б1.В.10	Технологии предоставления услуг питания																				+	+
Б1.В.11	Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности																			+		

Индекс	Наименование дисциплин / Компетенции	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Б1.В.12	Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов																			+		
Б1.В.13	Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности																			+		
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б.1.ДВ.01**																					+
Б1.В.ДВ.01.01	Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности																					**ИПК 3.1**
Б1.В.ДВ.01.02	Поведение потребителей																					**ИПК 3.1**
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б.1.ДВ.02**																					+
Б1.В.ДВ.02.01	Территориальные аспекты организации гостинично-ресторанной деятельности																					+
Б1.В.ДВ.02.02	Курортно-рекреационное ресурсоведение																					+
Б1.В.ДВ.03	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**							**ИУК 7.1 ИУК 7.2**														
Б1.В.ДВ.03.01	Баскетбол							**ИУК 7.1 ИУК 7.2**														
Б1.В.ДВ.03.02	Волейбол							**ИУК 7.1 ИУК 7.2**														
Б1.В.ДВ.03.03	Бадминтон							**ИУК 7.1 ИУК 7.2**														

Индекс	Наименование дисциплин / Компетенции	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Б1.В.ДВ.03.04	Общая физическая и профессионально-прикладная подготовка							ИУК 7.1 ИУК 7.2														
Б1.В.ДВ.03.05	Футбол							ИУК 7.1 ИУК 7.2														
Б1.В.ДВ.03.06	Легкая атлетика							ИУК 7.1 ИУК 7.2														
Б1.В.ДВ.03.07	Атлетическая гимнастика							ИУК 7.1 ИУК 7.2														
Б1.В.ДВ.03.08	Аэробика и фитнес технологии							ИУК 7.1 ИУК 7.2														
Б1.В.ДВ.03.09	Единоборства							ИУК 7.1 ИУК 7.2														
Б1.В.ДВ.03.10	Плавание							ИУК 7.1 ИУК 7.2														
Б.2	**Практика**	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б.2.0	**Обязательная часть**	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б2.О.01	Учебная практика											+	+		+						+	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика											+	+		+						+	
Б2.О.02	Производственная практика		+	+						+	+			+		+			+		+	+
Б2.О.02.02(П)	Организационно-управленческая практика			+								+	+	+		+				+	+	+
Б2.О.02.03(Пд)	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Блок 3.	**Государственная итоговая аттестация**	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б3.01(Д)	Выполнение выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б1.В.ДВ.03.11	Физическая рекреация							ИУК 7.1 ИУК 7.2														

Индекс	Наименование дисциплин / Компетенции	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Б3.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФТД.	**Факультативы**	+	+												+							
ФТД.01	Методика написания студенческих научных работ	+	+																			
ФТД.02	Применение статистической методологии в научных исследованиях														+							

Приложение 8

Программа воспитания вуза и календарный план воспитательной работы

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кубанский государственный университет»

ОБЩАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ В КУБАНСКОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ УНИВЕРСИТЕТЕ

Краснодар, 2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕАМБУЛА

Общая рабочая программа воспитания в Кубанском государственном университете (далее – Университет, КубГУ) представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основы организации воспитательной деятельности в современной образовательной организации высшего образования.

Областью применения общей рабочей программы воспитания (далее – Программа) в КубГУ является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи.

Программа ориентирована на организацию воспитательной деятельности субъектов образовательного и воспитательного процессов.

Воспитание в образовательной деятельности Университете носит системный, плановый и непрерывный характер. Основным средством осуществления такой деятельности является воспитательная система и соответствующая ей рабочая программа воспитания и план воспитательной работы.

Университет выстраивает воспитательную систему в соответствии со спецификой профессиональной подготовки в КубГУ. При этом исходит из следующих положений.

Воспитательная работа – это деятельность, направленная на организацию воспитывающей среды и управление разными видами деятельности обучающихся с целью создания условий для их приобщения к социокультурным и духовно-нравственным ценностям народов Российской Федерации, полноценного развития, саморазвития и самореализации личности при активном участии самих обучающихся.

Программа призвана оказать содействие и помощь субъектам образовательных отношений в разработке структуры и содержания рабочей программы воспитания как части основных профессиональных образовательных программ и плана воспитательной работы образовательной организации высшего образования.

Общая рабочая программа воспитания в КубГУ разработана в соответствии с нормами и положениями:

– Конституции Российской Федерации;

– Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации;

– Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

– Федерального закона от 05.02.2018 г. № 15-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)»;

– Указа Президента Российской Федерации от 19.12.2012 г. № 1666 «О Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

– Указа Президента Российской Федерации от 24.12.2014 г. № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»;

– Указа Президента Российской Федерации от 31.12.2015 № 683 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» (с изменениями от 06.03.2018 г.);

– Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;

– Указа Президента Российской Федерации от 09.05.2017 г. № 203 «Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017-2030 гг.»;

– Распоряжения Правительства от 29.05.2015 г. № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

– Распоряжения Правительства от 29.11.2014 г. № 2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

– Плана мероприятий по реализации Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. № 2403-р;

– Постановления Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

– письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.02.2014 № ВК-262/09 «Методические рекомендации о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях»;

– Приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 14.08.2020 №831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации»;

– Посланий Президента России Федеральному Собранию Российской Федерации.

Рабочая программа воспитания в КубГУ разрабатывается в традициях отечественной педагогики и образовательной практики и базируется на принципе преемственности и согласованности с целями и содержанием программ воспитания в системе общего и профессионального образования.

Программа воспитания как часть основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) разрабатывается и реализуется

в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС).

Во исполнение положений Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» Университет имеет:

– Общую рабочую программу воспитания в КубГУ (определяет комплекс основных характеристик осуществляемой в образовательной организации воспитательной деятельности);

– Рабочие программы воспитания как часть ОПОП, реализуемых КубГУ (разрабатывается на период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы ООВО (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.));

– Календарный план воспитательной работы КубГУ, конкретизирующий перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся Университетом и (или) в которых обучающиеся принимают участие.

Приложение 1
к приказу от 15 мая 2023 № 964

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Концептуально-ценностные основания организации воспитательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования (ОП ВО)

Активная роль ценностей обучающихся КубГУ проявляется в их мировоззрении через систему ценностно-смысловых ориентиров и установок, принципов и идеалов, взглядов и убеждений, отношений и критериев оценки окружающего мира, что в совокупности образует нормативно-регулятивный механизм их жизнедеятельности и профессиональной деятельности.

В Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (Указ Президента РФ от 02.07.2021 № 400) определены следующие традиционные духовно-нравственные ценности:

- жизнь, достоинство, права и свободы человека,
- патриотизм,
- гражданственность,
- служение Отечеству и ответственность за его судьбу,
- высокие нравственные идеалы,
- крепкая семья,
- созидательный труд,
- приоритет духовного над материальным,
- гуманизм, милосердие, справедливость,
- коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение,
- историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

Защита традиционных российских духовно-нравственных ценностей, культуры и исторической памяти обеспечиваются путем решения задач развития системы образования, обучения и воспитания как основы формирования развитой и социально ответственной личности, стремящейся к духовному, нравственному, интеллектуальному и физическому совершенству; поддержка общественных проектов, направленных на патриотическое воспитание граждан, сохранение исторической памяти и культуры народов Российской Федерации; духовно-нравственное и патриотическое воспитания граждан на исторических и современных примерах, развитие коллективных начал российского общества, поддержка социально значимых инициатив, в том числе благотворительных проектов, добровольческого движения (п. 93 Стратегии).

Сохранение российской самобытности, культуры, традиционных российских духовно-нравственных ценностей и патриотическое воспитание граждан будут способствовать дальнейшему развитию демократического устройства Российской Федерации и ее открытости миру (п. 22 Стратегии).

Особое внимание уделяется поддержке семьи, материнства, отцовства и детства, инвалидов и пожилых граждан, воспитанию детей, их всестороннему духовному, нравственному, интеллектуальному и физическому развитию (п. 30 Стратегии).

Достижение целей государственной политики в сфере сбережения народа России и развития человеческого потенциала обеспечивается среди прочего путем решения задачи обучения и воспитания детей и молодежи на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей (п. 33 Стратегии).

Особое внимание уделяется решению следующих задачи по военно-патриотическому воспитанию и подготовке к военной службе граждан (п. 40 Стратегии).

Достижение целей обеспечения экологической безопасности и рационального природопользования осуществляется путем реализации государственной политики, направленной на решение задачи повышения уровня экологического образования и экологической культуры граждан, воспитания в гражданах ответственного отношения к природной среде (п. 83 Стратегии).

Одной из целей государственной политики в сфере сбережения народа России и развития человеческого потенциала является воспитание гармонично развитого и социально ответственного гражданина (п. 32 Стратегии).

1.2 Цель и задачи воспитания

Цель воспитательной работы – формирование гармоничной всесторонне развитой личности обучающегося университета, имеющего в качестве основы собственной жизненной позиции идеи патриотизма, ответственности, духовного и психологического благополучия, нравственного и физического здоровья, традиционные семейные ценности и культурное просвещение, заботу о согражданах, самоотдачу и труд во благо процветания страны, уважающего и культивирующего корпоративные ценности и традиции университета.

Университет нацелен на создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности, для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном, физическом и профессиональном развитии, формирования моральной ответственности за принимаемые решения.

Задачи воспитательной работы в КубГУ:

– формирование национального самосознания, активной гражданской позиции, гражданской и социальной ответственности, патриотизма, уважения к законности и правопорядку, правам и законным интересам сограждан;

– создание условий для духовного и психологического благополучия обучающихся;

– формирование в студенческом сообществе установки на здоровый образ жизни, ответственное отношение к природной и социокультурной среде,

самоотдачу и труд, создание семьи и воспитание нового поколения в духе общечеловеческих традиционных ценностей, заботу об окружающих.

– создание условий для освоения обучающимися ценностей национальной и общечеловеческой культуры, формирования эстетических ценностей и вкуса, стремления к участию в культурной жизни российского общества;

– создание условий для общего личностного и профессионального развития, формирование целеустремленности и предприимчивости, конкурентоспособности в профессиональной и социально важных сферах, в том числе через участие в общественной жизни университета.

– формирование самосознания студентов в духе академических корпоративных ценностей и традиций университета и создание условий для самореализации личности студента.

– ориентирование обучающихся на гуманистические мировоззренческие установки и смысложизненные ценности в новых социально-политических и экономических условиях общества.

– выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;

– повышение уровня культуры безопасного поведения;

– создание условий для освоения знаний и овладения навыками военно-спортивной подготовки.

1.3 Методологические подходы к организации воспитательной деятельности при реализации ОП ВО

В основу общей рабочей программы воспитания положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно-деятельностный, культурологический, проблемно-функциональный, научно-исследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы.

При выборе методологических подходов целесообразно выбирать сочетание методов с учетом направленности (профиля) образовательной программы, используемых образовательных технологий, реализуемых форм обучения, контингента обучающихся.

2. СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ В РАМКАХ ОП ВО

2.1. Направления воспитательной работы при реализации ОП ВО

Среди направлений воспитательной работы выделяются следующие:

– создание условий для воспитания социально ответственной, патриотичной, эффективной личности, укрепление активной гражданской позиции обучающихся, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;

– формирование у обучающихся чувства уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества;

– военно-спортивное воспитание

– воспитание казачьей молодежи

– духовно-нравственное воспитание на основе традиционных ценностей Православной культуры и культуры иных мировых религий

– формирование у обучающихся уважения к человеку труда и старшему поколению;

– формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;

– формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации;

– формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;

– формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;

– популяризация студенческого спорта и физической культуры в молодежной среде;

– пропаганда и реализация идей здорового образа жизни;

– выявление и развитие творческих способностей обучающихся;

– системная работа, направленная на духовный рост, моральное и эстетическое воспитание обучающихся;

– развитие студенческого самоуправления, добровольческого (волонтерского) движения и усиление воспитательной составляющей в деятельности общественных организаций;

– профилактика антитеррористических угроз, националистических и экстремистских проявлений среди обучающейся молодежи, иных деструктивных форм поведения;

– развитие безбарьерной и комфортной воспитательной среды, учитывающей особенности взаимодействия с обучающимися, относящимися к категориям имеющих инвалидность, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также обучающимися оказавшимися в сложной жизненной ситуации;

– обучение культуре поведения в сети Интернет, профилактика Интернет-зависимости, предупреждение рисков вовлечения обучающихся в противоправную деятельность через Интернет ресурсы;

– мониторинг иных асоциальных процессов в студенческой среде.

2.2. Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе при реализации ОП ВО

Приоритетными видами деятельности обучающихся в воспитательной системе КубГУ выступают:

– волонтерская (добровольческая) деятельность;

– проектная деятельность;

– учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность;

– студенческое международное сотрудничество;

– деятельность и виды студенческих объединений;

– досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;

– участие в профориентации, днях открытых дверей, днях карьеры;

– погружение в предпринимательскую деятельность;

– другие виды деятельности обучающихся.

2.3. Формы и методы воспитательной работы, используемые при реализации ОП ВО

Под формами организации воспитательной работы понимаются различные варианты организации конкретного воспитательного процесса, в котором объединены и сочетаются цель, задачи, принципы, закономерности, методы и приемы воспитания в Университете.

В Университете используются следующие формы воспитательной работы:

– словесные (собрания, сборы, лекции, конференции, встречи, круглые столы);

– практические (походы, экскурсии, конкурсы, субботники);

– наглядные (выставки);

– индивидуальные (беседы, занятия);

– групповые (кружки, секции, студии, клубы);

– массовые (конференции, шествия, фестивали, концерты);

– иные.

Методы воспитания – способы влияния преподавателя/организатора воспитательной деятельности на сознание, волю и поведение обучающихся КубГУ с целью формирования у них устойчивых убеждений и определенных норм поведения.

В качестве методов, применяемых при организации воспитательной работы, в Университете используются:

– разъяснение;

– убеждение;

– переубеждение;

– совет;

– педагогическое требование;

– общественное мнение;

– пример;

– поручение и задание;

– упражнение;

– соревнование;

– стимулирование;

– контроль;

– самоконтроль;

– иные.

2.4. Планируемые результаты воспитательной работы при реализации ОП ВО

Программа воспитания способствует достижению результатов двух групп:

Внешние (количественные, имеющие формализованные показатели): победы обучающихся в конкурсах и соревнованиях, рост количества студенческих объединений, увеличение количества участников проектов и т.д.;

Внутренние (качественные, не имеющие формализованных показателей, т.к. принадлежат внутреннему миру человека): ценности, жизненные смыслы, идеалы, чувства, переживания и т.д.

Примеры планируемых результатов воспитательной работы

– сформированность патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;

– сформированность военно-спортивных навыков, навыков оказания первой медицинской помощи и поведения в экстремальных ситуациях;

– умение проявлять патриотическую гражданскую позицию;

– готовность к выполнению гражданского долга;

– сформированность мировоззрения, основанного на уважении к праву и закону;

– знание гражданских обязанностей и прав;

– сформированность активной жизненной позиции;

– сформированность культуры здоровья на основе социально адаптированной и физически развитой личности;

– сформированность нравственных чувств, сопереживания, уважительного отношения к людям;

– умение планировать, контролировать и оценивать действия в соответствии с поставленной задачей;

– умение принимать правильные решения в различных жизненных ситуациях;

– другое.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный университет»

ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ КУБАНСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА

(на 2023/2024 учебный год)

Краснодар, 2023

I. Анализ итогов воспитательной работы за прошедшей учебный год

На содержание воспитательной работы существенным образом повлияло начало проведения специальной военной операции. Среди студенческой молодежи появился отчетливый запрос на правильное понимание происходящих событий и определение своего места в новых условиях. Новую актуальность приобрели вопросы военно-спортивной подготовки, приобретения навыков оказания первой медицинской помощи, действий в экстремальных ситуациях, активной добровольческой (волонтерской) деятельности, направленной на оказание помощи военнослужащим, их семьям, вынужденным переселенцам. Особую роль в сложившейся ситуации приобрели вопросы духовно-нравственного, патриотического воспитания, основанного на традиционных ценностях,одним из носителей которых на Кубани является казачество.

При формировании плана воспитательной работы на 2023/2024 учебныйгод университет отталкивается от новых реалий объективной действительности, запроса обучающейся молодежи, подразумевающего предпочтение очного формата событий и мероприятий заочному, деятельностное начало созерцательной активности, увеличение долиинтерактивного участия в предлагаемых событиях, а также более активное собственное участие при планировании, организации и проведениимероприятий.

В центре внимания обучающейся молодежи расположились события патриотического толка, события, формирующие активную гражданскую позицию, волонтерские инициативы, навыки военно-спортивного толка, оздоровительные мероприятия и событийные инициативы, а также содействующие профориентации и трудоустройству.

II. Календарный план событий и мероприятий воспитательной направленности

Календарный план событий и мероприятий воспитательной направленности на 2023/2024 учебный год

Модуль 1. Гражданское воспитание

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООВО	Количество участников
Досуговая, социокультурная	ежемесячно	Мероприятия проекта «Открытый диалог»	очная	Руководитель Координационного центра по вопросам формирования у молодежи активной гражданской позиции, предупреждения межнациональных и межконфессиональных конфликтов, противодействия идеологии терроризма и профилактики экстремизма Начальник УВР Органы студенческого самоуправления	До 300
Научно-просветительская	ежемесячно	Публичные лекции в рамках проекта «Открытый университет»	смешанная	Проректор по учебной работе и качеству образования – первый проректор Проректор по ВР и СВ	От 100
Июнь					
Волонтерская, социокультурная	1 июня 2024 года	Волонтерские акции* в рамках Международного дня защиты детей	очная	Директор ВЦ Органы студенческого самоуправления	До 50
Июль					
Социокультурная, студенческое сотрудничество	Июль 2024 года	Организация участия студентов в губернаторском форуме молодежного актива «Регион-93»	очная	Начальник ОВР Органы студенческого самоуправления	До 100
Август					
Социокультурная, студенческое сотрудничество	Август 2023 года	Организация участия студентов в губернаторском форуме молодежного актива «Регион-93»	очная	Начальник ОВР Органы студенческого самоуправления	До 100

Модуль 2. Патриотическое воспитание

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООВО	Количество участников
Досуговая, социокультурная, творческая, деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	Ежемесячно	Участие студентов Казачьей сотни в федеральных, межрегиональных казачьих мероприятиях, мероприятиях Кубанского казачьего войска	очная	Проректор по ВР и СВ	100
Сентябрь					
Досуговая, социокультурная, творческая, деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	Последняя декада сентября	Организация участия студентов КубГУ в гражданско-патриотических мероприятиях федерального и краевого уровней	Смешанная	Начальник ОВР Деканы факультетов, директора институтов Органы студенческого самоуправления	До 400
Досуговая, социокультурная, просветительская	Последняя декада сентября	Мероприятия ко дню образования Краснодарского края	очная	Начальник УВР, директор МКДЦ Директор библиотеки	До 2000
Ноябрь					
Досуговая, социокультурная, творческая, деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	4 ноября	Организация мероприятий в рамках Дня народного единства (День воинской славы России)	Смешанная	Начальник УВР Директор МКДЦ Органы студенческого самоуправления	До 400
Декабрь					
Досуговая, социокультурная, деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	12 декабря	Организация мероприятий ко Дню Конституции РФ	Смешанная	Начальник УВР Органы студенческого самоуправления	До 500
Январь					
Досуговая, социокультурная, творческая, деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	24 января – 23 февраля 2024 года	Месячник оборонно-массовой и военно-патриотической работы	Смешанная	Начальник ОВР Органы студенческого самоуправления	До 1000
Февраль					

Творческая	01 – 18 февраля 2024 года	Конкурс творческих работ «Победа деда – моя Победа»	очная	Начальник ОВР	До 50
Досуговая, социокультурная, творческая, деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	22 февраля 2024 года	Торжественный концерт, посвященный Дню защитника Отечества (День воинской славы России)	очная	Начальник УВР Директор МКДЦ	До 1000
			Март		
Досуговая, социокультурная, научно-исследовательская	18 марта 2024 года	Круглый стол, приуроченный к годовщине вхождения Крыма в состав России	очная	Начальник УВР Органы студенческого самоуправления	До 50
			Апрель		
Досуговая, социокультурная	1 – 12 апреля 2024 года	Экскурсии студентов университета в обсерваторию КубГУ в связи с празднованием Дня космонавтики	очная	Декан ФТФ Органы студенческого самоуправления	До 200
Досуговая, социокультурная	12 – 16 апреля 2024 года	Фотовыставка «Первый: Гагарин и Куба»	очная	Начальник ОВР Декан ФИСМО Декан ХГФ	До 10000
			Май		
Досуговая, социокультурная	1 мая 2022 года	Шествие, посвященное Празднику Весны и Труда	очная	Начальник ОВР Органы студенческого самоуправления	До 500
Досуговая, социокультурная	2 – 13 мая 2024 года	Экскурсионные выезды на места боевой славы, связанных с обороной г. Краснодар в период Великой Отечественной войны	очная	Начальник ОВР Директор музея Совет ветеранов Органы студенческого самоуправления	До 100
			Июнь		
Досуговая, социокультурная, научно-исследовательская	10 июня 2024 года	Круглый стол в рамках празднования Дня России	очная	Органы студенческого самоуправления	До 50
Досуговая, социокультурная, волонтерская	22 июня 2024 года	Мероприятия университета и участие в мероприятиях МО г. Краснодар, проводимых ко Дню памяти и скорби	Смешанная	Органы студенческого самоуправления	До 300
Досуговая, социокультурн	27 июня 2024 года	Празднование Дня молодежи в	очная	Начальник УВР Органы	До 200

ая, студенческое сотрудничество		России		студенческого самоуправления	
Август					
Досуговая, социокультурная	22 августа 2024 года	Интернет-акция в честь Дня государственного флага России	очная	Начальник УВР Органы студенческого самоуправления	До 200

Модуль 3. Духовно-нравственное воспитание

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООВО	Количество участников
Досуговая, социокультурная, научно-исследовательская	Ежемесячно	Заседания клуба Православной молодежи	очная	Начальник УВР Настоятель храма Св. равноапостольных Кирилла и Мефодия (по согласованию)	До 40
Социокультурная	Ежемесячно	Участие казаков казачьей сотни КубГУ в событиях Кубанского казачьего войска и Союза казачьей молодежи Кубани	очная	Проректор по ВРиСВ	До 100
Октябрь					
Досуговая, социокультурная	Первая половина октября	Организация участия студентов КубГУ в фестивале Православных фильмов «Вечевой колокол»	очная	Начальник УВР Зам. деканов факультетов	До 400
Досуговая, социокультурная	20 октября	Участие в XXVIII Всекубанских духовно-образовательных Кирилло-Мефодиевских чтениях	очная	Проректор по учебной работе и качеству образования – первый проректор Проректор по ВР и СВ, Начальник УВР	До 100
Март					
Досуговая, социокультурная	4 марта 2024 года	Акция «Православная книга»	очная	Начальник УВР Директор научной библиотеки	До 500
Досуговая, социокультурная	Май 2024 года	Фестиваль «Моя вера православная»	очная	Начальник УВР	До 100

Модуль 4. Культурно-просветительское воспитание

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООВО	Количество участников

Творческая, досуговая	Ежемесячно	Деятельность творческих студий Молодежного культурно-досугового центра КубГУ	очная	Директор МКДЦ	До 500
Сентябрь					
Социокультурная, просветительская	10 октября	День первокурсника	очная	Проректор по ВР и СВ Проректор по КБ Директор МКДЦ Деканы факультетов	5000
Социокультурная, просветительская	В течение месяца	Организация курса для студентов 1 курса «Введение в университет»	смешанная	Проректор по учебной работе, качеству образования – первый проректор Проректор по ВР и СВ ОСО	До 7000
Социокультурная, просветительская, досуговая	В течение месяца	Посещение музея университета студентами первых курсов	очная	Начальник ОВР Директор музея	До 1500
Социокультурная, просветительская, досуговая	Вторая половина сентября	Организация тематических конкурсов со студентами первых курсов на знание университета	очная	Органы студенческого самоуправления	До 1000
Октябрь					
Социокультурная, просветительская, досуговая	В течение месяца	Посещение музея университета студентами первых курсов	очная	Начальник ОВР Директор музея	До 1500
Социокультурная, просветительская, досуговая	В течение месяца	Организация тематических конкурсов со студентами первых курсов на знание университета	очная	Органы студенческого самоуправления	До 1000
Ноябрь					
Социокультурная, просветительская, досуговая	В течение месяца	Посещение музея университета студентами первых курсов	очная	Директор музея, факультеты, институты	До 1500
Декабрь					
Социокультурная, просветительская, досуговая	В течение месяца	Посещение музея университета студентами первых курсов	очная	Директор музея, факультеты, институты	До 1500
Январь					
Творческая, досуговая, социокультурная	25 января 2022 года	Организация участия студентов университета в праздновании* Дня студентов	Смешанная	Начальник ОВР Директор МКДЦ Органы студенческого самоуправления	До 1000

		(Татьянин день)			
Март					
Творческая, досуговая	4 марта 2023 года	Торжественный концерт в рамках празднования Международного женского дня	Смешанная	Директор МКДЦ	До 1000
Апрель					
Творческая, досуговая	Вторая половина апреля	Участие в региональном этапе фестиваля «Российская студенческая весна» на Кубани	очная	Директор МКДЦ	До 50
Творческая, досуговая, социокультурная	Вторая половина апреля	Организация участия студентов во Всероссийской акции «Библионочь»	очная	Начальник ОВР Директор научной библиотеки Органы студенческого самоуправления	До 100
Май					
Творческая, досуговая, социокультурная	24 мая	Организация мероприятий в рамках Дня славянской письменности и культуры	очная	Начальник ОВР Филологический факультет Органы студенческого самоуправления	До 200
Творческая, досуговая	В течение месяца	Участие в финале конкурса «Российская студенческая весна»	очная	Директор МКДЦ	До 50
Июль					
Досуговая, социокультурная	В течение месяца	Выставка литературы ко дню семьи	очная	Директор научной библиотеки	До 500

Модуль 5. Научно-образовательное воспитание

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООВО	Количество участников
Учебно-исследовательская, научно-исследовательская	Ежемесячно	Участие в работе СНО факультета, института	очная	Проректор по науке и инновациям, заместители декана/директора по науке, председатели СНО	До 1000
Апрель					
Научно-исследовательская, учебно-исследовательская, проектная, вовлечение обучающихся в предпринимательскую деятельность	В течение месяца	Неделя науки	очная	Проректор по науке и инновациям, факультеты, институты, СНО	До 2000

Модуль 6. Профессионально-трудовое воспитание

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООВО	Количество участников
Сентябрь					
Вовлечение в профориентационную деятельность	В течение месяца	Профтестирование студентов выпускных курсов	Смешанная	Начальник ОСТЗ, факультеты, институты, психологическая служба	До 400
Октябрь					
Вовлечение в профориентационную деятельность	В течение месяца	Профтестирование студентов выпускных курсов	Смешанная	Начальник ОСТЗ, факультеты, институты, психологическая служба	До 400
Ноябрь					
Вовлечение в профориентационную и предпринимательскую деятельность	В течение месяца	Ярмарки вакансий и дни карьеры	Смешанная	Начальник ОСТЗ, факультеты, институты	До 500
Декабрь					
Вовлечение в профориентационную и предпринимательскую деятельность	В течение месяца	Ярмарки вакансий и дни карьеры	Смешанная	Начальник ОСТЗ, факультеты, институты	До 500
Февраль					
Вовлечение в профориентационную деятельность	В течение месяца	Профтестирование студентов младших курсов	Смешанная	Начальник ОСТЗ, факультеты, институты	До 400
Март					
Вовлечение в профориентационную деятельность	В течение месяца	Профтестирование студентов младших курсов	Смешанная	Начальник ОСТЗ, факультеты, институты	До 400
Апрель					
Вовлечение в профориентационную и предпринимательскую деятельность	В течение месяца	Ярмарки вакансий и дни карьеры	Смешанная	Начальник ОСТЗ, факультеты, институты	До 500
Май					
Вовлечение в профориентационную и предпринимательскую деятельность	В течение месяца	Ярмарки вакансий и дни карьеры	Смешанная	Начальник ОСТЗ, факультеты, институты	До 500

Модуль 7. Экологическое воспитание

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООВО	Количество участников
Октябрь					

Культурно-просветительская	В течение месяца	Географический диктант	Смешанная	Начальник ОВР, ИГГТиС, Органы студенческого самоуправления	До 200
Ноябрь					
Культурно-просветительская, проектная	В течение месяца	Экологические кураторские часы со студентами первых курсов	очная	Начальник ОВР, Факультеты, институты, органы студенческого самоуправления	До 4000
Февраль					
Творческая, культурно-просветительская	В течение месяца	Конкурс социального плаката «Земля наш дом»	Смешанная	Начальник ОВР, ХГФ, Органы студенческого самоуправления	До 100
Апрель					
Студенческое сотрудничество, деятельность студенческих объединений	Вторая половина месяца	Проведение субботника по уборке территории университета	очная	Начальник ОВР, органы студенческого самоуправления	До 1000

Модуль 8 Физическое воспитание, спорт и оздоровление

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООВО	Количество участников
Оздоровительная	Ежедневно	Деятельность психологической службы	очная	Руководитель службы	По мере востребованности
Физкультурно-спортивная	Ежемесячно	Участие в тренировках спортивных секций	очная	Заведующий кафедрой физвоспитания	До 2000
Физкультурно-спортивная	В соответствии с программой	Универсиада вузов Кубани	очная	Заведующий кафедрой физвоспитания	По мере востребованности
Оздоровительная	Ежемесячно	Оздоровление студентов в с/п «Юность»	очная	Главврач с/п «Юность», профком студентов	70
Октябрь					
Оздоровительная, социокультурная	В течение месяца	Встречи врачей-наркологов со студентами КубГУ	очная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	До 200
Спортивная	В течение месяца	Спартакиада первокурсников	очная	Заведующий кафедрой физвоспитания	До 1000
Ноябрь					
Оздоровительная	В течение месяца	Флюорографическое обследование студентов КубГУ, медицинский осмотр	очная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	До 3500
Декабрь					
Оздоровительная	В течение месяца	Флюорографическое обследование	очная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	До 3500

		студентов КубГУ, медицинский осмотр			
Февраль					
Оздоровительная, социокультурная, просветительская	В течение месяца	Информационно-просветительское занятие со студентами-юношами по теме «Здоровое отцовство»	смешанная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	До 200
Март					
Оздоровительная, социокультурная, просветительская	В течение месяца	Лекции-беседы со студентками КубГУ о женском здоровье	смешанная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	300
Спортивная	В течение месяца	Спартакиада факультетов	очная	Заведующий кафедрой физвоспитания	До 1000
Апрель					
Деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	В течение месяца	Участие в смотре-конкурсе на лучшую организацию физкультурно-спортивной работы среди ООВО	очная	Заведующий кафедрой физического воспитания	10
Май					
Оздоровительная	В течение месяца	Флюорографическое обследование студентов КубГУ, медицинский осмотр	очная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	До 3500
Июнь					
Оздоровительная	В течение месяца	Флюорографическое обследование студентов КубГУ, медицинский осмотр	очная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	До 3500
Июль					
Оздоровительная, досуговая, спортивная	В течение месяца	Военно-спортивные сборы студентов Казачьей сотни	очная	Проректор по ВР и СВ	100
Оздоровительная, досуговая, спортивная	В течение месяца	Оздоровительная кампания на черноморском побережье	очная	Начальник УВР	До 500
Август					
Оздоровительная, досуговая, спортивная	В течение месяца	Оздоровительная кампания на черноморском побережье	очная	Начальник УВР	До 500

		студентов КубГУ, медицинский осмотр			
Февраль					
Оздоровительная, социокультурная, просветительская	В течение месяца	Информационно-просветительское занятие со студентами-юношами по теме «Здоровое отцовство»	смешанная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	До 200
Март					
Оздоровительная, социокультурная, просветительская	В течение месяца	Лекции-беседы со студентками КубГУ о женском здоровье	смешанная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	300
Спортивная	В течение месяца	Спартакиада факультетов	очная	Заведующий кафедрой физвоспитания	До 1000
Апрель					
Деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	В течение месяца	Участие в смотре-конкурсе на лучшую организацию физкультурно-спортивной работы среди ООВО	очная	Заведующий кафедрой физического воспитания	10
Май					
Оздоровительная	В течение месяца	Флюорографическое обследование студентов КубГУ, медицинский осмотр	очная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	До 3500
Июнь					
Оздоровительная	В течение месяца	Флюорографическое обследование студентов КубГУ, медицинский осмотр	очная	Начальник ОВР Зам. деканов факультетов	До 3500
Июль					
Оздоровительная, досуговая, спортивная	В течение месяца	Военно-спортивные сборы студентов Казачьей сотни	очная	Проректор по ВР и СВ	100
Оздоровительная, досуговая, спортивная	В течение месяца	Оздоровительная кампания на черноморском побережье	очная	Начальник УВР	До 500
Август					
Оздоровительная, досуговая, спортивная	В течение месяца	Оздоровительная кампания на черноморском побережье	очная	Начальник УВР	До 500

Модуль 8 Защита социальных прав и развитие комфортной образовательной среды в университете

Виды деятельности	Дата, место, время и формат проведения	Название мероприятия и организатор	Форма проведения мероприятия	Ответственный от ООВО	Количество участников
Сентябрь					
Деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	В течение месяца	Проведение комиссии по расселению студентов в общежитиях КубГУ	очная	Председатель профкома студентов, заместители декана/директора по ВР	До 50
Деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	В течение месяца	Актуализация информации о детях-сиротах и детях, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа прибывших на постоянное место жительства в г. Краснодар и обучающихся в КубГУ	очная	Начальник ОВР	20
Деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	В течение месяца	Актуализация информации об обучающихся с инвалидностью	очная	Начальник УВР	20
Деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	В течение месяца	Контроль выбора образовательной траектории обучающимися с инвалидностью	очная	Начальник УВР	20
Октябрь					
Деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	В течение месяца	Сбор и подготовка материала по студентам КубГУ инвалидам 1, 2 групп на оказание краевой социальной поддержки	очная	Начальник ОВР	20
Социокультурная, просветительская	В течение месяца	Повышение уровня правовой грамотности в области прав и обязанностей обучающихся	Смешанная	Председатель ППОС	До 200
Ноябрь					
Деятельность по организации и проведению значимых	В течение месяца	Повышение уровня доступности образовательной	очная	Проректор по ВР и СВ Проректор по АХР КР и С	20

событий и мероприятий		деятельности университета		Декан ФППК	
Март					
Деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	В течение месяца	Повышение уровня доступности образовательной деятельности университета	очная	Проректор по ВР и СВ Проректор по АХР КР и С Декан ФППК	20

Приложение 9

РЕЦЕНЗИЯ
на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), направленность(профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность» очной формы обучения, разработанную сотрудниками Института географии, геологии, туризма и сервиса ФГБОУ ВО «КубГУ», представителями организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования *(далее – ОПОП)* по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», реализуемая на базе в Института географии, геологии, туризма и сервиса ФГБОУ ВО «КубГУ» Кубанского государственного университета, представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих общие положения, характеристику профессиональной деятельности выпускников, структуру и содержание образовательной программы, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия осуществления образовательной деятельности по образовательной программе.

ОПОП разработана и утверждена в 2021 г. на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 г. № 47221, с учетом требований представителей работодателей.

ОПОП 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 организационно-управленческих и других функций в области гостиничного хозяйства. В настоящее время в гостиничной индустрии увеличивается число средств размещения различного уровня, что накладывает определенные обязательства на участников образовательных отношений в масштабах подготовки профессиональных кадров.

Институт географии, геологии, туризма и сервиса Кубанского госуниверситета в целях реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заключил договоры о прохождении учебной и производственной практики студентов с предприятиями индустрии гостеприимства г. Краснодара и Краснодарского края.

Преимуществом разработанной ОПОП ВО следует признать сочетание базового университетского образования с практико-ориентированной подготовкой студентов-бакалавров. С учетом интересов работодателей разрабатываются программы производственных практик, в состав дисциплин введены разделы, способствующие формированию компетенций современного специалиста в сфере гостиничного бизнеса.

Целью ОПОП ВО развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению подготовки.

В области обучения целью ОПОП является формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно решать профессиональные задачи в соответствии с областями профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа: 33 Сервис, оказание услуг населению.

Представленная на рецензирование ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по профилю «Гостинично-ресторанная 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 государственной итоговой аттестации, матрицы соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО, программа воспитания вуза и календарный план воспитательной работы.

Объем образовательной программы составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.). Объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, не включая объем факультативных дисциплин, составляет не более 70 з.е., а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» по направленности (профилю) «Гостинично-ресторанная деятельность» обеспечена соответствующими результатами обучения практико-ориентированными образовательными технологиями, инновационными методиками обучения и оценки формируемых компетенций. ОПОП 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.

Рецензент:

доктор педагогических наук,
профессор кафедры туризма и
физической культуры
ФГБОУ ВО «Краснодарский государственный
институт культуры» Д.А.Горбачева

Подпись заверяю

Начальник
отдела кадров КГИК

«7» _____ г.

РЕЦЕНЗИЯ
па основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», (уровень бакалавриата), направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность», очной программы обучения

Представленная для рецензирования основная образовательная программа высшего образования *(далее – ОПОП ВО)* по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования *(далее ФГОС ВО),* утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29.06.2017 г. № 47221, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), и полностью соответствует квалификационным характеристикам должностей специалистов, осуществляющих работу в сфере гостиничного дела.

В ОПОП разработчиками представлены: 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 государственной итоговой аттестации, матрицы соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО, программа воспитания вуза и календарный план воспитательной работы.

Проанализировав представленную ОПОП, можно представить следующие выводы. 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 бакалавриата, очной формы обучения, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по направленности «Гостинично-ресторанная деятельность», определил профильную направленность подготовки студентов. Выпускник данного профиля в соответствии с видами профессиональной деятельности, регламентируемыми Федеральным государственным образовательным стандартом, решает организационно-управленческие типы профессиональных задач, направленные на управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами; обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются гостиницы и другие средства размещения;

предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Анализ прилагаемых к ОПОП документов (рабочие программы дисциплин и практик (в том числе: учебной, производственной, в том числе и преддипломной), программа государственной итоговой аттестации (в том числе: подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы, свидетельствует в пользу того, что у выпускника (уровень бакалавриата) будут сформированы все указанные в ОПОП общекультурные (УК-1 – УК-10), общепрофессиональные (ОПК-1 – ОПК-8) и профессиональные (ПК-1 – ПК-3) компетенции по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по профилю «Гостинично-ресторанная деятельность».

Сотрудничество с работодателями позволяет модифицировать содержательную наполняемость образовательной программы в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, рекомендованных ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29.06.2017 г. № 47221 по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), приближая вопросы к реальной деятельности в современных условиях рынка труда специалистов гостиничного дела, а привлечение работодателей в качестве преподавателей дисциплин и членов комиссии на защите выпускной квалификационной работы повышает конкурентоспособность выпускников.

На основании проведенного рецензирования можно сделать вывод о том, что ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» по направленности (профилю) «Гостинично-ресторанная деятельность» соответствует требованиям ФГОС ВО и современным требованиям отраслевого рынка труда, что позволит выпускникам реализовать полученные компетенции в выбранной профессиональной деятельности.

Рецензент:
Григорьян Ю.С., Директор по продажам
группы компаний UNDERSUN
(гостиницы, рестораны,
общепит, кейтеринг)

undersun

подпись