

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

 С. В. Дрожжина

08. 2021 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ
43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**ПРОФИЛЬ
ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -
БАКАЛАВРИАТ**

Донецк – 2021

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО
ПРОФИЛЮ
ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

Зав. кафедрой сервиса и
гостиничного дела



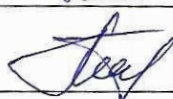
Л.В. Крылова

Доцент кафедры сервиса и
гостиничного дела



Е.В. Куценко

Доцент кафедры сервиса и
гостиничного дела



А.В. Полякова

Старший преподаватель
кафедры сервиса и
гостиничного дела

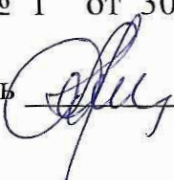


В.В. Дыбок

Рассмотрено на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
(протокол № 1 от 30.08. 2021 г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного
бизнеса
(протокол № 1 от 30.08. 2021 г.)

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом совете Университета
(протокол № 1 от 30.08. 2021 г.)

Председатель  Л.А. Омелянович

Барановского, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы бакалавриата

1.3. Перечень сокращений

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1 Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО (*при наличии*)

2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело)

3.3. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

3.5. Объем (трудоемкость) программы

3.6. Формы обучения

3.7. Срок получения образования

3.8. Язык реализации программы

3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы (*при наличии*)

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (*при наличии*)

3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (*при наличии*)

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (*при наличии*)

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВПО

5.1. Структура и объем программы

5.2. Объем обязательной части образовательной программы

5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

5.3.1. Учебный план

5.3.2. Календарный учебный график

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

5.3.4. Программы практик

5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) и практике

5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций

6.4 Рабочая программа воспитания

6.5 Финансовые условия реализации ОПОП ВО

РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПРИЛОЖЕНИЯ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования (ОПОП ВО)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее - ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая ГО ВПО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО» (далее – Университет) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) и Государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессионального стандарта, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-методических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, программ учебных дисциплин (модулей), рабочих программ учебных дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, определяющих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации учебно-воспитательного процесса.

ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата (магистратуры, специалитета)

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №55-ІНС «Об образовании» с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ІНС, от 03.08.2018 г. № 249-ІНС, от 12.06.2019 г. № 41-ІНС, от 18.10.2019 г. № 64-ІНС, от 13.12.2019 г. №75- ІНС, от 06.03.2020 г. № 107- ІНС, от 31.03.2020 г. № 16- ІНС, от 11.09.2020 г. № 187- ІНС, от 24.09.2020 г. №197- ІНС, от 24.09.2020 г. № 198- ІНС, от 05.02.2021 г. № 245- ІНС, от 05.03. .2021 г. № 261- ІНС, от 26.03.2021 г. № 265- ІНС, от 30.06.2021 г. № 305- ІНС, от 06.08.2021 г. № 306-ІНС;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515; от 26.11.2020г. № 1456 п. 6; от 08.02.21г. № 83 п.6.

- Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 04.05.2016 г. №499 «Об утверждении Перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и Сопоставлений направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования образовательных уровней бакалавр, специалист, магистр»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 ноября 2017 г. № 1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.05.2019 № 567; от 27.10.2020 г. №154 нп.

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.08.2017 г. № 829 «Об утверждении образовательных программ в образовательных организациях высшего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных технологий»;

- Типовое положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденное приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015г. № 911, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.09.2017 № 978;

- Концепция развития инклюзивного образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 11.04.2018 г. № 318;

- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики, утвержденный Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015 г. № 922, с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.10.2016 № 1020,, от 18.05.2020 № 72-НП;

- Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденная Ученым советом Университета 30.08.2021 г. (Протокол № 1);

- Устав ГО ВПО «Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.03.2019 г. № 332;

- иные локальные акты Университета.

1.3. Перечень сокращений

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ИСУОО – информационная система управления образовательной организацией;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК – профессиональная компетенция;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ТД – трудовые действия;

ТФ – трудовая функция;

УК – универсальная компетенция;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника

Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности, в которых могут работать выпускники, освоившие программу бакалавриата:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются: деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, и деятельность организаций общественного питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии

соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.1.2. Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников

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

- организационно-управленческий;
- технологический;
- сервисный;
- проектный;
- исследовательский.

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации,
- предприятия питания,
- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,
- технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы,
- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,
- первичные трудовые коллективы.

2.2 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,	Организационно-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> - управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания; - управление оказанием гостинично-ресторанных и 	гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		санаторно-курортных услуг - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания	продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, первичные трудовые коллективы;
	Технологический	- разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики; - применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта	гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
	Проектный	<ul style="list-style-type: none"> - проектирование и разработка гостинично-ресторанных продуктов; - разработка и реализация проектов, направленных на развитие предприятий размещения и питания; - разработка и реализация бизнес-планов по созданию новых предприятий и дальнейшему развитию объектов гостинично-ресторанной индустрии; 	<p>первичные трудовые коллективы;</p> <p>гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы,</p>
	Сервисный	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений. - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг предприятий размещения и питания; 	<p>гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая</p>

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
			документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности, первичные трудовые коллективы;
	Исследовательский	<ul style="list-style-type: none"> - применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства; - применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителя - участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности. 	гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО

N п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1.	33.007	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)
2.	33.008	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)
--	--	--

2.4. Описание трудовых функций (ОТФ) в соответствии с профессиональными стандартами

Перечень ОТФ и ТФ, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, представлен в Приложении 1.

РАЗДЕЛ 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

Главной целью ОПОП ВО является подготовка квалифицированных кадров в области сервиса, оказания услуг населению (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) посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело), а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбию, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, дружелюбию, развитию общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

- формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО, ГОС ВО, ПООП и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного выполнения профессиональной деятельности в области сервиса, оказания услуг населению (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);

- формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;

- обеспечение многообразия образовательных возможностей

обучающихся;

- обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;

- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело), учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов).

- формирование готовности выпускников Университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело)

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о полученном ранее образовании.

3.3. Направленность (профиль, магистерская программа, специализация) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)

Профиль программы бакалавриата в рамках направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело: Гостинично-ресторанное дело.

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы бакалавриата направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело – бакалавр.

3.5. Объем (трудоемкость) программы

Объем образовательной программы составляет **240 з.е.** вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану и включает все виды контактной (аудиторной, практики, НИР и др.) и самостоятельной работы обучающихся и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО.

3.6. Формы обучения

Формы обучения по образовательной программе бакалавриата - очная, заочная.

Использование сетевой формы обучения реализации образовательной программы нет.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий да.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.7. Срок получения образования

Срок получения образования (вне зависимости от применяемых образовательных технологий): в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в заочной формах обучения увеличивается не менее, чем на 6 месяцев и не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

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.

3.8. Язык реализации программы

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке Донецкой Народной Республики – русском языке.

3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы не реализуется

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (при наличии)

Часть учебных дисциплин реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий на платформе *Moodle*.

3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Основная образовательная программа частично адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы все компетенции, установленные программой бакалавриата: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области (*областях*) профессиональной деятельности: 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);

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	ресурсов и ограничений	норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{ук-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{ук-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2 _{ук-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИДК-3 _{ук-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИДК-4 _{ук-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	ИДК-1 _{ук-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{ук-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3 _{ук-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИДК-4 _{ук-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-5_{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИДК-1_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-2_{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИДК-1_{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2_{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3_{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4_{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5_{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
	<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИДК-1_{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИДК-2_{УК-7} Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>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</p>	<p>ИДК-1_{УК-8} Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИДК-2_{УК-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>ИДК-3_{УК-8} Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИДК-4_{УК-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>ИДК-1_{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике</p> <p>ИДК-2_{УК-9} 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</p>
<p>Гражданская позиция</p>	<p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному</p>	<p>ИДК-1_{УК-10} Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	поведению	профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИДК-2 _{УК-10} Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе ИДК-3 _{УК-10} Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-1} Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-1} Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело. ИДК-3 _{ОПК-1} Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессионально й компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ИДК-2 _{ОПК-4} Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий. ИДК-3 _{ОПК-4} Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{ОПК-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство ДНР, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; ИДК-2 _{ОПК-6} Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности. ИДК-3 _{ОПК-6} Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания. ИДК-4 _{ОПК-6} 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	ИДК-1 _{ОПК-7} Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты ДНР в области безопасного обслуживания. ИДК-2 _{ОПК-7} Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер. ИДК-3 _{ОПК-7} Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности.
Информационно-коммуникационные	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных	ИДК-1 _{ОПК-8} Использует соответствующие содержанию профессиональных задач современные цифровые информационные технологии, основываясь на принципах работы

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
технологии для профессиональной деятельности	технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-2 _{ОПК-8} Понимает принципы работы современных цифровых информационных технологий, соответствующих содержанию профессиональных задач

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий					
Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания; Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания,	Управление	ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания"
Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации предприятия питания,	Управление	ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка;	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания"

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
				ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания	
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический					
Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт	Технологии	ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Проектный					
Проектирование гостинично-ресторанных продуктов	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт	Проектная деятельность	ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 _{ПКО-4} Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПКО-4} Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 _{ПКО-4} Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный					
Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг предприятий размещения и питания	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания,	Сервис	ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения,	ИДК-1 _{ПКО-5} Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2 _{ПКО-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания" Анализ отечественного и

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;	зарубежного опыта, международных норм и стандартов
Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский					
Применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителя	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт Потребители Персонал	Научно-исследовательская деятельность	ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{ПКО-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2 _{ПКО-6} Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{ПКО-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации	Анализ отечественного и зарубежного опыта

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий					
Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-	Гостиницы и другие средства размещения, включая	Экономика	ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
курортных услуг	санаторно-курортные организации, предприятия питания,		деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.	
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический					
Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации	Маркетинг	ПК-2. Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-2} Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий.	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации	Маркетинг	ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	ИДК-1 _{ПК-3} Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4 _{ПК-3} Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Проектный					
Проектирование гостинично-ресторанных продуктов	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-	Проектная деятельность	ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт		информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-2 _{ПК-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПК-4} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.	
Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный					
Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованным и сторонами; Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений.	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания	Сервис	ПК-5. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания" Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов
Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский					
Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, продукт Потребители	Научно-исследовательская деятельность	ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг а	ИДК-1 _{ПК-6} Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 _{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг	Анализ отечественного и зарубежного опыта

4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

Матрица компетенций – обязательный элемент ОПОП ВО, соединяющий образовательную программу и ФГОС ВО, ГОС ВО в части результатов

освоения образовательной программы.

Матрица компетенций отражает процесс реализации универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника при реализации учебных дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации.

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2,3

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
БЛОК 1	Дисциплины (модули)	<i>не менее 180 з.е.</i>
	Обязательная часть:	111 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	90 з.е.
БЛОК 2	Практика	<i>не менее 30 з.е.</i>
	Обязательная часть:	-
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	30 з.е.
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация:	<i>не менее 9 з.е.</i>
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	1,5 з.е.
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	7,5 з.е.
Объем программы		240 з.е.

5.2. Объем обязательной части образовательной программы

Структура обязательной части программы	Объем в з.е./%
1. Дисциплины, указанные в ФГОС ВО и ГОС ВО	
1.1. История (история России, всеобщая история)	3 з.е. / 1,25 %
1.2. Философия	3 з.е. / 1,25 %
1.3. Иностранный язык	9 з.е. / 3,75 %
1.4. Безопасность жизнедеятельности	3 з.е. / 1,25 %
1.5. Физическая культура и спорт	2 з.е. / 0,83 %
2. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, в соответствии с приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, Университета	
2.1. Основы охраны труда	3 з.е. / 1,25 %
3. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а	

<i>также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных</i>	
3.1. Политэкономия	3 з.е. / 1,25 %
3.2. Русский язык и культура речи	9,5 з.е. / 3,96 %
3.3. Правоведение	2 з.е. / 0,83 %
3.4. Экономическая теория. Экономика	2,5 з.е. / 1,04 %
3.5. Математика	3 з.е. / 1,25 %
3.6. Информатика	3 з.е. / 1,25 %
3.7. Экология	3 з.е. / 1,25 %
3.8. Стандартизация, сертификация и метрология	3 з.е. / 1,25 %
3.9. Организация гостиничного хозяйства	10 з.е. / 4,17 %
3.10. Организация работы предприятий питания	10 з.е. / 4,17 %
3.11. Технология продукции ресторанного хозяйства	3 з.е. / 1,25 %
3.12. Гостиничный и ресторанный менеджмент	6 з.е. / 2,5 %
3.13. Маркетинг	5 з.е. / 2,08 %
3.14. Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии	3 з.е. / 1,25 %
3.15. Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания	3 з.е. / 1,25 %
3.16. Экономика предприятия	3 з.е. / 1,25 %
3.17. Бухгалтерский учет	3 з.е. / 1,25 %
3.18. Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве	3 з.е. / 1,25 %
3.19. Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства	4 з.е. / 1,67 %
3.20. Организация и управление в индустрии гостеприимства	3 з.е. / 1,25 %
3.21. Проектирование гостиничной деятельности	3 з.е. / 1,25 %
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации	111 з.е. / 48,0 %
Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками	<i>не предусмотрено ФГОС ВО и ГОС ВО</i>

5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета Университета, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

5.3.1. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов образовательной программы (учебных дисциплин(модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, указываются виды учебной работы, формы промежуточной аттестации, а также объем контактной работы в аудиторных часах.

В обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» указан перечень учебных дисциплин (модулей), представленных в п. 5.2. ОПОП ВО и являющихся обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля, магистерской программы, специализации).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций (*при наличии*) и (или) профессиональных компетенций, установленных разработчиком ОПОП ВО самостоятельно.

В соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО, обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Образовательная программа 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) содержит элективные дисциплины (модули), в объеме 11,51 з.е.

Образовательная программа бакалавриата содержит факультативные дисциплины (модули), в объеме 4 з.е.

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы бакалавриата.

5.3.2. Календарный учебный график

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

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В целях организации и проведения учебного процесса по программе бакалавриата разработаны и утверждены 85 рабочих программ учебных дисциплин.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Программами учебных дисциплин по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело):

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.1 «Философия»

(Разработчик: Ромадыкина В.С.)

Цель учебной дисциплины:

обеспечение фундаментальной, полноценной и всесторонней системной подготовки специалистов в философском направлении и формирование философской культуры мышления на основе целостной системы философских знаний

Задачи учебной дисциплины:

предоставление знания о предмете, круге проблем, значении и функциях философии, ее месте и роли в культуре современного общества; обеспечение фундаментального освоения содержания и смысла основных структурных разделов системы философского знания: онтологии, гносеологии, логики, истории философии, социальной философии, философской антропологии, глобалистики; обеспечение освоения основных философских категорий, т.е. категориального аппарата философии; формирование достаточных оснований неотъемлемого от философского понимания мира философского мировоззрения и философской рефлексии; обеспечение овладением студентами общефилософскими методами мышления и познания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно 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	ИДК-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИДК-2_{ук-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3_{ук-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4_{ук-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5_{ук-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Философия как социокультурный феномен: специфика, предметная область, функции и значение.

Тема 2. Основные исторические типы классической философии.

Тема 3. Основные направления и концепции современной философии.

Тема 4. Русская философская мысль: основные этапы развития, особенности и значение.

Тема 5. Философия бытия (онтология).

Тема 6. Философия сознания (феноменология).

Тема 7. Философия познания (гносеология).

Тема 8. Диалектика: принципы, категории, законы.

Тема 9. Общество как предмет социальной философии.

Тема 10. Человек и человеческое бытие как предмет философской антропологии.

Тема 11. Культура и цивилизация в контексте социальной философии и философии культуры.

Тема 12. Глобализация и философия глобальных проблем.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.2 «Политэкономия»

(Разработчик: Приходько В.В.)

Цель учебной дисциплины:

является обеспечение общеэкономической подготовки, расширение понимания современных проблем экономики, получение знаний, необходимых в прикладной экономической деятельности, обучение экономически мыслить и ориентироваться в мире рыночных отношений. Этот курс является теоретической основой изучения отраслевых экономик, формирования позиции студентов в вопросах экономической политики.

Задачи учебной дисциплины: раскрытие сущности и структуры экономической системы, определение основных черт современных типов экономических систем; формирование у студентов целостной картины социально-экономического развития общества, знаний об источниках, движущих силах, направлениях и динамике социально-экономического развития общества; раскрытие природы капитала, выяснение процессов образования прибавочной стоимости, оборота и накопление капитала; формирование знаний относительно экономического механизма функционирования предприятий в условиях рыночного хозяйства; рассмотрение механизма распределения доходов в обществе в условиях рыночной экономики и определение происхождения и источников основных видов доходов; обоснование необходимости, направлений и средств государственного регулирования в условиях смешанной рыночной экономики; формирование представления о направлениях трансформации экономической системы, процессах, которые происходят в условиях переходной экономики; на методологических началах цивилизационной теории развития общественного производства – производительных сил и экономических отношений – формирование определенного типа экономического мышления, экономической психологии и современного мировоззрения студентов; обеспечение усвоения знаний и методов цивилизационного, синергетического и диалектического анализа экономической жизни общества.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{УК-9} 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

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предмет и метод политической экономии
- Тема 2. Производство материальных благ и услуг. Продукт и характер труда.
- Тема 3. Экономические потребности и интересы.
- Тема 4. Социально-экономическое устройство общества. Экономическая система и законы ее развития.
- Тема 5. Товарная форма организации общественного производства. Товар и деньги.
- Тема 6. Капитал: процесс производства и накопление. Наемный труд и заработная плата.
- Тема 7. Издержки производства и прибыль.
- Тема 8. Рынок, его суть и функции. Модели рынка. Конкуренция и ценообразование.
- Тема 9. Домохозяйства в системе экономических отношений.
- Тема 10. Предприятие как товаропроизводитель. Валовый доход и прибыль.
- Тема 11. Отраслевые особенности производства и функционирования капитала. Формы прибыли, процент и рента.
- Тема 12. Общественное воспроизводство. Общественный продукт и его основные формы.
- Тема 13. Экономическое развитие. Занятость, воспроизводство рабочей силы и их регулирование государством.
- Тема 14. Хозяйственный механизм в системе регулирования общественного воспроизводства. Государство и его экономические функции.
- Тема 15. Современные экономические системы. Особенности развития переходных экономик.
- Тема 16. Суть и структура мирового хозяйства. Формы международных экономических отношений
- Тема 17. Экономические аспекты глобальных проблем.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.3 «История (история России, всеобщая история)»
(Разработчик: Соловьева Р.П.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление объективной информации о сущности социально-экономических, политических и культурных процессов в истории России через призму тенденций развития мирового сообщества; систематизация обобщающей характеристики истории России в хронологической последовательности от первобытного общества до периода современности; расширение и закрепление исторических знаний студентов; формирование в учащихся вузов целостного представления о роли России в системе развития мировых цивилизаций.

Задачи учебной дисциплины:

определить основные этапы и закономерности исторического развития России с позиций научности и историзма; рассмотреть главные события и приоритетные тенденции в истории России на основе метода анализа и синтеза; раскрыть характерные особенности и отличительные черты формирования социальной структуры российского общества; создать логически обоснованный арсенал интеллектуальных знаний студентов для дальнейшего изучения различных аспектов и сегментов Российского государства: экономики, политики, культуры; сформировать в учащихся высшей школы навыки умения самостоятельного мышления, активного участия в дискуссиях и политических диспутах, толерантно интерпретируя собственные и альтернативные точки зрения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. История как наука. Земли России в древности.

Тема 2. Древнерусское государство в IX-XIII вв.

Тема 3. Русь между Востоком и Западом (XIII-XVI вв.).

Тема 4. Формирование централизованного Московского государства (конец XIII в. – XVI в.).

Тема 5. Россия на рубеже XVI-XVII вв.

Тема 6. Россия в период нового времени (XVIII в.).

Тема 7. Капиталистическая модернизация и её результаты (XIX в.).

Тема 8. Россия в начале XX века.

Тема 9. Свержение самодержавия. Революционные процессы (1917-1920 гг.) и их последствия.

Тема 10. Социально-экономические и политические преобразования в СССР в 20-30-е гг. XX в.

Тема 11. Вторая мировая война. Великая Отечественная война и послевоенное восстановление (1939-нач. 1950-х гг.).

Тема 12. Попытки трансформации советского общества в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Нарастание кризисных явлений в политической и социально-экономической жизни (вторая половина 1960-х – первая половина 1980-х гг.).

Тема 13. Политические и социально-экономические процессы в СССР во второй половине 1980-х-1991 гг. Распад СССР.

Тема 14. Россия в конце XX – начале XXI вв.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.4 «Иностранный язык»

(Разработчик: Мелитаури Л. Н.)

Цель учебной дисциплины:

главной целью курса является овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию

мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Задачи учебной дисциплины:

проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка; формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИДК-1_{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p> <p>Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-2_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>ИДК-3_{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	<p>ИДК-1_{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИДК-2_{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИДК-3_{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным

	<p>воззрениям;</p> <ul style="list-style-type: none"> • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. <p>ИДК-5_{ук-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Достижение мировой науки в различных сферах знания. Passive Voice. Группа Simple.

Тема 2. Люди и экономика. Passive Voice. Группа Continuous.

Тема 3. Проблемы экологии сегодня. Passive Voice. Группа Perfect.

Тема 4. Глобальная информационная сеть “Интернет”. Modal Verbs and Their Equivalents.

Тема 5. Роль СМИ в современном обществе. Conditional Sentences (Type I and II).

Тема 6. Е-коммерция: реклама, Internet-shopping.

Тема 7. Выбор профессии. Безличные предложения.

Тема 8. Как сделать карьеру? Прямая и косвенная речь.

Тема 9. Моя специальность. Согласование времен.

Тема 1. Что такое экономика? Основные экономические понятия. Неличные формы глагола.

Тема 2. Рынок и его составляющие. Инфинитив и его функции в предложении.

Тема 3. Сфера услуг. Поведение потребителя. Инфинитивные конструкции и их перевод.

Тема 4. Классификация товаров. Герундий и его функции в предложении.

Тема 5. Известные бренды. Презентация. Герундиальные комплексы и их перевод.

Тема 6. Продвижение товаров. Причастие I и II. Функции в предложении.

Тема 7. Реклама. Функции рекламы. Деловая корреспонденция. Аббревиатура и клише.

Тема 8. Типы рекламы. Деловое письмо: запрос, ответ, предложение.

Тема 9. Виды торговли. Интернет-магазины. Написание резюме и CV.

Тема 1. Меню и его планирование. Согласование времен.

Тема 2. Принципы создания рецептов. Согласование времен.

Тема 3. Современные методы приготовления пищи. Согласование времен.

Тема 4. Украинская кухня. Модальные глаголы и их эквиваленты.

Тема 5. Французская кухня. Модальные глаголы и их эквиваленты.

Тема 6. Еда в Америке. Модальные глаголы и их эквиваленты.

Тема 7. Пищевая индустрия в Великобритании. Герундий.

Тема 8. Британские пабы. Герундий.

Тема 9. Пищевая индустрия. Герундий.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.5 «Русский язык и культура речи»
(Разработчик: Войлошникова В.Э.)

Цель учебной дисциплины:

формирование основ коммуникативной компетенции будущего высококвалифицированного специалиста, образцовой современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского языка и особенностях его функционирования, обладающей устойчивыми навыками порождения высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическим аспектами культуры речи, то есть способной к реализации в речевой деятельности своего личностного потенциала, а также систематизация и корректировка знаний студентов в области русского правописания.

Задачи учебной дисциплины:

познакомить с системой норм русского литературного языка на фонетическом, лексическом, словообразовательном, грамматическом уровне; дать теоретические знания в области нормативного и целенаправленного употребления языковых средств в деловом и научном общении; сформировать практические навыки и умения в области составления и продуцирования различных типов текстов, предотвращения и корректировки возможных языковых и речевых ошибок, адаптации текстов для устного или письменного изложения; сформировать умения, развить навыки общения в различных ситуациях общения; сформировать у студентов сознательное отношение к своей и чужой устной и письменной речи на основе изучения её коммуникативных качеств.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>ИДК-3_{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-5_{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Культура речи как раздел лингвистики и как личностная характеристика человека. Язык, речь, общение.

Тема 2. Русский язык как живой, национальный, государственный и мировой язык.

Тема 3. Понятие языковой нормы.

Тема 4. Орфографические нормы русского языка.

Тема 5. Правописание гласных и согласных в корне слова.

Тема 6. Правописание гласных после шипящих и ц.

Тема 7. Правописание согласных: (проверяемые и непроверяемые, звонкие, глухие и непроизносимые согласные; двойные согласные; сочетания согласных).

Тема 8. Употребление ь (ер) и ь (ерь). Правописание мягкого знака после шипящих в конце слова.

Тема 9. Правописание приставок.

Тема 10. Правописание суффиксов и окончаний существительных. Синтаксические функции существительных.

Тема 11. Правописание суффиксов и окончаний прилагательных. Синтаксические функции прилагательных.

Тема 12. Правописание сложных слов.

Тема 13. Правописание суффиксов и окончаний глаголов. Синтаксические функции глаголов.

Тема 14. Н и НН в суффиксах разных частей речи.

Тема 15. Правописание и употребление наречий.

Тема 16. Правописание и употребление служебных частей речи, предлоги, союзы, частицы.

Тема 17. Правописание НЕ с разными частями речи.

Тема 18. Пунктуация в простом неосложненном предложении (знаки препинания в конце предложения, тире между членами предложения).

- Тема 19. Пунктуация в осложненном предложении.
- Тема 20. Пунктуация в предложениях, осложненных обособленными членами.
- Тема 21. Пунктуация в предложениях со словами и конструкциями, грамматически не связанными с предложением.
- Тема 22. Пунктуация в сложносочиненном предложении.
- Тема 23. Пунктуация в сложносочиненном предложении.
- Тема 24. Пунктуация в бессоюзном сложном предложении.
- Тема 25. Пунктуация при прямой речи и цитатах.
- Тема 26. Орфоэпические нормы русского литературного языка.
- Тема 27. Акцентологические нормы русского литературного языка.
- Тема 28. Лексические нормы русского литературного языка.
- Тема 29. Морфологические нормы русского литературного языка.
- Тема 30. Синтаксические нормы русского литературного языка.
- Тема 31. Активные процессы в современном русском языке в области произношения, ударения, словообразования, морфологии, лексики, синтаксиса.
- Тема 32. Речь как речевая деятельность. Речь как текст, продукт речевой деятельности.
- Тема 33. Требования к тексту. Типы речи.
- Тема 34. Система функциональных стилей русского языка.
- Тема 35. Современная концепция культуры речи: функциональные разновидности литературного языка.
- Тема 36. Научный стиль. Особенности, сфера применения, черты, функции, основные признаки; лексико-грамматические особенности.
- Тема 37. Жанры научного стиля: аннотация, отзыв, реферат, тезисы, конспект, курсовая работа. Цитирование. Оформление библиографического списка.
- Тема 38. Официально-деловой стиль: черты, сфера применения, языковые особенности.
- Тема 39. Жанры официально-делового стиля.
- Тема 40. Публицистический стиль: сфера функционирования, языковые особенности.
- Тема 41. Задачи, стоящие перед выступающим, способы изложения материала, типичные ошибки.
- Тема 42. Спор, диспут, дискуссия, полемика.
- Тема 43. Разговорная речь. Условия функционирования, основные особенности.
- Тема 44. Речевой этикет как совокупность речевых формул, обслуживающих общение. Правила поведения в типичных речевых ситуациях.
- Тема 45. Система обращений в современном русском языке.
- Тема 46. Телефонный разговор. Правила ведения телефонного разговора.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.6 «Правоведение»
(Разработчик: Петрова Е.И.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать представление о становлении и развитии государственно-правовых явлений, категорий, механизма осуществления государственной власти, правовой системы в целом.

Задачи учебной дисциплины:

развитие правовой и политической культуры обучающихся; формирование культурно-ценностного отношения к праву, закону, социальным ценностям правового государства; выработка способностей к теоретическому анализу правовых ситуаций, навыков реализации своих прав в социальной сфере в широком правовом контексте.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-10} Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИДК-2 _{УК-10} Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе ИДК-3 _{УК-10} Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; ИДК-2 _{ОПК-6} Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности. ИДК-3 _{ОПК-6} Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания. ИДК-4 _{ОПК-6} Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Понятие и структура общества и государства.

- Тема 2. Классификация государств.
 Тема 3. Понятие и источника права.
 Тема 4. Понятие правомерного поведения и юридической ответственности
 Тема 5. Общая характеристика трудового права. Трудовой договор и контракт, условия работы.
 Тема 6. Трудовая дисциплина. Трудовые споры.
 Тема 7. Общая характеристика конституционного права.
 Тема 8. Осуществление народовластия в государстве.
 Тема 9. Понятие гражданского права. Гражданско-правовые отношения.
 Тема 10. Гражданско-правовые правомочия (соглашения). Договоры и их виды.
 Тема 11. Право собственности, его содержание и защита.
 Тема 12. Понятие наследства и наследование.
 Тема 13. Теория преступления.
 Тема 14. Ответственность за уголовные правонарушения. Теория наказания.
 Тема 15. Понятие и сущность административного права.
 Тема 16. Органы государственного регулирования.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **Б.1.Б.7 «Экономическая теория. Экономика»**

(Разработчики: Дмитриченко Л.А., Ильченко А.А., Луценко Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование рационального экономического мышления у студентов на основе изучения принципов и законов, определяющих поведение хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.

Задачи учебной дисциплины:

формирование современного экономического мышления определенного типа, экономической психологии и современного мировоззрения студентов; формирование представления о принципах функционирования рыночной экономики, о ее преимуществах и недостатках по сравнению с другими экономическими системами; выявление многовариантности экономического развития, разработка средств достижения поставленных экономических целей на основе исследования исторических корней современных экономических проблем; обеспечение усвоения знаний о методах воздействия государственной экономической политики на поведение экономических агентов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>ИДК-3_{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
<p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>ИДК-1_{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике</p> <p>ИДК-2_{УК-9} 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</p>
<p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ИДК-1_{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания.</p> <p>ИДК-2_{ОПК-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг</p> <p>ИДК-3_{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
<p>ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p>	<p>ИДК-1_{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение.</p> <p>ИДК-2_{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>ИДК-3_{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;</p> <p>ИДК-4_{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;</p>
<p>ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p>	<p>ИДК-1_{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов);</p> <p>ИДК-2_{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания;</p> <p>ИДК-3_{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля;</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-4 _{пко-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{пко-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-6 Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{пко-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2 _{пко-6} Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{пко-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Содержание дисциплины и ее задачи. Понятие экономики и этапы ее развития.

Тема 2. Экономика древнего мира и средневековья.

Тема 3. Промышленный переворот и становление капиталистического способа производства.

Тема 4. Экономическое развитие ведущих стран мира в послевоенный период.

Тема 5. Глобализация как этап новейшей истории.

Тема 6. Основные государственные функции при рыночной экономике. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики.

Тема 7. Структура правовых отношений в экономике.

Тема 8. [Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.](#)

Тема 9. [Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов.](#)

Тема 10. Экономические функции государства. Правовое, финансовое, социальное регулирование.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.8. «Физическая культура и спорт»

(Разработчик: Федоров А.П.)

Цель учебной дисциплины:

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ук-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 _{ук-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3 _{ук-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Совершенствование техники бега в природных условиях.

Тема 2. Развитие скоростно-силовых качеств. Дальнейшее развитие выносливости. Особенности кроссовой подготовки. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Дальнейшее развитие выносливости.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Совершенствование техники специально-подготовительных упражнений избранного вида спорта.

Тема 6. Совершенствование техники и тактики избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Совершенствование тактико-технического мастерства избранного вида спорта.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.9 «Математика»
(Разработчик: Гречина И.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у будущих специалистов базовых математических знаний для решения задач в профессиональной деятельности, умений аналитического мышления и математической формулировки производственных задач, приобретение навыков решения математических задач.

Задачи учебной дисциплины:

формирование начальных навыков самостоятельно углублять свои знания, развивать логическое мышление; умение поставить прикладную задачу и построить ее математическую модель. В результате изучения дисциплины студент должен

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений 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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Определители. Элементы теории матриц. Общая теория систем линейных уравнений.

Тема 2. Элементы векторной алгебры. Элементы аналитической геометрии.

Тема 3. Пределы. Непрерывность функции.

Тема 4. Производная функции. Дифференциал функции. Применение производной.

Тема 5. Первообразная. Неопределенный и определенный интегралы.

Тема 6. Методы интегрирования. Несобственный интеграл.

Тема 7. Дифференциальные уравнения первого порядка.

Тема 8. Дифференциальные уравнения II порядка.

Тема 9. Числовые и степенные ряды.

ПРОГРАММА учебной дисциплины Б.1.Б.10 «Информатика»

(Разработчик: Лутай А.П.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний в области принципов построения и функционирования вычислительной техники, организации вычислительных процессов на ПК и их алгоритмизации, программного обеспечения персональных компьютеров, эффективное использование современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

получение знаний и умений по основам информатики и компьютерной техники, приобретение навыков использования прикладных систем обработки данных (Microsoft Word, Microsoft Excel, Visual Basic) для решения задач профессионального направления.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-1} Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-1} Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело. ИДК-3 _{ОПК-1} Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных	ИДК-1 _{ОПК-8} Использует соответствующие содержанию профессиональных задач современные цифровые информационные технологии, основываясь на принципах работы ИДК-2 _{ОПК-8} Понимает принципы работы современных цифровых

технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	информационных технологий, соответствующих содержанию профессиональных задач
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение. Основные понятия дисциплины. Системное и программное обеспечение ПК.

Тема 2. Создание сложных документов в текстовом редакторе MS Word.

Тема 3. Табличный процессор Microsoft Excel – создание таблиц та диаграмм.

Тема 4. Использование мастера функций Microsoft Excel.

Тема 5. Основы алгоритмизации и программирования. Проектирование линейных процессов.

Тема 6. Проектирование ветвящихся вычислительных процессов.

Тема 7. Проектирование циклических вычислительных процессов.

Тема 8. Проектирование вычислительных процессов с помощью элементов управления.

Тема 9. Сложные циклы. Использование меню.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.11 «Экология»

(Разработчик: Зотова И.А.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в приобретении обучающихся экологического мышления, основ экологической культуры, понимании отрасли знаний «Экология» во всем ее многообразии, а также применении полученных знаний в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение дисциплины предусматривают овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения экологической безопасности функционирования предприятия, учреждения, организации, а также формирование личной ответственности за обеспечение экологического благополучия окружающей среды, материальных и культурных ценностей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Экология как наука. Основные разделы Экологии

- Тема 2. Глобальные экологические проблемы
 Тема 3. Антропогенное воздействие на окружающую среду
 Тема 4. Инженерная защита окружающей среды
 Тема 5. Государственное управление в сфере защиты окружающей среды
 Тема 6. Пути решения экологических проблем
 Тема 7. Экологический менеджмент. Экологическая регламентация хозяйственной деятельности
 Тема 8. Мировая политика и международные отношения в области охраны окружающей среды
 Тема 9. Социальное прогнозирование возможных последствий человеческой деятельности. Экстраполяционные динамические и нормативные модели будущего. Поиск путей выживания человечества.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.12 «Стандартизация, сертификация и метрология»

(Разработчик: Полякова. А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов комплекса знаний в области метрологии, стандартизации сертификации и управления качеством в современных условиях

Задачи учебной дисциплины:

изучение положений теории и практики обеспечения единства измерений, разработки и приложений нормативных документов, регламентирующих правила обеспечения безопасности жизни и здоровья человека, животных, растений, а также состояние и охрану окружающей среды, условия рационального использования ресурсов, устранение технических барьеров в торговле; формирование у студентов системы знаний о составляющих качества методы определения уровня качества, системы управления качеством продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и	ИДК-1 _{ОПК-6} Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; ИДК-2 _{ОПК-6} Обоснованно применяет нормативно-правовую

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
международного права при осуществлении профессиональной деятельности	документацию в области своей профессиональной деятельности. ИДК-3 _{ОПК-6} Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания. ИДК-4 _{ОПК-6} Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.
ПКО-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2 _{ПКО-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Суть, принципы, цели и задачи стандартизации. Виды стандартизации и стандартов.

Тема 2. Организация работ по стандартизации

Тема 3. Порядок разработки и требования к содержанию нормативных документов

Тема 4. Сущность и задачи сертификации. Государственная система сертификации.

Тема 5. Сертификация продукции и услуг

Тема 6. Метрология – наука об измерениях.

Тема 7. Измерения и метрологические характеристики

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.13 «Организация гостиничного хозяйства»

(Разработчик: Куценко Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в усвоении студентами теоретических основ организации функционирования предприятия гостиничного хозяйства на рынке, в восприятии ими гостиничного хозяйства как неотъемлемой части сферы гостеприимства. Практическое применение приобретенных теоретических знаний поможет студентам овладеть навыками организации предприятия гостиничного хозяйства, и регулировать его успешную деятельность на рынке гостиничных услуг.

Задачи учебной дисциплины:

развитие и нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии в стране; классификация, типология и требования к средствам размещения в стране и за ее пределами; классификация и специализация отелей в стране, особенности существования отелей в системе клубного отдыха и в международных гостиничных сетях; организация процесса обслуживания на предприятиях гостиничного хозяйства, особенности обслуживания клиентов в предприятиях разных типов и категорий; организация предприятий ресторанного хозяйства и их услуг при средствах размещения; организация гостиничных номеров разных типов, их обслуживание; организация работы в гостиничных предприятиях: особенности производственного процесса в службах, отделах и других подразделениях средств размещения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-рестораннных услуг ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. История развития гостиничного хозяйства. Нормативно-правовая база деятельности предприятий гостиничного хозяйства.

Тема 2. Классификация, типология и требования к средствам размещения.

Тема 3. Специализация гостиниц

Тема 4. Отели в системе клубного отдыха. Таймшер.

Тема 5. Международные гостиничные сети.

Тема 6. Структура гостиничных предприятий

Тема 7. Бронирование номеров и регистрация клиента.

Тема 8. Обслуживание гостей во время проживания в отеле.

Тема 9. Обеспечение безопасности в гостинице

Тема 10. Организация гостиничного номера и его обслуживание.

Тема 11. Уборочные работы в помещениях отеля.

Тема 12. Материалы для уборочных работ, инвентарь, механизмы, оборудование.

Тема 13. Организация предоставления услуг питания в отеле.

Тема 14. Организация предоставления услуг питания в номерах гостиницы

Тема 15. Основы организации труда на предприятиях гостиничного хозяйства

Тема 16. Организация режима труда и отдыха персонала предприятий гостиничного хозяйства

Тема 17. Должностные инструкции персонала гостинично-рестораннных предприятий.

Тема 18. Тенденции развития рынка труда в индустрии гостеприимности.

Тема 19. Организация предоставления гостиничных услуг в малых и мини-отелях

ПРОГРАММА

**учебной дисциплины Б.1.Б.14 «Организация работы предприятий
питания»**

(Разработчик: Крылова Л.В.)

Цель учебной дисциплины:

является приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи учебной дисциплины:

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, привить умение выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания, обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства

Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания

Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства

Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства

Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания

Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом

Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий

Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания

Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства

Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства

Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства

Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства

Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий

Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.15. «Технология продукции ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основных понятий и определений, которые используются в технологии пищевых продуктов; технологические процессы производства полуфабрикатов из сырья животного и растительного происхождения; технологические процессы производства готовой кулинарной продукции; средства управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества; вопрос контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

Задачи учебной дисциплины:

изучить нормативную документацию, дать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИДК-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИДК-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	приобретения новых знаний и навыков
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-1} Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-1} Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело. ИДК-3 _{ОПК-1} Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Роль технологии продукции общественного питания в развитии гостинично-ресторанного комплекса.
- Тема 2. Технологические принципы создания кулинарной продукции.
- Тема 3. Современные аспекты технологии супов и соусов.
- Тема 4. Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов, круп и макаронных изделий.
- Тема 5. Технология блюд и кулинарных изделий из мяса.
- Тема 6. Технология блюд и кулинарных изделий из птицы.
- Тема 7. Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы.
- Тема 8. Технология холодных блюд и закусок.
- Тема 9. Технология сладких блюд.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.16. «Гостиничный и ресторанный менеджмент»

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование современного управленческого мышления и системы специальных знаний в области менеджмента, формирование современного подхода к решению производственных и социально-экономических проблем в организации, а также приобретение практических навыков по созданию условий для эффективного функционирования организации в сфере гостинично-ресторанного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомить обучающихся со спецификой объектов и субъектов менеджмента в сфере гостинично-ресторанного хозяйства; изучить систему управления, процесс и технологию менеджмента в организации; вооружить системой знаний относительно целеполагания и управленческого анализа в менеджменте, оценки эффективности и результативности менеджмента; обеспечить формирование у обучающихся умений и навыков практического решения управленческих проблем.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений 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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Менеджмент и его содержание
- Тема 2. Организация как объект управления
- Тема 3. Менеджер как субъект управления
- Тема 4. Механизм и процесс менеджмента в организации
- Тема 5. Методология менеджмента
- Тема 6. Управленческое решение в системе менеджмента организации
- Тема 7. Информационное обеспечение процесса управления
- Тема 8. Миссия и цели организации
- Тема 9. Среда организации: структура и методика мониторинга
- Тема 10. Анализ и проектирование организационных структур управления
- Тема 11. Организационная культура и имидж организации
- Тема 12. Эффективность менеджмента

ПРОГРАММА **учебной дисциплины Б.1.Б.17 «Маркетинг»** *(Разработчик: Морозова Н.И.)*

Цель учебной дисциплины:

предоставление будущим специалистам гостиничного и ресторанного дела теоретических знаний и практических навыков современных концепций маркетинга в гостиничной и ресторанной сфере, ознакомить с общими правилами организации и планирования маркетинговой деятельности в гостинично-ресторанном бизнесе, технологии проведения маркетинговых исследований и формирования различных видов политики маркетинга в гостинично-ресторанной сфере. Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВО.

Задачи учебной дисциплины:

изучение путей, методов и подходов практического использования инструментов маркетинга в сфере гостинично-ресторанного бизнеса

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ИДК-2 _{ОПК-4} Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий. ИДК-3 _{ОПК-4} Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{ПКО-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2 _{ПКО-6} Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{ПКО-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации
ПК-2. Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-2} Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	современных технологий. ИДК-1 _{ПК-3} Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4 _{ПК-3} Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.
ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1 _{ПК-6} Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 _{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Маркетинг как методология рыночной деятельности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса

Тема 2. Специфика маркетинга в гостиничном и ресторанном хозяйстве

Тема 3. Система маркетинговых исследований в гостинично-ресторанном бизнесе

Тема 4. Организация маркетинговых исследований в деятельности предприятий ГРХ

Тема 5. Конкурентный анализ в системе маркетинговых исследований деятельности предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства

Тема 6. Исследование поведения потребителей на рынке гостинично-ресторанного бизнеса

Тема 7. Сегментация, определение целевого сегмента рынка и позиционирование продукта в гостинично-ресторанном бизнесе

Тема 8. Маркетинговая продуктовая политика предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства

Тема 9. Маркетинговая ценовая политика и политика распределения предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.18 «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии»

(Разработчик: Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов системы знаний о составляющих качества объекта, методы определения уровня качества объекта, системы управления качеством предприятия, этапы их развития, современный отечественный и мировой опыт оценки качества продукции и услуг, процессов создания и предоставления потребителям индустрии гостеприимства гостинично-ресторанных услуг, системы управления качеством, внедряемых на предприятиях, основные процессы этих систем.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний при оценке качества продукции и услуг предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства, разработки процессов жизненного цикла продукции и услуг системы управления качеством.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество оказания услуг в избранной профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2 _{ПКО-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;
ПК-5. Способен организовать процесс	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Актуальность проблемы управления качеством. Эволюция управления качеством

Тема 2. Стандартизация управления качеством. Принципы TQM.

Тема 3. Разработка и внедрение систем управления качеством. Документация СМК

Тема 4. Подходы управления качеством.

Тема 5. Процессы системы управления качеством продукции и услуг в гостинично-ресторанном хозяйстве.

Тема 6. Премии по качеству

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.19 «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания»

(Разработчик: Гура А.В.)

Цель учебной дисциплины:

изучение основ проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства в соответствии с их социально-культурной, утилитарной и эстетической функциями.

Задачи учебной дисциплины:

овладеть теоретические основы проектирования заведений гостинично-ресторанного хозяйства на базе изучения законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задач проекта заявленного качества и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 _{ПКО-4} Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПКО-4} Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 _{ПКО-4} Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПК-4} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организационные основы проектирования гостиниц.

Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.

Тема 3. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.

Тема 4 Проектирование сервисного процесса в отеле.

Тема 5. Объемно-планировочные решения гостиниц.

Тема 6 Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.

Тема 7 Проектирование жилых помещений.

Тема 8 Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле

Тема 9. Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.

Тема 10. Характеристика инженерных систем отеля.

Тема 11. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.20 «Экономика предприятия»

(Разработчик: Нестерова Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать у будущих бакалавров базовые знания по основным направлениям наиболее эффективного функционирования организаций для того, чтобы эти знания облегчили им изучение последующих дисциплин экономического цикла и способствовали принятию ими в практической деятельности эффективных хозяйственных решений.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение категорий экономики; ознакомление с основами организации и формами предпринимательской деятельности; изучение организационно-производственных факторов и особенностей ресурсов, применяемых при производстве продукции (работ, услуг); изучение путей наиболее эффективного использования основных элементов производства (предметов, средств труда, рабочей силы); ознакомление с законодательными и нормативными актами, регулирующими взаимоотношения хозяйствующих субъектов в процессе их хозяйственной деятельности; развитие навыков работы с законодательными, инструктивными, нормативными актами и специальной литературой по вопросам инвестиционной, инновационной и предпринимательской деятельности на предприятии, ознакомление с управленческой деятельностью на предприятии в процессе его функционирования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{УК-9} 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
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{ОПК-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предприятие как субъект хозяйствования
- Тема 2. Экономические основы деятельности предприятия.
- Тема 3. Государственное экономическое регулирование
- Тема 4. Планирование деятельности предприятий.

Тема 5. Потребительский рынок товаров и услуг.

Тема 6. Предприятие в условиях рынка.

Тема 7. Ресурсное обеспечение предприятий

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.21 «Безопасность жизнедеятельности»

(Разработчик: Толстых А.С.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать у человека сознательное и ответственное отношение к вопросам личной безопасности и безопасности тех, кто его окружает. Научить человека распознавать и оценивать потенциальные опасности, определять пути надежной защиты от них, уметь оказывать помощь в случае необходимости себе и другим, а также оперативно ликвидировать последствия проявления опасностей в различных сферах человеческой деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

идентифицировать потенциальные опасности, то есть распознавать вид, определять величину и вероятность их проявления; определять опасные, вредные и поражающие факторы, порождаемые источниками этих опасностей; прогнозировать возможность и последствия влияния опасных и вредных факторов на организм человека; использовать нормативно-правовую базу защиты личности и окружающей среды; разрабатывать мероприятия и применять средства защиты от действия опасных, вредных и поражающих факторов; избегать возникновения чрезвычайных ситуаций, а в случае их возникновения принимать адекватные решения и выполнять действия, направленные на их ликвидацию; использовать в своей практической деятельности гражданско-политические, социально-экономические, правовые, технические, природоохранные, медико-профилактические и образовательно-воспитательные мероприятия, направленные на обеспечение здоровых и безопасных условий существования человека в современной окружающей среде.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3 _{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при

возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях и военных конфликтах

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы БЖД.

Тема 2. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов природного и техногенного характера, и методы защиты от них.

Тема 3. Пожарная безопасность.

Тема 4. Социально-политические опасности.

Тема 5. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.

Тема 6. Управление безопасностью жизнедеятельности.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.22 «Основы охраны труда»

(Разработчик: Кулешов Д.К.)

Цель учебной дисциплины:

обучение студентов - будущих руководителей и организаторов в системе туристического обслуживания, методам и средствам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и работоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях, организациях, особенностям этих мероприятий и средств для рабочего места именно этой отрасли.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основами трудового законодательства в системе туристического обслуживания, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждениях, предоставление знаний относительно характеристики производственной санитарии в структурных подразделениях, средств нормализации санитарно-гигиенических условий труда, методов и средств обеспечения безопасности производственного оборудования и производственных процессов, пожарной безопасности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИДК-2 _{УК-7} 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	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений).

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-2 _{ук-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3 _{ук-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4 _{ук-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях и военных конфликтах
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИДК-1 _{опк-7} Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовые акты ДНР в области безопасного обслуживания. ИДК-2 _{опк-7} Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер. ИДК-3 _{опк-7} Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организация и управление охраной труда.

Тема 2. Анализ условий труда на рабочих местах.

Тема 3. Нормализация производственной среды и трудового процесса на предприятиях отрасли.

Тема 4. Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли.

Тема 5. Пути улучшения условий и повышение безопасности труда в отрасли.

Тема 6. Факторы пожаровзрыво- опасности, технические решения по устранению.

Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.23 «Бухгалтерский учет»

(Разработчик: Максютенко И.С.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся компетенций путем освоения теоретических основ бухгалтерского учета и приобретения практических навыков ведения учета и составления финансовой отчетности на предприятии.

Задачи учебной дисциплины:

изучение теоретических положений бухгалтерского учета, основанных на исторических традициях и современных тенденциях развития учетной науки;

ознакомление с организационно-методическими основами бухгалтерского учета у субъектов хозяйствования; получение знаний об основных методах и способах получения информации, необходимой для составления бухгалтерской финансовой отчетности; приобретение практических навыков ведения бухгалтерского учета.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{УК-9} 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
ОПК-2. Способен осуществлять сбор, обработку и статистический анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач	ИДК-1 _{ОПК-2} Определяет источники и методы сбора информации, осуществляет их поиск на основе поставленных целей для решения экономических задач ИДК-2 _{ОПК-2} Проверяет достоверность, полноту, актуальность и непротиворечивость данных, исключает их дублирование
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{ОПК-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы бухгалтерского учета

Тема 2. Бухгалтерский баланс

Тема 3. Счета и двойная запись

Тема 4. Документация, инвентаризация и формы бухгалтерского учета

Тема 5. Учет запасов

Тема 6. Учет расходов и калькулирование себестоимости гостинично-ресторанных услуг

Тема 7. Учет денежных средств и расчетов с дебиторами

Тема 8. Учет собственного капитала и обязательств

Тема 9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов

Тема 10. Финансовая отчетность предприятия

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **Б.1.Б.24 «Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве»**

(Разработчик: Палий Н.С.)

Цель учебной дисциплины:

формирование теоретических знаний и практических навыков по основам предпринимательской деятельности в гостинично-ресторанном хозяйстве.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных видов и форм предпринимательской деятельности; исследование принципов организации, функционирования предпринимательских структур; проведение анализа бизнес-проектов; изучение особенностей субъектов и объектов предпринимательской деятельности; изучение особенностей предпринимательских связей; мониторинг экономической информации, разработка предпринимательской идеи и стратегия ее внедрения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике
	ИДК-2 _{УК-9} 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
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{ОПК-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг. ИДК-3 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
ПК-1. Способен рассчитывать и	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике
	ИДК-2 _{УК-9} 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
анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг. ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений. ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Сущность и особенности предпринимательства.
- Тема 2. Виды предпринимательской деятельности.
- Тема 3. Условия предпринимательской деятельности.
- Тема 4. Субъекты предпринимательской деятельности.
- Тема 5. Объект предпринимательской деятельности.
- Тема 6. Организация и развитие собственного бизнеса.
- Тема 7. Формы партнерства в предпринимательстве.
- Тема 8. Предпринимательский риск и предпринимательский успех.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.25 «Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Куценко Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов знаний о процессах предоставления потребителям гостинично-ресторанных услуг, научно-методических основах оценивания качества продукции и услуг, методике экспертизы предоставленных услуг.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний при экспертизе качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.
ПКО-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2 _{ПКО-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Сущность и задачи экспертизы качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 2. Общая характеристика и классификация гостиничных услуг
- Тема 3. Общая характеристика и классификация ресторанных услуг
- Тема 4. Требования нормативной документации к показателям качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 5. Статистические методы оценки качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 6. Квалиметрические методы оценки качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 7. Социологические и экспертные методы оценки качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 8. Оценка обслуживающего персонала
- Тема 9. Экспертиза услуг гостинично-ресторанного хозяйства
- Тема 10. Сертификация гостиничных услуг и классификация гостиниц
- Тема 11. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

ПРОГРАММА **учебной дисциплины Б.1.Б.26. «Организация и управление в индустрии гостеприимства»**

(Разработчик Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся целостного системного представления о теории и практике менеджмента для последующего успешного управления организациями.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомить обучающихся с теоретическими основами, понятиями и категориями менеджмента; изучить эволюцию и особенности зарубежных моделей менеджмента; вооружить системой знаний относительно основ планирования, организационной деятельности, осуществления мотивирования и контролирования; коммуникационного процесса; руководства и лидерства, стилей управления; этики и ответственности в менеджменте; обеспечить формирование у обучающихся умений и навыков практического решения управленческих проблем.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений 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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-3 _{ук-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИДК-4 _{ук-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-2} Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{опк-2} Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 _{опк-2} Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие и сущность менеджмента.
Тема 2. Эволюция менеджмента: отечественный и зарубежный опыт.
Тема 3. Планирование как общая функция менеджмента.
Тема 4. Организационная деятельность как общая функция управления.
Тема 5. Мотивация как функция менеджмента.
Тема 6. Контроль и регулирование как общие функции менеджмента.
Тема 7. Руководство и лидерство.
Тема 8. Информация и коммуникации в менеджменте.
Тема 9. Этика менеджмента.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.27 «Проектирование гостиничной деятельности»

(Разработчик: Кощавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

изучение основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с их социально-культурной, утилитарной и эстетической функциями.

Задачи учебной дисциплины:

овладеть теоретическими основами проектирования гостинично-ресторанного хозяйства на базе изучения законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и	ИДК-1 _{ук-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 _{ПКО-4} Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПКО-4} Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 _{ПКО-4} Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПК-4} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса.

Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.

Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах.

Тема 4 Проектирование сервисного процесса в отеле.

Тема 5 Организация приемно-вестибюльной группы помещений.

Тема 6 Организация жилых помещений.

Тема 7. Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.

Тема 8. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.1 «Социология»

(Разработчик: Ковалёва И.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний о социальной реальности и качественных представлений о процессах и явлениях общественной жизни; овладение обучающимися методами построения теоретических моделей социальных явлений и процессов; ознакомление обучающихся с основными понятиями и концепциями социологии, системой социальных связей различного уровня и способах их регулирования.

Задачи учебной дисциплины:

показать значимость социально-гуманитарного знания и его роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; сформировать научное мировоззрение и методологическую четкость мышления; осмыслить специфику социологического подхода к пониманию сути социальных явлений и процессов, социальной деятельности и поведения в обществе; изучить понятийно-категориальный аппарат социологии; привить навыки применения методологии социального познания в практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Социология как наука. Основные этапы ее развития.
 Тема 2. Общество как социальная система.
 Тема 3. Социология личности.
 Тема 4. Социальные институты общества.
 Тема 5. Процессы социальной динамики.
 Тема 6. Социальные нормы как регуляторы социального взаимодействия.
 Тема 7. Социология отклоняющегося поведения.
 Тема 8. Социология культуры.
 Тема 9. Социология конфликта.

ПРОГРАММА**учебной дисциплины Б.1.В.2 «Интеллектуальная собственность»**

(Разработчики: *Пефтиев О.В., Ширкова И.В.*)

Цель учебной дисциплины:

овладение знаниями о содержании интеллектуальной собственности как одной из фундаментальных экономических категорий.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных понятий и категорий интеллектуальной собственности и основных нормативных актов, регулирующих правоотношения в сфере охраны и защиты авторских прав; обеспечение интеллектуального и социального развития личности путем обучения основам правовых и экономических аспектов интеллектуальной собственности; воспитание у студентов высокой правовой культуры и правосознания, уважения к законам, необходимости их неукоснительного исполнения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Сущность интеллектуальной собственности. Правовое обеспечение интеллектуальной собственности.
 Тема 2. Объекты и субъекты права интеллектуальной собственности.

Тема 3. Договоры в сфере интеллектуальной собственности.

Тема 4. Международно-правовая охрана интеллектуальной собственности.

Тема 5. Общие основы защиты прав интеллектуальной собственности.

Тема 6. Защита права интеллектуальной собственности на коммерческие наименования и торговые марки.

Тема 7. Защита права интеллектуальной собственности на промышленный образец и на компоновку интегральных схем.

Тема 8. Правовая охрана нетрадиционных объектов интеллектуальной собственности.

Тема 9. Ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.3 «Этика и эстетика»
(Разработчик: Тоцкий И.М.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать у обучающихся представление о структуре и сущности феномена этики и эстетики в системе философских знаний, развитие интереса к мировоззренческим нравственным и эстетическим проблемам, стимулирование потребности к нравственной оценке происходящего в стране, мире, собственной жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование понимания студентами места и роли морали в духовной и практической жизнедеятельности, проявление нравственных качеств, определяющих формы культурной жизнедеятельности человека; освоение идеала прекрасного и его реализация в профессиональной и социальной деятельности; воспитание нравственной и эстетической культуры на основе культурных и художественно-эстетических ценностей русской и мировой культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и

	конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Этика как область философского знания.
 Тема 2. Основные категории этики
 Тема 3. Нравственный идеал и проблема смысла жизни.
 Тема 4. Этика общения.
 Тема 5. Эстетика как философская наука
 Тема 6. Эстетические учения.
 Тема 7. Искусство как феномен культуры
 Тема 8. Природа и сущность искусства, его роль в эстетическом воспитании.
 Тема 9. Современные эстетические теории.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.4 «Политология» (Разработчики: Одинцова Е.А., Кондратьев В.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование научных представлений о политической сфере, закономерностях функционирования политической системы общества, современных политических отношений, процессов, технологий; формирование политической культуры и интереса к политическим проблемам современности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение истории дисциплины, основных этапов развития политической мысли и основных теорий политики; ознакомление студентов с основными категориями и понятиями политологии, классическими, общепринятыми в мировой политической науке концепциями и подходами; воспитание нравственности, гражданственности и толерантности на основе современной политической культуры; развитие творческого мышления и самостоятельности суждений; развитие умения логически мыслить, вести дискуссии по вопросам внутренней и внешней политики; выработка способности использовать методики политологического анализа в решении специальных профессиональных проблем, работать с разнообразными источниками.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>ИДК-2_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>ИДК-3_{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИДК-1_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-2_{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
<p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>ИДК-1_{УК-10} Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней</p> <p>ИДК-2_{УК-10} Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе</p> <p>ИДК-3_{УК-10} Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Политология как наука и учебная дисциплина.

Тема 2. История становления и развития политической мысли.

Тема 3. Политика и политическая власть.

Тема 4. Политическая система. Государство в политической системе общества

Тема 5. Политические режимы и политические идеологии в обществе.

Тема 6. Политические партии, партийные системы и общественно-политические движения.

Тема 7. Политическая культура как социальный феномен.

Тема 8. Политические конфликты.

Тема 9. Международные отношения и внешняя политика государства.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.5. «Макроэкономика»

(Разработчики: Дмитриченко Л.А., Ильченко А.А., Луценко Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

изучение теоретических и практических аспектов функционирования экономической системы макроуровня и ее агрегатов, макроэкономических параметров, анализ основных теоретических школ и взглядов на макроэкономическое регулирование, современных проблем развития национальной экономики.

Задачи учебной дисциплины:

формирование макроэкономического мышления, закрепление знаний макроэкономической терминологии, выработки навыков макроэкономического анализа функционирования и развития национальной экономики, понимание мировых теоретических и практических достижений по макроэкономической проблематике, применения макроэкономических положений для рассмотрения актуальных проблем экономики.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{УК-9} 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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-6 Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{ПКО-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2 _{ПКО-6} Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{ПКО-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение в макроэкономике: предмет и метод.

Тема 2. Система национального счетоводства и макроэкономические показатели.

Тема 3. Товарный рынок.

Тема 4. Рынок труда.

Тема 5. Рынок денег и инфляционный механизм.

Тема 6. Потребление домохозяйств и частные инвестиции в системе совокупных расходов.

Тема 7. Совокупные расходы и равновесный объем национального производства (ВВП).

Тема 8. Государство в системе макроэкономического регулирования.

Тема 9. Бюджетно-налоговая (фискальная) политика государства и ее механизм.

Тема 10. Денежно-кредитная (монетарная) политика и ее механизм.

Тема 11. Общее равновесие закрытой смешанной экономики.

Тема 12. Внешнеэкономическая деятельность.

Тема 13. Экономическая динамика.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.6. «Микроэкономика»

(Разработчики: Дмитриченко Л.А., Ильченко А.А., Луценко Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

овладение теоретическими основами микроэкономического анализа поведения субъектов рынка, овладение универсальным инструментарием принятия рациональных хозяйственных решений.

Задачи учебной дисциплины: формирование современного экономического мышления и мировоззрения студентов, обеспечение усвоения ими знаний методов микроэкономического анализа экономических процессов и использования их для прогнозирования поведения экономических субъектов в различных рыночных условиях (совершенной и несовершенной конкуренции).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИДК-1_{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-2_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>ИДК-3_{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.</p> <p>ИДК-4_{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИДК-5_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>ИДК-1_{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике</p> <p>ИДК-2_{УК-9} 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</p>
ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	<p>ИДК-1_{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение.</p> <p>ИДК-2_{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>ИДК-3_{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;</p> <p>ИДК-4_{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;</p>
ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	<p>ИДК-1_{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов);</p> <p>ИДК-2_{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания;</p> <p>ИДК-3_{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля;</p> <p>ИДК-4_{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Введение в микроэкономику.
Тема 2. Теория спроса и предложения.
Тема 3. Эластичность спроса и предложения.
Тема 4. Теория потребительского поведения.
Тема 5. Издержки производства.
Тема 6. Предприятие в условиях совершенной конкуренции.
Тема 7 Предприятие в условиях несовершенной конкуренции.
Тема 8. Рынок производственных ресурсов и распределение доходов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1. В.7. «Психология»

(Разработчик: Давыденко Э.Н.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать целостное представление о сложности психической жизни человека, понимания социально-психической сущности личности, социальных факторов психического развития. Раскрыть индивидуальные и социально-психологические особенности человека для формирования коммуникативных интерактивных способностей, для понимания поведения индивидов и групп.

Задачи учебной дисциплины:

изучение объективных психических закономерностей, психических процессов, психических свойств личности и психических особенностей деятельности человека; изучение качественных (структурных) особенностей психических процессов, как отражений объективной действительности; анализ становления и развития психических явлений в связи с обусловленностью психики объективными условиями жизни и деятельности человека; изучение физиологических механизмов, лежащих в основе психических процессов; раскрыть свойства, особенности и закономерности психики ее уровней; содействовать внедрению психологических знаний в практическую жизнедеятельность людей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.

задач	<p>ИДК-2_{УК-1}Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>ИДК-3_{УК-1}Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.</p> <p>ИДК-4_{УК-1}Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИДК-5_{УК-1}Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.</p>	<p>ИДК-1_{УК-3}Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.</p> <p>ИДК-2_{УК-3}Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p> <p>ИДК-3_{УК-3}Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.</p> <p>ИДК-4_{УК-3}Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИДК-1_{УК-6}Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2_{УК-6}Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3_{УК-6}Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4_{УК-6}Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5_{УК-6}Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Содержание и значение психологии.
- Тема 2. Психика и сознание.
- Тема 3. Психология деятельности и поведения человека.
- Тема 4. Познавательные психические процессы.

Тема 5. Эмоционально-волевые процессы и состояния.

Тема 6. Психология личности. Теории личности.

Тема 7. Индивидуально-психические особенности личности.

Тема 8. Психология общения.

Тема 9. Психология групп и коллективов.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.7. «Логика»
(Разработчик: Сухина И.Г.)

Цель учебной дисциплины:

предоставить студентам фундаментальное понимание сущности логики как науки о принципах, операциях, законах и формах мышления и интеллектуального средства познания в ее историческом развитии, а также ее места, значения и роли в развитии культуры мышления

Задачи учебной дисциплины:

усвоение теоретических положений традиционной формальной логики; усвоение понятийного аппарата традиционной формальной логики; формирование умения определять формы мышления, их разновидности и сущность, правильно строить логические рассуждения в процессе мышления; овладение логическими приемами образования понятий, определения и классификации понятий, логическими операциями с объемом и содержанием понятий, анализом видов понятий, отношений между ними, их делением; выработку умения формулировать суждения, анализировать их логическую структуру, определять распространенность терминов в суждении, классифицировать суждения, выделять их виды, анализировать отношения между суждениями, в том числе при помощи логического квадрата, решать задачи по логическому квадрату; выработку умения формулировать непосредственное и опосредованное умозаключение как законченное рассуждение, усвоение основных видов опосредованного умозаключения – дедукции, индукции, традукции (аналогии), их логической структуры, способов их построения, а также методов мышления и познавательной деятельности, производных от них; способность выстраивать аргументированное и доказательное рассуждение, использовать аргументацию и ее приемы, основные виды доказательства; способствовать выработке культуры дискуссий и полемики по проблемным вопросам.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{ук-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2 _{ук-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p> <p>ИДК-3_{ук-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>ИДК-4_{ук-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИДК-1_{ук-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-2_{ук-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{ук-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предмет и значение логики как науки
- Тема 2. Краткая история развития логики
- Тема 3. Понятие как форма мышления
- Тема 4. Суждение как форма мышления
- Тема 5. Дедуктивное умозаключение как форма мышления
- Тема 6. Индуктивное и традуктивное умозаключение как формы мышления
- Тема 7. Логические законы мышления
- Тема 8. Логические основы аргументации

ПРОГРАММА **учебной дисциплины Б.1.В.8 «Педагогика»** *(Разработчик: Нафанец Е.А.)*

Цель учебной дисциплины:

формирование педагогического сознания слушателей, базовой системы знаний о человеке как целостно развивающемся индивиде, личности, субъекте деятельности и индивидуальности; о социально-психологических

закономерностях его становления, развития в образовательной среде; о себе самом как субъекте образовательной деятельности, развивающейся личности, самоопределяющемся профессионале; развитие у слушателей: а) педагогического мышления, способствующего выделению, описанию, анализу и прогнозированию педагогических фактов и явлений, исходя из закономерностей педагогической науки, на основе понимания сущности педагогической теории; б) умения разрабатывать и применять современные образовательные технологии, выбирать оптимальные стратегии преподавания и цели обучения, использовать результаты научных исследований для совершенствования образовательного процесса.

Задачи учебной дисциплины:

сформировать у студентов умение: обеспечить единство теоретической и практической профессионально- педагогической компетентности бакалавра; способствовать развитию широкой эрудиции студента по проблемам образования, способствовать формированию педагогического сознания; создать условия для профессионального самоопределения и самореализации бакалавра в сфере профессиональной педагогической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	ИДК-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИДК-3 _{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для

	достижения заданного результата ИДК-4 _{ук-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Педагогика как наука.
Тема 2. Дидактика как педагогическая теория обучения
Тема 3. Процесс обучения как целостная система.
Тема 4. Принципы обучения. Развитие, воспитание и социализация личности.
Тема 5. Методы обучения.
Тема 6. Воспитание как педагогическое явление. Общие закономерности и принципы воспитания
Тема 7. Воспитание как целостный педагогический процесс
Тема 8. Развитие, воспитание и социализация личности.
Тема 9. Социальное пространство воспитательного процесса.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.8 «Культурология»

(Разработчик: Ковалёва И.И.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление обучающимся знаний о системе материальной, духовной и художественной культуры; о закономерностях развития культуры, взаимодействии и взаимосвязи элементов культуры и их системном обосновании; формирование научного гуманистического, толерантного мировоззрения, ценностного отношения к человеку, его правам и свободам, способности к межкультурному диалогу.

Задачи учебной дисциплины:

изучение исторических типов культур, специфики мирового культурного процесса и места в нём отечественной культуры, как составной части мировой культуры; понимание социальной значимости культурологического образования; усвоение этических и эстетических основ современного искусства, что крайне необходимо для формирования творческого потенциала современного специалиста; воспитание уважительного отношения к прошлому своей страны и духовному наследию предков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-3 _{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{ук-1} Отличает факты от мнений,

	интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Культура – феномен человечества.

Тема 2. Базисные элементы культуры. Современные тенденции развития культуры.

Тема 3. Происхождение и ранние формы культуры.

Тема 4. Культура древних цивилизаций.

Тема 5. Культура Древней Индии и Древнего Китая.

Тема 6. Античная культура.

Тема 7. Культура арабо-мусульманского мира.

Тема 8. Западноевропейская культура.

Тема 9. Отечественная культура.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.9 «Естественнонаучная картина мира»

(Разработчик: Измайлова Д.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов научного мировоззрения, теоретической и методологической базы для понимания процессов, происходящих в современной науке, современной естественнонаучной картины мира, включающей взаимосвязанное целостное представление о природе на основе обобщения знаний и концепций различных естественных наук.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных проблем, закономерностей, истории и тенденций развития современного знания, усвоение фундаментальных категорий, методов и принципов познания мира; развитие у студентов навыков анализа природных

явлений, включая процессы формирования и развития природы от микромира до Вселенной и Человека; формирование у студентов навыков критического осмысления действительности, основ эволюционного, системного, синергетического, антропного и др. принципов исследования, понимания отличия науки от околонаучного знания; формирование у студентов восприимчивости к проблематике естествознания, понимания незавершенности и открытости процесса научного познания; приобретение студентами умения обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания и современной картины мира.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Наука как социальный феномен.
- Тема 2. Основные естественнонаучные картины мира.
- Тема 3. Концепции органической природы
- Тема 4. Концепции происхождения жизни на Земле
- Тема 5. Ноосферная концепция В.И. Вернадского
- Тема 6. Теории антропогенеза.

ПРОГРАММА **учебной дисциплины Б.1.В.9 «Религиоведение»** (Разработчик: Лустин Ю.М.)

Цель учебной дисциплины:

изучение религии как составной части духовной жизни современного общества и человечества в целом, ее места в цивилизационном развитии человечества.

Задачи учебной дисциплины:

способствовать широкой гуманитарной, общекультурной подготовке студентов; дать студентам глубокие и всесторонние знания о происхождении и сущности религии, ее исторических формах; углубить понимание студентами

содержания свободы совести как духовного явления и ее роли в жизни общества; научить студентов осуществлять социально-философский анализ современных социальных проблем, обусловленных конфессиональной спецификой; дать студентам основные рекомендации по взаимодействию с представителями различных конфессий в процессе будущей профессиональной деятельности и социальной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Определение религии. Понятие «религии».
- Тема 2. Происхождение религии и первобытные верования.
- Тема 3. Национальные религии Древнего мира.
- Тема 4. Религия древних славян.
- Тема 5. Буддизм.
- Тема 6. Христианство. Православие
- Тема 7. Христианство. Католицизм. Протестантизм.
- Тема 8. Ислам.
- Тема 9. Современные нетрадиционные культы.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.10.«Графический дизайн в рекламе»

(Разработчик: Севаторов Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

получение представления о видах компьютерной графики, которая используется при создании рекламы, приобретение навыков работы с редакторами растровой и векторной графики

Задачи учебной дисциплины:

изучить историю и теорию рекламы; средства рекламной деятельности; виды рекламы, их основные характеристики; графический дизайн, как основной инструмент рекламы, основы работы с графическими редакторами

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенций</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенций</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений 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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	ИДК-1 _{ПК-3} Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4 _{ПК-3} Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. История рекламы

Тема 2. Основные понятия дизайна рекламы

Тема 3. Рекламные технологии

Тема 4. Графический дизайн, как основной инструмент рекламы

Тема 5. Работа с растровыми графическими редакторами

- Тема 6. Работа с векторными графическими редакторами
 Тема 7. Креативные методы в рекламной деятельности
 Тема 8. Проектирование и создание визуальных сообщений

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **Б.1.В.11 «Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства»**

(Разработчик: Лутай А.П.)

Цель учебной дисциплины:

изучение будущими работниками индустрии гостеприимства современных информационных систем и технологий, используемых на предприятиях индустрии гостеприимства, эффективное использование современных информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение теоретических основ компьютерных технологий в индустрии гостеприимства и приобретение навыков использования прикладных систем обработки данных (СУБД Access, Microsoft Excel) для решения задач профессионального направления.

В результате освоения изучения учебной дисциплины обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Создание баз данных в среде Microsoft Access.
 Тема 2. Работа с базой данных, технология построения таблиц.
 Тема 3. Технология построения запросов в среде Microsoft Access.
 Тема 4. Технология построения отчетов и форм в среде Microsoft Access.
 Тема 5. Табличный процессор Microsoft Excel –построение трендовых моделей рядов динамики.
 Тема 6. Корреляционно-регрессионный анализ данных в среде Microsoft Excel.
 Тема 7. Автоматизация планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства с использованием функций в среде Microsoft Excel.
 Тема 8. Построение консолидированных и сводных таблиц в среде Microsoft Excel.
 Тема 9 Автоматизация решения задач экономического планирования с помощью надстройки «Поиск решения» в среде Microsoft Excel.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.12 «Товароведение»
(Разработчики: Золотарева В.В, Бровка О.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование целостной системы знаний о принципах и методах теоретического товароведения, закономерностях формирования потребительских свойств, качества и ассортимента товаров, методах их анализа, контроля и оценки.

Задачи учебной дисциплины:

изучение сущности основных категорий товароведения; изучение свойств товаров, их показателей и характеристик и требований к ним; овладение навыками классификации и кодирования товаров; изучение факторов, влияющих на формирование ассортимента, свойств и качества товаров; приобретение знаний и умений, связанных с анализом ассортимента товаров, контролем и оценкой качества товаров, подтверждением их соответствия требованиям нормативных правовых документов, стандартов и других документов по стандартизации.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов.
	ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам.
	ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие товароведения. Свойства товаров и требования к ним.
- Тема 2. Качество и конкурентоспособность товаров.
- Тема 3. Классификация и ассортимент товаров. Кодирование товаров.
- Тема 4. Руды и металлы.
- Тема 5. Пластмассы и изделия из них. Химические товары.
- Тема 6. Пластические массы.
- Тема 7. Изделия из пластических масс.
- Тема 8. Красящие вещества.
- Тема 9. Лакокрасочные материалы.
- Тема 10. Моющие средства.
- Тема 11. Парфюмерно-косметические товары.
- Тема 12. Клей.
- Тема 13. Текстильные волокна, текстильные нити и ткани.

- Тема 14. Трикотажные и швейные товары.
 Тема 15. Кожевенные товары.
 Тема 16. Обувные товары.
 Тема 17. меховое сырье и полуфабрикаты. меховые изделия.
 Тема 18. СтеклЯнные товары.Керамические товары.
 Тема 19. Металлохозяйственные товары. Мебельные товары.
 Тема 20. Бумажно-беловые изделия, школьно-письменные и канцелярские товары, печатные изделия.
 Тема 21. Фотографические, радиоэлектронные товары, средства оргтехники.
 Тема 22. Ювелирные товары и часы.
 Тема 1. Злаки. Продукты мукомольно-крупяной промышленности.
 Тема 2. Готовые продукты из зерна злаков, муки.
 Тема 3. Овощи и съедобные корнеплоды и клубнеплоды. Съедобные фрукты и орехи. Продукты переработки овощей, фруктов, орехов.
 Тема 4. Сахар и кондитерские изделия из сахара. Какао и продукты из него. Мучные кондитерские изделия.
 Тема 5. Кофе, чай и пряности.
 Тема 6. Алкогольные и безалкогольные напитки.
 Тема 7. Мясо и пищевые мясные субпродукты.
 Тема 8. Готовые продукты из мяса.
 Тема 9. Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные. Готовая и консервированная рыба.
 Тема 10. Молочная продукция. Яйца птиц.
 Тема 11. Жиры и масла животного и растительного происхождения.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.13. «Организация SPA-услуг»

(Разработчик: Лёвкина В.Е.)

Цель учебной дисциплины: формирование у студентов системы знаний об особенностях SPA- и Велнес-услуг в гостиничных комплексах, о технологическом процессе их предоставления в современной гостиничной индустрии, создание теоретической и методологической основы для овладения базовыми знаниями в области оздоровительных услуг

Задачи учебной дисциплины:

рассмотреть основы рекреации и профилактики на курортах и в оздоровительных центрах; сформировать у студентов представление о различных отечественных и зарубежных курортах; ознакомить студентов с основными природными лечебными ресурсами и их использованием в SPA-индустрии; выработать у студентов навыки анализа организаций, оказывающих оздоровительные услуги на курорте; сформировать у студентов знания, умения и навыки по использованию SPA- и Велнес- методик и процедур в рекреационной и оздоровительной практике; дать четкие представления о подборе необходимых гостиничных комплексов на курортах, оказывающих оздоровительные услуги с учетом предпочтений потребителей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Исторические аспекты развития курортологии.
- Тема 2. Курортная рекреация, организация, особенности
- Тема 3. Лечебный туризм и мировые курорты.
- Тема 4. Ресурсная база лечебно-оздоровительного туризма.
- Тема 5. Сущность, функции и эволюция SPA и Wellnessуслуг.
- Тема 6. Классификация услуг, оказываемых SPA-салонами.
- Тема 7. Маркетинг в сфере SPA-индустрии.
- Тема 8. Оборудование в SPA-салонах.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В. 14. «Углубленное изучение организации питания»

(Разработчик: Лёвкина В.Е.)

Цель учебной дисциплины: формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации обслуживания на предприятиях общественного питания в современных условиях с учетом конкурентности на рынке.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации обслуживания в общественном питании, подготовка обучающихся по обслуживанию потребителей в разных типах предприятий и научить решать

проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания; выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия; обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;

В результате освоения изучения учебной дисциплины обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема1. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных

Тема 2. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле

Тема 3. Организация работы детских заведений ресторанного хозяйства

Тема 4. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.

Тема 5. Особенности обслуживания туристов.

Тема 6. Организация питания в торговых и торгово-развлекательных комплексах.

Тема 7. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.15 «Организация работы сомелье»
(Разработчик: Дыбок В.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации работы сомелье в современных условиях

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации работы сомелье, практическая подготовка студентов по обслуживанию потребителей различными типами напитков и научить решать проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Знакомство с профессией сомелье
- Тема 2. Винная карта ресторана - правила составления
- Тема 3. Рост и зрелость виноградной лозы
- Тема 4. Вино - его характеристика и классификация.
- Тема 5. Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина.
- Тема 6. Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.15 «Организация питания на транспорте»
(Разработчик: Дыбок В.В.)

Цель учебной дисциплины:

готовность и способность обучающегося использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания по обслуживанию потребителей на различных видах транспорта.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основополагающих принципов организации обслуживания питанием пассажиров на водном, железнодорожном, воздушном и автомобильном

транспорте; сформировать практические навыки и умения в разработке мероприятий по организации питания на различных видах транспорта.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Обслуживание питанием пассажиров на автостанциях и автовокзалах. Функциональная структура предприятий питания на автодорогах.

Тема 2. Обслуживание питанием пассажиров на предприятиях питания на автодорогах.

Тема 3. Классификация морских и речных круизов и путешествий. Обслуживание питанием пассажиров речных и морских вокзалов.

Тема 4. Предприятия питания на морских и речных судах. Плавающие рестораны. Обслуживание питанием пассажиров морских круизных лайнеров.

Тема 5. История организации питания на железнодорожном транспорте. Обслуживание питанием пассажиров на железнодорожном вокзале.

Тема 6. Подготовка вагонов-ресторанов пассажирских поездов в рейс. Обслуживание пассажиров питанием в пути следования.

Тема 7. Обслуживание питанием пассажиров аэропорта. Особенности предполетного питания экипажа. Питание экипажа воздушного судна в полете.

Тема 8. Особенности обслуживания питанием в полете. Порядок предоставления пассажирам бортового питания.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.16. «Компьютерное технологическое проектирование»

(Разработчик: Кощавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование навыков работы в условиях новых информационных технологий, знакомство с основами работы в программе ArchiCAD, и обучение базовым навыкам виртуального проектирования объектов гостиничного хозяйства, подготовка студентов к практическому использованию средств компьютерного проектирования при конструировании технологического оборудования и мебели.

Задачи учебной дисциплины:

практическое освоение основных приёмов работы с современными САПР, изучение основ применения двухмерной и трехмерной графики в проектировании технологического оборудования и мебели с помощью компьютерных программ; формирование навыков работы с графическими библиотеками в современных графических пакетах и системах, подготовить обучающихся к выполнению графической части выпускной квалификационной работы средствами компьютерной программы ArchiCAD; сформировать практические навыки и умения работы с современными графическими редакторами, которые необходимы для практической деятельности в сфере услуг.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПК-4} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные требования строительного и технологического моделирования. Интерфейс ArchiCAD.

Тема 2. Технологическое и дизайнерское моделирование.

Тема 3. Создание пользовательских элементов

Тема 4. Построение конструктивных элементов здания гостинично-ресторанного хозяйства.

Тема 5. Создание 3-D реалистичной визуализации виртуальных проектов.

Тема 6. Визуализация, печать и публикация проектов.

ПРОГРАММА**учебной дисциплины Б.1.В.16 «Моделирование технологических процессов гостинично-ресторанного хозяйства»**

(Разработчик Топольник В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать знания о моделировании как средства изучения, исследования и представления основных характеристик технологических процессов производства продуктов общественного питания и оказания гостиничных и ресторанных услуг

Задачи учебной дисциплины:

обосновать роль моделирования на современном этапе развития экономики при внедрении ИТ-технологий; раскрыть сущность моделирования и его

преимущества при исследовании и анализе процессов производства продукции и оказания услуг; познакомить с применяемыми методами моделирования процессов, явлений и объектов экономической деятельности предприятий и организаций сферы услуг; обеспечить овладение обучающимися формальным языком наиболее распространенных методологий моделирования; сформировать навыки графического представления технологических процессов гостинично-ресторанного хозяйства.

В результате изучения и освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 _{ПКО-4} Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПКО-4} Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 _{ПКО-4} Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта
ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-2 _{ПКО-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;
ПК-2. Способен к	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет оценку и анализ программ продаж

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	гостинично-ресторанного продукта ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий.
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПК-4} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.
ПК-5. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Общие сведения о моделировании как научного метода.
Тема 2. Роль моделирования в экономической деятельности.
Тема 3. Формальный язык моделирования. Виды моделей.
Тема 4. Моделирование с использованием ИТ-технологий.
Тема 5. Современные методологии моделирования
Тема 6. Моделирование технологических процессов в виде блок-схем.
Тема 7. Функциональное моделирование технологических процессов.
Тема 8. Моделирование технологических процессов в виде операторных схем.
Тема 9. Математические модели качества продукции и услуг.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.17 «Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле»

(Разработчик: Палий Н.С.)

Цель учебной дисциплины:

формирование теоретических знаний и практических навыков по основам бизнес-планирования в гостинично-ресторанном деле.

Задачи учебной дисциплины:

изучение сущности и методологии разработки бизнес-плана; детальная характеристика структуры и содержания бизнес-плана; разработка ключевых

разделов бизнес-плана; использование бизнес-плана как финансово-экономического инструмента развития и повышения эффективности бизнеса.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{УК-9} 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
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Теоретические основы бизнес-планирование.
- Тема 2. Подготовка бизнес-плана.
- Тема 3. Структура и логика разработки бизнес-плана.
- Тема 4. Маркетинговый план.
- Тема 5. Производственный план. Организационный план.
- Тема 6. Финансовый план.
- Тема 7. Оценка рисков.
- Тема 8. Презентация бизнес-плана.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.17. «Интернет в бизнесе»

(Разработчик: Шеринёва А.В.)

Цель учебной дисциплины:

изучение основных принципов использования современных интернет-технологий для успешного осуществления информационно-коммуникационной деятельности в профессиональной сфере.

Задачи учебной дисциплины:

получение знаний в области построения и функционирования сети Интернет также базирующихся на ней информационных технологий, приобретение навыков разработки web-сайтов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные понятия и категории ведения бизнеса в сети Интернет.

Принципы функционирования бизнеса в сети Интернет.

Тема 2. Современные модели ведения бизнеса в сети Интернет.

Тема 3. Понятия электронного бизнеса и электронной коммерции.

Тема 4. Технологии цифровой экономики. Криптовалюты. Блокчейн.

Тема 5. Web-сайт - основа электронного бизнеса: понятие, классификация.

Тема 6. Основы HTML и CSS. Языки web-программирования.

Тема 7. Технологии разработки web-сайтов и интернет приложений.

Тема 8. Основные направления поискового продвижения.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.18. «Компьютерная графика»

(Разработчик: Севаторов Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

освоение студентами методов и способов компьютерной графики, приобретение навыков для получения изображения “примитивов”, их комбинаций, черчение типовых деталей и соединений с помощью 2D технологий.

Задачи учебной дисциплины:

обучение порядку создания чертежа и его редактирования; уметь пользоваться различными способами введения и вывода графической информации при работе на компьютере; управлять видами и компоновкой изображения на экране; строить типовые двухмерные фигуры; строить виды, разрезы и сечения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенций</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенций</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск,	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и

критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений 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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	ИДК-1 _{ПК-3} Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4 _{ПК-3} Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Система AutoCAD.
- Тема 2. Построение геометрических фигур.
- Тема 3. Команды объектных привязок.
- Тема 4. Оформление чертежей.
- Тема 5. Простое редактирование.
- Тема 6. Нанесение размеров.
- Тема 7. Сложное редактирование.
- Тема 8. Конструктивные прямые.
- Тема 9. Формирование текста.
- Тема 10. Штриховка.
- Тема 11. Сплайновые кривые.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.18 «Web-дизайн»
(Разработчик: Пророчук Ж.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование системы знаний, умений и навыков в области современного web-дизайна, эффективного использования прикладного программного обеспечения для подготовки базовых элементов web-страниц.

Задачи учебной дисциплины:

изучение теоретических основ web-дизайна, приобретение практических навыков использования графических редакторов для разработки шаблонов дизайна современных web-сайтов; создания графических элементов и оптимизации их для публикации в глобальной сети Internet.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Элементы теории компьютерной графики.
- Тема 2. Основы работы в редакторе Adobe Photoshop.
- Тема 3. Работа со слоями в редакторе Adobe Photoshop.
- Тема 4. Работа с текстом в редакторе Adobe Photoshop.
- Тема 5. Создание графических элементов для web-сайтов.
- Тема 6. Использование анимации в web-дизайне.
- Тема 7. Проектирование дизайна web-сайтов.
- Тема 8. Создание web-сайтов с использованием языка разметки гипертекста HTML.
- Тема 9. Создание списков, таблиц, фреймов с использованием языка разметки гипертекста HTML.
- Тема 10. Работа с изображениями.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.19 «Второй иностранный язык»
(Разработчик: Малютина Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

главной целью курса является овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и

практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Задачи учебной дисциплины:

проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка; формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИДК-4 _{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания,

	<p>так и в плане формы;</p> <ul style="list-style-type: none"> • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. <p>ИДК-5_{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Знакомство. Контакты.
- Тема 2. Артикли. Имя существительное.
- Тема 3. Личные местоимения. Глагол «быть».
- Тема 4. Страны, национальности, языки.
- Тема 5. Порядок слов в предложении. Вопросы.
- Тема 6. Количественные числительные. Обозначение времени.
- Тема 7. О себе. Настоящее время глаголов.
- Тема 8. Моя семья. Притяжательные местоимения.
- Тема 9. Отрицание. Множественное число существительных.
- Тема 1. Дом и квартира. Предлоги.
- Тема 2. Номер в гостинице. Падежи существительных.
- Тема 3. Приглашение в гости. Склонение личных местоимений.
- Тема 4. В супермаркете. Наречия места и направления.
- Тема 5. Еда дома и вне дома. Повелительное наклонение.
- Тема 6. В кафе. Предлоги.
- Тема 7. Мой рабочий день. Возвратные глаголы.
- Тема 8. Свободное время. Хобби. Модальные глаголы.
- Тема 9. Времена года. Погода. Наречия времени.
- Тема 1. Немецкая (французская) кухня.
- Тема 2. Имя прилагательное.
- Тема 3. Предприятия общественного питания в Германии (Франции, Испании).
- Тема 4. Рабочий день в ресторане. Персонал ресторана.
- Тема 5. Кухня. Посуда и оборудование.
- Тема 6. Прошедшее время глаголов.
- Тема 7. Клиенты и их обслуживание.
- Тема 8. Сервировка стола. Правила поведения за столом.
- Тема 9. Просьбы и жалобы клиентов. Прошедшее время глаголов.
- Тема 1. Человек, его внешность, одежда.
- Тема 2. Визит к врачу. Склонение существительных.
- Тема 3. Глаголы и дополнения к ним.
- Тема 4. Типы отелей в Германии (Франции, Испании).
- Тема 5. Рабочий день в отеле.
- Тема 6. Степени сравнения прилагательных и наречий.
- Тема 7. Прием и регистрация клиентов.
- Тема 8. Показ гостиничного номера. Склонение прилагательных.
- Тема 9. Рекламации клиентов.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.19 «Углубленное изучение иностранного языка»
(Разработчик: Мелитаури Л.Н.)

Цель учебной дисциплины:

главной целью курса является овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Задачи учебной дисциплины:

проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка; формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках

	<p>ИДК-3_{ук-4}Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4_{ук-4}Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. <p>ИДК-5_{ук-4}Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Географическое положение и климат страны изучаемого языка.
- Тема 2. Государственный строй и экономическое развитие страны изучаемого языка.
- Тема 3. Столица страны изучаемого языка. Модальные глаголы (Can, May)
- Тема 4. Государственные и общенародные праздники. Традиции и обычаи.
- Тема 5. Выдающиеся писатели, поэты, музыканты, ученые и актеры.
- Тема 6. Аннотирование специальных текстов. Модальные глаголы (Must, Need)
- Тема 7. Организация деятельности туристического агентства.
- Тема 8. Ресторанный бизнес в индустрии гостеприимства.
- Тема 9. Гостиничная индустрия. Эквиваленты модальных глаголов.
- Тема 10. Составление меню. Согласование времен.
- Тема 11. Принципы создания рецептов. Согласование времен.
- Тема 12. Современные методы приготовления пищи. Согласование времен.
- Тема 13. Украинская кухня. Модальные глаголы и их эквиваленты.
- Тема 14. Французская кухня. Модальные глаголы и их эквиваленты.
- Тема 15. Еда в Америке. Модальные глаголы и их эквиваленты.
- Тема 16. Пищевая индустрия в Великобритании. Герундий.
- Тема 17. Британские пабы. Герундий.
- Тема 1/. Пищевая индустрия в США. Герундий.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.20 «Туризмоведение»

(Разработчик: Градинарова А.А.)

Цель учебной дисциплины:

ознакомление студентов с фундаментальными основами туризма, формирование у будущих специалистов целостной системы знаний о туризме, владений основными научными концепциями туризма.

Задачи учебной дисциплины:

овладение студентами системой ценностных установок и знаний, включающих в себя факты, мнения, понятия, представления, теории, принципы, концепции, значимые связи и идеи о туристической сфере как о глобальной социально-экономической управляемой системе, формирующейся на принципах устойчивого развития.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИДК-4 _{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-5 _{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.
ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{ПКО-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2 _{ПКО-6} Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{ПКО-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Функции туризма, условия и факторы его развития.
 Тема 2. Наука о туризме
 Тема 3. Основные формы и виды туризма и их классификация.
 Тема 4. Туристско-рекреационный потенциал: сущность, понятие, структура.
 Тема 5. Мировая туристическая политика.
 Тема 6. Туристическая система: особенности формирования
 Тема 7. Туристические формальности

ПРОГРАММА**учебной дисциплины Б.1.В.20 «Туристическое страноведение»**

(Разработчик: Голубничая С.Н.)

Цель учебной дисциплины:

вооружение будущих специалистов сферы туризма профессиональными знаниями в области теории и методологии страноведческого исследования и методике туристического изучения страны, формирования профессионального мировоззрения относительно территориальной организации и условий развития туризма в странах и регионах мира.

Задачи учебной дисциплины:

исследование сущности туристического страноведения, изучение общей, природной, политической, экономической, социальной характеристик мира, туристической характеристики туристических макрорайон мира.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	(технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3 _{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях и военных конфликтах

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие, предмет и система курса «Туристическое страноведение»
Тема 2. Характеристика ведущих туристических стран Европейского региона
Тема 3. Туристические ресурсы России
Тема 4. Характеристика туристических ресурсов стран Азии
Тема 5. Туристические ресурсы Африки
Тема 6. Туристические ресурсы Северной Америки
Тема 7. Туристические ресурсы Центрально-Американо Карибского макрорайона и Южной Америки
Тема 8. Характеристика туристических ресурсов Австралии, Океании и Антарктиды

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.21 «Основы научных исследований»

(Разработчик: Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся современных представлений о научной деятельности, организации и содержании научных исследований, основах научно-технического творчества, технологиях выполнения научных исследований и их реализации.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний при анализе современных тенденций развития гостиничной индустрии и общественного питания, проведении научного исследования для решения поставленных задач, связанных с работой предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства; углубление теоретических и практических знаний для проведения научно-исследовательских работ и представления полученных результатов, продолжение формирования универсальных компетенций.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{ПКО-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2 _{ПКО-6} Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{ПКО-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Задачи курса. Научно-исследовательская работа студентов.
- Тема 2. Научные кадры.
- Тема 3. Работа с научной литературой.
- Тема 4. Выполнение научного исследования.
- Тема 5. Экспериментальные исследования.
- Тема 6. Проведение эксперимента.
- Тема 7. Обнародование результатов экспериментального исследования.
- Тема 8. Социально-экономические процессы и их исследование.
- Тема 9. Подготовка к исследованию конкретного процесса гостинично-ресторанного хозяйства.

ПРОГРАММА **учебной дисциплины Б.1.В.21 «Патентование»** (Разработчик: Гура А.В)

Цель учебной дисциплины:

получение будущими специалистами знаний, умений и практических навыков в обеспечении защиты объектов интеллектуальной собственности, в проведении патентных исследований, оформлении заявочных материалов на изобретения,

полезные модели, образцы продукции и другие объекты интеллектуальной собственности, а также в вопросах организации изобретательской и патентно-лицензионной работы на предприятиях и в организациях сервиса.

Задачи учебной дисциплины:

изучить и приобрести навыки применения Патентного права, как одной из составляющей Права интеллектуальной собственности; ознакомить студентов с основными принципами правовой охраны результатов творческой деятельности, сформировать у них правовое сознание в области охраны права интеллектуальной собственности; подготовить к практическому использованию полученные правовые знания при организации введения объектов интеллектуальной собственности в гражданский оборот в будущей профессиональной деятельности как творческих работников; научить принимать предусмотренные законодательством меры как по предотвращению нарушения прав интеллектуальной собственности, так и по восстановлению и защите этих прав.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений 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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПКО-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе	ИДК-1 _{ПКО-5} Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-2 _{ПК-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Международная система охраны промышленной собственности.

Тема 2. Государственный контроль за выполнением лицензионных договоров и соглашений.

Тема 3. Патентная документация как источник научно-технической информации.

Тема 4. Система и принципы классификации изобретений.

Тема 5. Законодательство об авторском праве и смежных правах, об охране объектов промышленной собственности.

Тема 6. Заявка на изобретение (полезную модель)

Тема 7. Публикация о выдаче патента, его регистрация и выдача.

Тема 8. Правовая охрана промышленных образцов

Тема 9 Заявка на регистрацию знака для товаров и услуг, документы, которые входят в ее состав и прилагаются к ней.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.22 «PR – технологии в гостиничном бизнесе»

(Разработчик: Морозова Н.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у будущего специалиста в гостинично-ресторанном деле теоретических знаний и практических навыков по использованию методов организации связей с общественностью в гостинично-ресторанном бизнесе.

Задачи учебной дисциплины:

освоение основных важнейших теоретических вопросов PR - технологий в гостинично-ресторанном бизнесе и содержания их основных элементов; овладение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; понимание сущности и значения информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в

этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности; ориентироваться в информационных потоках и Интернет - ресурсах в области гостинично-ресторанного бизнеса; планировать, организовывать и контролировать деятельность предприятий гостинично-ресторанного хозяйства по связям с общественностью.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2. Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-2} Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий.
ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	ИДК-1 _{ПК-3} Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4 _{ПК-3} Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.
ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1 _{ПК-6} Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 _{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Истоки, методологические основы управления общественными отношениям

Тема 2. Сущность и теоретические основы связей с общественностью

Тема 3. Связь с средствами массовой информации

Тема 4. Имидж и брэнд как компоненты коммерческого успеха фирмы

Тема 5. Фирменный стиль компании

Тема 6. Создание и особенности работы PR-отдела

Тема 7. Объем и содержание материалов для презентации

Тема 8. Создание и поддержка имиджа работы предприятий гостинично-ресторанного хозяйства

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **Б.1.В.22 «PR – технологии в туристическом бизнесе»**

(Разработчик: Рославцева Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

изучение теории и формирование практических навыков овладения PR-технологиями в сфере туризма.

Задачи учебной дисциплины:

овладение студентами сущности методов организации связей с общественностью в туристической деятельности; приобретения ими следующих навыков: составление пресс-релизов; создание пресс-центра (пресс-службы); порядок проведения пресс-конференции, участие в работе симпозиумов, съездов, научных конференций;

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2.Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-2} Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий.
ПК-3.Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	ИДК-1 _{ПК-3} Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4 _{ПК-3} Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.
ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1 _{ПК-6} Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 _{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Истоки, методологические основы управления общественными отношениями.
- Тема 2. Сущность и теоретические основы связей с общественностью.
- Тема 3. Основные этапы деятельности PR.
- Тема 4. Сущность и теоретические основы связей с общественностью.
- Тема 5. Связь со средствами массовой информации.
- Тема 6. Имидж и бренд как компоненты коммерческого успеха фирмы.
- Тема 7. Управление имиджем.
- Тема 8. Фирменный стиль компании.
- Тема 9. Организационная работа с прессой.
- Тема 10. Создание и особенности работы PR-отдела.
- Тема 11. Объем и содержание материалов для презентации.
- Тема 12. PR в кризисных ситуациях..
- Тема 13. Создание и поддержка имиджа работы предприятий в сфере туризма.
- Тема 14. Оценка эффективности мероприятий связей с общественностью.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.23. «Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве»

(Разработчик: Коцавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

формировать у обучающихся комплекс знаний в сфере строительной архитектуры, ознакомить с тенденциями ее развития, чтобы обеспечить решение творческих задач по созданию архитектурного образа и конструкций зданий, сооружений и их комплексов с высокими эстетическими и функционально-технологическими качествами при соблюдении требований экономичности строительства.

Задачи учебной дисциплины:

научить проектировать гостинично-ресторанные комплексы с учетом функционально-технологических, экологических, физико - технических и эстетических основ архитектурно-строительного проектирования; развить у обучающихся навыки правильного выбора и оценки архитектурных решений, конструкций, конструктивных и объемно-планировочных решений зданий и сооружений в области архитектуры и строительства на современном этапе; ознакомить студентов с правильным оформлением архитектурных решений в чертежах проектов зданий с использованием нормативной и технической документации по проектированию и возведению объектов гостинично-ресторанного хозяйства; подготовить обучающихся для дальнейшего усвоения компьютерного архитектурно-строительного проектирования в ходе курсового проектирования и выполнения выпускной квалификационной работы.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 _{ПКО-4} Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПКО-4} Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 _{ПКО-4} Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПК-4} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Развитие архитектурных форм зданий гостиниц.
Тема 2. Рост и распространение индустрии гостеприимства.
Тема 3. Основные положения архитектурного проектирования гостиниц.
Тема 4. Архитектурно - конструктивные решения современных гостиниц.
Тема 5. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
Тема 6. Современные технологии возведения гостиничных зданий.
Тема 7. Тенденции расположение гостиничных комплексов в структуре города.
Тема 8. Правила разработки генеральных планов при строительстве гостиничных комплексов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.23. «Инновационные конструкции зданий гостиниц»

(Разработчик: Коцавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

ознакомление обучающихся с основами архитектуры как основ науки о проектировании и строительстве, с устройством зданий и инженерного оборудования в них; формирование профессионального строительного мировоззрения на основе знания особенностей первых простых и более сложных строительных систем; воспитание навыков строительной культуры.

Задачи учебной дисциплины:

изучение особенностей проектирования предприятий в зависимости от их специализации, мощности, вопросов организации производств с учетом условий промышленного проектирования предприятий; сформировать профессиональное архитектурное мировоззрение студентов, направленное на основе знания особенностей первых простых и более сложных архитектурных и инженерных систем из традиционных и современных архитектурных решений; чтение и выполнение строительных чертежей; подготовка обучающихся для дальнейшего усвоения компьютерного архитектурно-строительного проектирования и выполнения строительных чертежей в ходе курсового проектирования и выполнения выпускной квалификационной работы.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 _{ПКО-4} Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПКО-4} Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 _{ПКО-4} Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПК-4} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение. Функциональные и композиционные основы проектирования гражданских зданий

Тема 2. Основные сведения о строительных материалах.

Тема 3. Гражданские здания и их конструкции.

Тема 4. Конструктивные схемы гражданских зданий.

Тема 5. Оборудование и санитарно-технические устройства зданий

Тема 6. Основы градостроительства, разработка генеральных планов гражданских зданий

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.24 «Ценообразование гостиничных услуг»

(Разработчик: Палий Н.С.)

Цель учебной дисциплины:

формирование теоретических знаний и практических навыков в сфере ценообразования гостиничных услуг.

Задачи учебной дисциплины:

изучение категории цены, сущности ценообразования на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса; анализ ценовых факторов, расчеты цены и ее элементов; исследование подходов к формированию стратегии ценообразования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений.
	ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Цена как экономическая категория.
- Тема 2. Система ценообразования в регионе.
- Тема 3. Ценовая политика предприятия.
- Тема 4. Оптовые цены на продукцию промышленности.
- Тема 5. Оптовые цены в сфере товарного обращения.
- Тема 6. Розничные цены.
- Тема 7. Ценообразование в туристическом бизнесе.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.24 «Управление спросом в гостинично-туристской индустрии»

(Разработчик: Кривонос А.А.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление будущим специалистам гостиничного и ресторанного дела теоретических знаний и практических навыков современных концепций маркетинга в гостиничной и ресторанной сфере, ознакомить с общими правилами организации и планирования маркетинговой деятельности в

гостинично-туристическом бизнесе, технологии проведения маркетинговых исследований и формирования различных видов политики маркетинга в гостинично-туристической сфере.

Задачи учебной дисциплины:

изучение путей, методов и подходов практического использования инструментов маркетинга в сфере управления спросом в гостинично-туристическом бизнесе.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2. Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-2} Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий.
ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	ИДК-1 _{ПК-3} Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4 _{ПК-3} Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.
ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1 _{ПК-6} Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 _{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Сущность управления спросом в индустрии туризма

Тема 2. Специфика маркетинга в гостиничной сфере

Тема 3. Система маркетинговых исследований в гостинично-туристическом бизнесе

Тема 4. Организация маркетинговых исследований в деятельности предприятий гостиничной сферы

Тема 5. Конкурентный анализ в системе маркетинговых исследований деятельности предприятий

Тема 6. Исследование поведения потребителей на рынке гостинично-туристического бизнеса

Тема 7. Сегментация, определение целевого сегмента рынка и позиционирование продукта в гостиничной сфере

Тема 8. Маркетинговая продуктовая политика предприятий туристического бизнеса

Тема 9. Маркетинговая ценовая политика и политика распределения предприятий гостинично-туристического бизнеса

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **Б.1.В.25. «Внешнеэкономическая деятельность»**

(Разработчик: Миньковская М.В.)

Цель учебной дисциплины:

предоставить студентам набор теоретических знаний и практических навыков по вопросам внешнеэкономической деятельности предприятия/страны, оценки позиций предприятий/страны на мировом рынке, составления международных договоров купли-продажи, разработки специальных механизмов управления внешнеэкономической деятельностью предприятия.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с подходами к выработке стратегии ВЭД предприятия, осуществлением поиска, сбора и систематизации необходимой для практической деятельности информации; изучение нормативно-правовых основ осуществления внешнеэкономической деятельности; выработка практических навыков ведения переговоров и составления внешнеэкономических контрактов; изучение закономерностей привлечения и использования зарубежных инвестиций; ознакомление с особенностями ведения бизнеса в свободных экономических зонах; предоставление знаний об основах и объектах валютного регулирования; предоставление навыков выбора оптимальных базовых условий поставки при торговле предприятия на зарубежных рынках; выработка навыков анализа эффективности внешнеторговых операций и разработки практических рекомендаций по их совершенствованию.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время

	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{УК-9} 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

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Внешнеэкономическая деятельность и ее роль в развитии национальной экономики.

Тема 2. Основные направления и показатели развития ВЭД.

Тема 3. Технология международных инвестиционных операций.

Тема 4. Таможенно-тарифное регулирование ВЭД.

Тема 5. Нетарифное регулирование внешнеэкономической деятельности.

Тема 6. Валютное регулирование внешнеэкономической деятельности.

Тема 7. Общегосударственные налоги в сфере ВЭД.

Тема 8. Международные расчеты и банковское обслуживание ВЭД.

Тема 9. Формы выхода предприятий на внешние рынки.

Тема 10. Ценообразование во внешнеэкономической деятельности предприятий.

Тема 11. Торгово-посредническая деятельность на внешнем рынке.

Тема 12. Компенсационная торговля в сфере ВЭД.

Тема 13. Структура и содержание внешнеэкономических контрактов.

Тема 14. Транспортное обслуживание внешнеэкономической деятельности.

Тема 15. ВЭД предприятий на территории свободных экономических зон.

Тема 16. Экономический анализ ВЭД.

Тема 17. Риски во внешнеэкономической деятельности и их страхование.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.25 «Международные экономические отношения»

(Разработчик: Шеремет Т.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование системы теоретических знаний о формах, методах и механизмах осуществления международных экономических отношений и выработка профессиональных практических навыков и умений в сфере международной экономики.

Задачи учебной дисциплины:

предоставление знаний о сущности международной экономической системы и закономерностях ее развития; о методах анализа политико-правовой,

экономической социально-культурной среды и инфраструктуры международной экономической деятельности; о регулировании международных экономических отношений; ознакомление с проблемами функционирования мировой валютной системы и особенностями международных валютно-финансовых отношений; разъяснение логики, направлений и форм развития процессов международной экономической интеграции; выработка умений и навыков использования полученных знаний в практической деятельности в сфере международной экономики с учетом изменяющихся мировых тенденций.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{УК-9} 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

Наименование тем учебной дисциплины:

1. Сущность и значение МЭО в системе мирового хозяйства.
2. Формирование и развитие мирового рынка и мирового хозяйства.
3. Международное разделение труда и факторов производства.
4. Международная торговля.
5. Международная миграция рабочей силы.
6. Международное движение капитала.
7. Международная передача технологий.
8. Мировая валютная система и ее элементы.
9. Платежный баланс.
10. Международные экономические интеграционные процессы.
11. Международные экономические организации.

12. Глобализация и глобальные проблемы мировой экономики

ПРОГРАММА**учебной дисциплины Б.1.В.26 «Мировое гостиничное хозяйство»***(Разработчик: Полякова А.В.)***Цель учебной дисциплины:**

ознакомление обучающихся со сферой гостеприимства в мировом масштабе, ее эволюцией, тенденциями развития мирового гостиничного хозяйства в целом и в конкретных странах мира.

Задачи учебной дисциплины:

формирование представления о гостиничном хозяйстве мира; освоение теоретического материала относительно разнообразия средств размещения туристов; изучение видов гостиничных предприятий их категоризации в мировой практике; изучение закономерностей развития гостиничного хозяйства за рубежом; изучение особенностей функционирования мировых гостиничных сетей; подготовка студентов для дальнейшего усвоения дисциплин связанных с организацией, маркетингом и менеджментом в гостиничном хозяйстве.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1 _{ПК-6} Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 _{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Возникновение и история развития мирового гостиничного хозяйства
 Тема 2. Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.
 Тема 3. Категоризация предприятий гостиничного хозяйства в мировой практике.
 Тема 4. Рынок средств размещения туристов. Мировые гостиничные цепи.
 Тема 5. Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы.
 Тема 6. Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии.
 Тема 7. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки.
 Тема 8. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Северной и Южной Америки. Американская модель гостеприимства.
 Тема 9. Восточно-европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.26. «Услуги гостиничных корпораций (цепей)»

(Разработчик: Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование и развитие специальных знаний обучающихся в области гостиничного бизнеса. Ознакомление обучающихся со сферой гостеприимства в мировом масштабе, тенденциями развития мировых гостиничных корпораций в конкретных странах мира.

Задачи учебной дисциплины:

формирование понятия услуга; установление представления об отношениях собственности и рынке гостиничных услуг; изучение особенностей современных процессов глобализации в гостиничном бизнесе; изучение понятия гостиничная цепь, установление их характеристик, преимуществ; изучение видов гостиничных предприятий их категоризации в мировой практике; изучение закономерностей развития гостиничных корпораций за рубежом; изучение особенностей функционирования мировых гостиничных цепей по странам и континентам; подготовка обучающихся к дальнейшему усвоению дисциплин связанных с организацией, маркетингом и менеджментом в гостиничном хозяйстве.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
социально-историческом, этическом философском контекстах	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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1 _{ПК-6} Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 _{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Теоретические подходы к определению понятия «гостеприимство».

Услуга: понятие, внутренняя структура и характерные черты.

Тема 2. Отношения собственности в сфере гостеприимства.

Предпринимательство: содержание и основные признаки.

Тема 3. Рынок услуг гостеприимства: механизм функционирования.

Тема 4. Исторический аспект формирования общемирового рынка гостиничных услуг.

Тема 5. Современные процессы глобализации в гостиничном бизнесе.

Конкуренция на рынке услуг гостеприимства: понятие и основные виды.

Тема 6. Понятие гостиничная цепь. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.

Тема 7. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.

Классификация гостиничных предприятий по функциональному назначению.

Тема 8. Характеристика гостиничных цепей. Особенности и направления деятельности крупнейших известных гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.

Тема 9. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.27 «Барное дело»

(Разработчик: Дыбок В.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний и умений при организации работы различных баров и обслуживание в них потребителей, сформировать компетенции по вопросам организации и развития барного дела, изучения новых

технологий и форм обслуживания, овладению практическими навыками приготовления напитков.

Задачи учебной дисциплины:

изучить вопросы по организации производственной и обслуживающей деятельности в барах, ассортименту и характеристике смешанных напитков, методах и особенностях их приготовления, подачи, стилях работы бармена, специфике приготовления и подачи кофе, чая, кофейных и чайных напитков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Классификация и характеристика баров.

Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров.

Тема 3. Рациональная организация работы бармена.

Тема 4. Техника работы бармена.

Тема 5.Классификация и характеристика смешанных напитков.

Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача в барах разных видов и специализации.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.27 «Организация услуг питания в номерах»

(Разработчик: Лёвкина В.Е.)

Цель учебной дисциплины:

обеспечить будущих специалистов необходимыми для их практической работы знания и навыки оказания услуг на предприятиях службы питания и напитков в гостинице.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление со структурой службы питания гостиничных предприятий, ее ролью в гостиничном предприятии; изучение типов и характеристик предприятий питания при гостиницах; ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания; ознакомление с видами услуг питания в гостиничных предприятиях и методами обслуживания; изучение структуры службы питания в ГК различных видов (room-servis); ознакомление с основными принципами составления рационов проживающих в ГК; ознакомление с особенностями обслуживания в предприятиях питания

индустрии гостеприимства; изучение банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Классификация услуг общественного питания
- Тема 2. Служба питания и ее роль в гостиничной индустрии
- Тема 3. Виды меню в ресторане.
- Тема 4. Структуры службы питания в ГК различных видов (room-servis)
- Тема 5. Основные принципы составления рационов проживающих в ГК
- Тема 6. Виды завтраков в ГК
- Тема 7. Кухни мира в ресторане

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.28. «Дизайн объектов гостинично-ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Кощавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

обучение обучающихся гармоничному дизайнерскому проектированию объектов гостинично-ресторанного хозяйства, познакомить с основами работы в программе ArchiCAD, сформировать базовые навыки виртуального проектирования объектов гостиничного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

изучение теоретических основ дизайна объектов гостинично-ресторанного хозяйства, приемов компьютерного проектирования виртуальных интерьеров, выполнение пространственного, цветного и декоративного решения объектов гостинично-ресторанного хозяйства; сформировать практические навыки и умения работы с современными графическими редакторами, которые необходимы для практической деятельности в сфере услуг.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-3. Способен применять	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общие сведения о программе ArchiCAD.

Тема 2. Создание интерьеров помещений в программе ArchiCAD.

Тема 3. Эволюция предметного мира и архитектуры.

Тема 4. Становление дизайна.

Тема 5. Создание интерьеров и насыщение их оборудованием в компьютерной программе ArchiCAD.

Тема 6. Средства в решении архитектурно-художественной выразительности интерьера.

Тема 7. Современный интерьер помещений гостинично-ресторанных комплексов.

Тема 8. Цветовая, декоративная и световая дизайнерская отделка интерьера.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1. В.28. «Культура гостинично-ресторанного дела»

(Разработчик: Воложанинова Т.В.)

Цель учебной дисциплины:

ознакомление студентов с основами психологической, этической, эстетической, организационной культуры сервиса в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, а также с особенностями рекламной деятельности гостиничного и ресторанного комплекса и спецификой корпоративной культуры гостиничных и ресторанных предприятий.

Задачи учебной дисциплины:

овладение понятийным аппаратом дисциплины; формирование представлений о различных аспектах культуры гостинично-ресторанного дела (психологической, этической, эстетической, организационной); развитие навыков обслуживания гостей, исходя из психологических, этических, эстетических и организационных основ культуры гостинично-ресторанного дела.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
социально-историческом, этическом и философском контекстах	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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие о культуре гостинично-ресторанного дела
- Тема 2. Психологическая культура гостинично-ресторанного дела
- Тема 3. Этическая культура гостинично-ресторанного дела
- Тема 4. Эстетическая культура гостинично-ресторанного дела
- Тема 5. Организационная культура гостинично-ресторанного дела
- Тема 6. Культура рекламной деятельности гостиничного и ресторанный комплекса
- Тема 7. Корпоративная культура гостиничного и ресторанный комплекса
- Тема 8. Роль имиджа в формировании культуры гостинично-ресторанного дела

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.29 «Международный туризм»

(Разработчик: Антонец В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

углубление и расширение теоретических знаний, умений и практических навыков студентов по вопросам методологии осуществления исследований мировых туристических потоков, тенденций их формирования и организации институционального регулирования развития международного туризма.

Задачами учебной дисциплины:

является теоретическая и практическая подготовка студентов направления подготовки Гостиничное дело по вопросам: формирования и унификации терминологии в сфере международного туризма; организации статистического учета и специальных наблюдений; деятельности международных туристических

организаций; опыта зарубежных стран в построении организационных структур управления туристической сферой; подходов к классификации и сегментации туристических рынков мира; специфических особенностей и условий выхода государства на международный рынок туризма.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{ПКО-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2 _{ПКО-6} Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{ПКО-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации
ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1 _{ПК-6} Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 _{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Международный туризм как системный объект изучения.

Тема 2. Международный туризм как системный объект изучения.

Тема 3. Международные туристические организации.

Тема 4. Статистика международного туризма.

Тема 5. Сущность и классификационные признаки международного туристического рынка.

Тема 6. География туристического спроса на рынке международного туризма.

Тема 7. Сущность и особенности формирования туристического предложения.

Тема 8. Современное состояние и перспективы развития важнейших секторов международной индустрии туризма.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.26 «Музееведение и музейно-выставочное дело»

(Разработчик: Мишечкин Г.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование теоретических знаний и практических навыков по основным принципам организации деятельности музеев, организации обслуживания туристов, системы взаимодействия с соответствующими организациями.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных понятий, сущности музееведения, ознакомление с историей возникновения и развития музеев; ознакомление с современным состоянием деятельности музеев и перспективой их дальнейшего развития; формирование знаний к требованиям документооборота деятельности музеев.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Структурные элементы музееведения как научной дисциплины.
Тема 2. Основной понятийный аппарат музееведения.
Тема 3. История возникновения и развития музеев.
Тема 4. История создания западноевропейских музеев. Особенности музеев Америки.
Тема 5. История музейного дела на постсоветском пространстве.
Тема 6. Музей как научно-исследовательское заведение.
Тема 7. Документооборот деятельности музеев.
Тема 8. Музейное законодательство.
Тема 9. Музейный менеджмент и маркетинг.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.30 «Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве»

(Разработчик: Воложанинова Т.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование системы знаний об основах этикета и протокола в гостиничной и ресторанной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных понятий, сущности и социального значения делового этикета и протокола; знакомство с основными понятиями и принципами делового этикета и протокола в России и за рубежом; приобретение практических навыков самостоятельной работы с источниками информации о деловом этикете и протоколе (Интернет - ресурсы, статьи, монографии, учебники, другие научные и учебные материалы).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИДК-1_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-2_{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основы этикета в гостиничном и ресторанном хозяйстве.
- Тема 2. Взаимодействие между людьми.
- Тема 3. Этикет в профессиональной жизни.
- Тема 4. Официальное общение.
- Тема 5. Официальный протокол.
- Тема 6. Особенности международного делового этикета и протокола.
- Тема 7. Застольный этикет.
- Тема 8. Правила поведения на торжественных мероприятиях.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.30 «Этика служебного общения»

(Разработчик: Нафанец Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

учебной дисциплины: сформировать у обучающихся представление о структуре и сущности феномена этики и эстетики в системе философских знаний, развитие интереса к мировоззренческим нравственным и эстетическим

проблемам, стимулирование потребности к нравственной оценке происходящего в стране, мире, собственной жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование понимания студентами места и роли морали в духовной и практической жизнедеятельности, проявление нравственных качеств, определяющих формы культурной жизнедеятельности человека; освоение идеала прекрасного и его реализация в профессиональной и социальной деятельности; воспитание нравственной и эстетической культуры на основе культурных и художественно-эстетических ценностей русской и мировой культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	ИДК-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. ИДК-2 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИДК-3 _{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. ИДК-4 _{УК-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных

историческом, этическом и философском контекстах	социальных групп. ИДК-2 _{ук-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{ук-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Этика как область философского знания.
- Тема 2. Основные категории этики
- Тема 3. Нравственный идеал и проблема смысла жизни.
- Тема 4. Этика общения.
- Тема 5. Эстетика как философская наука
- Тема 6. Эстетические учения.
- Тема 7. Искусство как феномен культуры
- Тема 8. Природа и сущность искусства, его роль в эстетическом воспитании.
- Тема 9. Современные эстетические теории.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.31 «Национальный ресторанный сервис»

(Разработчик: Дыбок В.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации общественного питания в странах мира.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации ресторанного хозяйства за рубежом, практическая подготовка студентов по обслуживанию потребителей в разных типах предприятий и научить решать проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания в странах мира.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Особенности ресторанного сервиса в странах Европы.
- Тема 2. Особенности ресторанного сервиса в странах Азии.
- Тема 3. Особенности ресторанного сервиса в Японии и Китая.
- Тема 4. Особенности ресторанного сервиса в странах Южной и Центральной Америки.
- Тема 5. Особенности ресторанного сервиса в странах Северной Америки.
- Тема 6. Особенности ресторанного сервиса в странах Африки.
- Тема 7. Особенности ресторанного сервиса в странах Австралии и Океании.
- Тема 8. Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом.
- Тема 9. Системы сервиса. Виды сервиса.
- Тема 10. Виды питания.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.31 «Национальные особенности ресторанного обслуживания»

(Разработчик: Дыбок В.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации общественного питания в странах мира.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации ресторанного обслуживания за рубежом, практическая подготовка студентов по обслуживанию потребителей в разных типах предприятий и научить решать проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания в странах мира.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Особенности ресторанного обслуживания в странах Европы.

Тема 2. Особенности ресторанного обслуживания в странах Азии.

Тема 3. Особенности ресторанного обслуживания в Японии и Китае.

Тема 4. Особенности ресторанного обслуживания в странах Южной и Центральной Америки.

Тема 5. Особенности ресторанного обслуживания в странах Северной Америки.

Тема 6. Особенности ресторанного обслуживания в странах Африки.

- Тема 7. Особенности ресторанного обслуживания в странах Австралии и Океании.
 Тема 8. Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом.
 Тема 9. Системы сервиса. Виды сервиса.
 Тема 10. Виды питания.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.32 «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

научное обобщение по вопросам организации и функционирования основных подразделений, составляющих инфраструктуру гостиничного и ресторанного хозяйства в зависимости от типа гостиничного предприятия и его категории.

Задачи учебной дисциплины:

определение особенностей функционирования основных секторов индустрии гостеприимства; изучение основного состава инфраструктуры гостиничного предприятия; определение особенностей организации специализированных средств размещения, относительно их инфраструктуры и предоставляемых услуг; изучение требований предъявляемых к инфраструктурным подразделениям гостиничного и ресторанного хозяйства, подготовка обучающихся для дальнейшего усвоения дисциплин связанных с организацией гостиничного и ресторанного хозяйства, функционирования предприятий.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{ПКО-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2 _{ПКО-6} Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{ПКО-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли. Основные понятия в инфраструктуре гостиничной индустрии. Сектор размещения.
 Тема 2. Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли.
 Тема 3. Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах.
 Тема 4. Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля.

Тема 5-6. Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения.

Тема 7. Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы.

Тема 8. Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля.

Тема 9. Структура СПА-центра гостиницы.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **Б.1.В.32 «Рекреационные комплексы мира»**

(Разработчик: Голубничая С.Н.)

Цель учебной дисциплины:

изучение условий формирования, развития и размещения территориально-рекреационных комплексов, ознакомление с системами организации деятельности населения для восстановления физических и духовных сил: отдыхом, оздоровлением и курортным лечением, туристическими путешествиями и тому подобное.

Задачи учебной дисциплины:

определение теоретических основ формирования и факторов развития рекреационных комплексов, их специализации и видов в современных конкретных условиях; исследование зарубежного и отечественного опыта создания и функционирования рекреационных комплексов; анализ функциональной, отраслевой и территориальной структуры рекреационно-туристического комплекса; разработка принципов совершенствования системы сбалансированного обеспечения рекреационных потребностей населения и рационального использования национальных рекреационно-туристических ресурсов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} 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 ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно 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	ИДК-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИДК-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИДК-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
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	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3 _{УК-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях и военных конфликтах

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы формирования рекреационных комплексов

Тема 2. Формирование и структура рекреационной индустрии.

Тема 3. Рекреационное районирование мира

Тема 4. Рекреационное природопользование и охрана природы в рекреационных комплексах

Тема 5. Европа - ведущий рекреационный регион мира

Тема 6. Развитие рекреационного комплекса стран Африки и Америки

Тема 7. Рекреационные комплексы стран Азии, Австралии, Океании, Антарктиды

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.В.33 «Коммуникативные технологии в индустрии
гостеприимства»

(Разработчик: Куценко Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов системных теоретических и практических знаний в отрасли коммуникативного менеджмента в гостиничном и ресторанном хозяйстве как научного управления потоками информационного взаимодействия людей и их групп.

Задачи учебной дисциплины:

выработать у студентов понимание теоретических положений, сущности, процесса, функций коммуникативного менеджмента, его специфики в различных сферах деятельности и ситуациях; способствовать овладению студентами навыками управления информационным взаимодействием в сфере гостинично-ресторанного хозяйства предметной деятельности, приемами и методами проведения коммуникативных исследований для работы в соответствующих подразделениях и оказания гостиничных услуг; содействие подготовке квалифицированных специалистов, овладение ими навыками научного и практического подхода по проведению деловых переговоров, бесед, выступлений и других приемов целенаправленного общения с людьми.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИДК-3 _{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИДК-4 _{УК-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
государственном и иностранном(ых) языке	<p>технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИДК-3_{ук-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4_{ук-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. <p>ИДК-5_{ук-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИДК-1_{ук-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2_{ук-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3_{ук-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4_{ук-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5_{ук-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Менеджмент как коммуникационная деятельность
- Тема 2. Языковая деятельность в менеджменте
- Тема 3. Психологическая культура делового разговора
- Тема 4. Экспрессивное поведение в общении
- Тема 5. Коммуникативные особенности выступлений
- Тема 6. Коммуникативные аспекты переговоров, встреч и приемов
- Тема 7. Письменная коммуникация в менеджменте

ПРОГРАММА

**учебной дисциплины Б.1.В.33 «Углубленное изучение организации
гостиничного хозяйства»**

(Разработчик: Куценко Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

закключается не только в усвоении студентами теоретических основ организации функционирования предприятия гостинично-ресторанного хозяйства на рынке, а в восприятии ими предприятий гостинично-ресторанного хозяйства как неотъемлемой части сферы услуг, которая приобретает все большее значение в экономической жизни страны.

Задачи учебной дисциплины:

углубленная теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации гостинично-ресторанного хозяйства, обучение решению проблемных ситуаций в процессе предоставления гостинично-ресторанных услуг.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. МICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела

Тема 2. Гостиничный консалтинг и девелопмент

Тема 3. Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе

Тема 4. Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице

Тема 5. Технологии управления лояльностью клиентов

Тема 6. Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах

Тема 7. Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанного хозяйства

Тема 8. Диагностика меню ресторана

Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.34 «Технологии гостиничной деятельности»

(Разработчик: Куценко Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

заключается не только в усвоении студентами теоретических основ организации функционирования предприятия гостиничного хозяйства, но и восприятию ими гостиничного хозяйства как неотъемлемой части сферы туризма. Практическое применение приобретенных теоретических знаний поможет студентам овладеть навыками организации предприятий гостиничного хозяйства, и отрегулировать его успешную деятельность на рынке гостиничных услуг.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка студентов по следующим вопросам: организация процесса обслуживания на предприятиях гостиничного хозяйства, особенности обслуживания клиентов в предприятиях различных типов и категорий; организация предоставления дополнительных услуг в гостинице; организация обслуживания с помощью программного комплекса «Парус – Гостиничное хозяйство».

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	специальных требований потребителя.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Технологии гостиничной деятельности: понятийный аппарат

Тема 2. Производственно-технологическая деятельность предприятий гостиничного хозяйства

Тема 3. Технология работы административно-хозяйственной службы предприятий гостиничного хозяйства

Тема 4. Организация предоставления дополнительных услуг

Тема 5. Организация предоставления бизнес-услуг

Тема 6. Бизнес-технологии как новое предложение в системе гостеприимства

Тема 7. Автоматизация технических процессов предприятий гостиничного хозяйства

Тема 8. Организация гостевого цикла в программном комплексе «Парус – Гостиничное хозяйство»

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.В.34. «Углубленное изучение организации работы предприятий питания»

(Разработчик: Лёвкина В.Е.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации общественного питания в современных условиях с учетом конкурентности на рынке.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации ресторанного хозяйства: ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания; изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания; выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{ПКО-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{ПКО-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.

Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания.

Тема 3. Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 6. Организация обслуживания в социальноориентированных предприятиях питания

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.4.1 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

(Разработчик: Федоров А.П.)

Цель учебной дисциплины:

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Упражнение общего развития и специально-подготовительные упражнения для беговой подготовки.

Тема 2. Развитие общих физических качеств необходимых для обеспечения здоровья и оптимальных условий обучения. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Упражнения общего развития и специально-подготовительные упражнения.

Тема 6. Ознакомление с основами техники и тактики избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Ознакомление с основами технических приемов в избранном виде спорта.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 1. Оздоровительные аспекты выполнения легкоатлетических упражнений.

Тема 2. Ознакомление с техникой бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Особенности тренировки в видах легкой атлетики.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Основы техники и тактики избранного вида спорта.

Тема 6. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Ознакомление с основами тактических перемещений в избранном виде спорта.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 1. Упражнения общего развития и специальные легкоатлетические упражнения.

Тема 2. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Ознакомление с техникой эстафетного бега и кроссового бега.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Специально-подготовительные упражнения в избранном виде спорта.

Тема 6. Основы техники и тактики избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Развитие основ тактико-технических приемов избранного вида спорта.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 1. Упражнение общего развития и специально-подготовительные легкоатлетические упражнения.

Тема 2. Техника видов легкой атлетики. Совершенствование техники легкоатлетических прыжков. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Особенности кроссовой подготовки.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Специально-подготовительные упражнения избранного вида спорта.

Тема 6. Совершенствование техники избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 1. Упражнение общего развития и специально-подготовительные легкоатлетические упражнения.

Тема 2. Техника видов легкой атлетики. Совершенствование техники легкоатлетических прыжков. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Особенности кроссовой подготовки.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Специально-подготовительные упражнения избранного вида спорта.

Тема 6. Совершенствование техники избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 1. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 2. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Оздоровительные аспекты выполнения ходьбы и бега.

Тема 6. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Совершенствование техники специальных беговых и прыжковых упражнений.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

5.3.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы учебной практики:

1. Учебная (ознакомительная) практика – 6 з.е., направленные на формирование УК-1-8.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы производственной практики:

1. Производственная (организационная) практика – 9 з.е.;

2. Производственная (управленческая) практика – 9 з.е.

3. Производственная (преддипломная) практика – 6 з.е., направленные на формирование УК-1-10; ПКО- 1-6, ПК-1-6.

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены рабочие программы учебной и производственной практик

Рабочие программы всех видов и типов практик разработаны на основании Типового положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. № 911 (с изменениями) и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ДОННУЭТ, утвержденного ректором от 06.05.2019 г.

5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) и практике

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами Университета.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Текущий (модульный) контроль успеваемости обучающихся осуществляют преподаватели кафедр, которые обеспечивают учебный процесс по учебной дисциплине (модулю), осуществляют руководство практикой обучающихся.

Рубежный контроль учебной деятельности обучающихся предусматривает оценку знаний, умений и навыков по пройденному материалу учебной дисциплины (модуля) на основе результатов текущего контроля. В ходе рубежного контроля оценивается выполнение обучающимися самостоятельной работы. Рубежный контроль проводится в середине каждого учебного семестра. Сроки его проведения определяются календарным учебным графиком на учебный год.

Оценка по результатам рубежного контроля учебной деятельности обучающихся формируется путем сопоставления суммы набранных баллов по результатам текущего контроля с максимально возможным количеством баллов на момент проведения рубежного контроля, которые внесены преподавателем учебной дисциплины (модуля) в подсистему ИСУОО «Единый электронный журнал» накануне рубежного контроля. Программный продукт ИСУОО автоматически определяет общую сумму баллов за все виды учебной деятельности.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам (модулям), в том числе курсового проектирования, прохождения практик и осуществляется в соответствии с учебными планами ОПОП ВО в форме экзаменов и зачетов, аттестации по итогам учебной и производственной практик.

Аттестация по итогам практики служит формой проверки освоения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности, предусмотренных программами учебной и производственной практик.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине или практике Университет определяет показатели и критерии оценивания, шкалу и процедуры оценивания.

5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Положением об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации, утвержденное 05.06.2019 г.

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего профессионального образования – программе бакалавриата включает государственный экзамен, а также подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируются учебным планом и календарным учебным графиком на учебный год, приказами о проведении государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена, а также требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

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

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю: Гостинично-ресторанное дело) соответствует требованиям ФГОС ВО и ГОС ВО.

Помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО бакалавриата, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программ практик, государственной итоговой аттестации:

4 специально оборудованных мультимедийными демонстрационными комплексами лекционных аудиторий;

26 аудиторий для проведения занятий семинарского и практического типа;

6 лингафонных кабинетов;

6 компьютерных классов с выходом в Интернет на 120 посадочных мест;

2 аудитории для выполнения научно-исследовательской работы (курсового проектирования);

6 аудиторий для самостоятельной работы обучающихся, с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную

информационно-образовательную среду Университета для каждого обучающегося, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин;

2 учебные специализированные лаборатории и кабинета, оснащенных лабораторным оборудованием: обеденные столы, барная стойка, кресла, кровати, тумбочки, журнальный столик, шкаф, зеркало, барный холодильник;

1 специализированная библиотека с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета для каждого обучающегося.

Материально-техническая база Университета соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В Университете имеются подключения к сети Интернет через 3 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек., 100 Мбит/сек. и дополнительно - на 3 учебный корпус – 20 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой 30 сайтов структурных подразделений Университета. Технологическая сеть Университета постоянно модернизируется и расширяется.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело.

Состав программного обеспечения определен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернута зона бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 30 точками доступа во всех корпусах Университета.

6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки обучающихся по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело.

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей. В его состав входят:

- выписка из рабочего учебного плана по направлению подготовки (специальности)
- программа учебной дисциплины;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- календарно-тематический план учебной дисциплины
- конспект лекций, мультимедийные презентации по учебной дисциплине;
- методические рекомендации для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий;
- тематика курсовых работ и методические рекомендации к их выполнению;
- средства диагностики (оценочные материалы) по учебной дисциплине

- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине;
- индивидуальные задания;
- сведения по обеспечению обучающихся учебной и методической литературой;
- комплект экзаменационных материалов.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и ГОС ВО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилем Гостинично-ресторанное дело.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд Университета включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело, и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями науки и практики в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает 640,7 тыс. док., в т.ч. 49,6 тыс. электронных документов собственной генерации. Научные издания составляют 45,8 %, учебная литература – 37,2 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 8 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей Университета, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.11.2020 г. банк авторских полнотекстовых

конспектов лекций насчитывает 3 218 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7 575 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки насчитывается более 26,3 тыс. полнотекстовых электронных документов созданных учеными Университета, среди них 1245 учебников и учебных пособий, 5628 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов преподавателей Университета.

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов Университета, фонд которых насчитывает 8 520 док.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс Университета внедрен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД выпускных квалификационных работ насчитывает 8 520 документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает более 4,6 тыс. наименований, 133 наименования из этого фонда вошли во Всеукраинский Реестр редких и ценных изданий.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей Научной библиотеки осуществляется в автоматизированном режиме.

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 28,3 тыс. пользователей, которым выдается более 450,5 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в Университете применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с Инструкцией СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой».

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются ЭК и Web-каталог Научной библиотеки. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования необеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

В 2019/2020 учебном году в работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность», в который введены все дисциплины по образовательным программам бакалавриата и магистратуры, к которым прикреплено более 45 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным

программам Университета.

Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 72 компьютера, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 25 компьютеров – АРМ библиотекарей, 47 компьютеров – АРМ пользователей; 4 сканера для сканирования текстов; 12 принтеров, из них 5 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 3 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами Университета, обеспечена в Научной библиотеке документами ведущих российских и иностранных авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 412,6 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченностью учебного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и удаленным полнотекстовым БД ведущих научных издательств России и ДНР: «IPRbooks», Bookonline, Университетская библиотека ONLINE, «Polpred.com», «Бизнес-Закон», eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АБИС UNILIB.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 50 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонементных столах Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки Университета.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность Университета):

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая**

система ЭБС «UNILIBRARY» Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог АБИС UNILIB и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **Электронный каталог АБИС UNILIB**, объем которого предоставляет информацию о 412,6 тыс. собственных печатных и 49,6 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах Университета по локальной сети университета;

- **Web-каталог**. Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность отдаленного доступа к информационным ресурсам библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов в библиотеку, предоставляет возможность получить информацию о наличии документа в реальном времени, о количестве обращений к документу, распределении документов по структурным подразделениям Научной библиотеки, просмотреть полный текст электронного документа. Пользователи Научной библиотеки имеют возможность просмотреть свой электронный формуляр, получить консультацию библиотекаря;

- **полнотекстовая база данных учебно-методических документов преподавателей Университета**. Объем БД - **7316** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных периодических изданий Университета**. Объем БД - 55 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - **382** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки ;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД - **7571** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных авторефератов диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - **397** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей Университета»**. Объем БД - **3218** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая БД электронных выпускных квалификационных работ студентов Университета**. Объем БД - 2 613 документов. Условия

доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRbooks** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 145 540 изданий, из них 48 155 - учебные и научные издания по различным дисциплинам, 715 наименований российских и зарубежных журналов, более 2000 аудио изданий, более 31 000 видео изданий. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями 700 федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- **база данных БД Polpred.com Обзор СМИ** – полнотекстовая русскоязычная база данных, которая содержит тысячи электронных книг, 1,5 млн. деловых статей, интернет-сервисы, архив важных публикаций, мониторинг промышленности и услуг в России и за рубежом, 4 млн. сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет, каталог ведущих официальных сайтов по странам и отраслям. Рубрикатор базы данных охватывает: 53 отрасли; 600 источников; 9 федеральных округов Российской Федерации; 235 стран и территорий; статьи и интервью 7000 первых лиц. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- электронная библиотека **eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 34 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 5700 российских научно-технических журналов, из которых свыше 4700 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бесплатно;

- база данных «Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)» - Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изо издания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД: 5,3 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для

зарегистрированных пользователей – свободный.

- **база данных «Киберленинка»** - научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включённых в перечень ВАК РФ. Объем базы - 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный.

- **база данных «Агрегатор правовой информации «Бизнес + Закон»**. Объем БД – 537 800 документов: нормативные правовые акты, локальные нормативные правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления Донецкой Народной Республики, законодательство Украины и Российской Федерации, прочие документы (формы, бланки, справочники, реквизиты). Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- **электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»**. Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 111 тыс. изданий по всем отраслям знаний Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечат обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- **электронная библиотечная система «BookonLime»**. Контент ЭБС представлен учебниками, учебно-методическими пособиями, монографиями, сборниками и статьями преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ). Объем базы – 1400 изданий. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО осуществляется научно-педагогическими работниками Университета. Для подготовки обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело привлекаются специалисты в области сервиса, гостинично-ресторанного-дела, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 10 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет). 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), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Донецкой Народной Республике) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Донецкой Народной Республике).

6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций

В Университете создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело.

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ФГОС ВО и ГОС ВО. В течение учебного процесса проводится

постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин в соответствии с потребностями экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Донецкой Народной Республики и т. п.

Университет постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей – обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти Донецкой Народной Республики.

Международная деятельность Университета развивается по следующим направлениям:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей университета;
- обмен учеными, научной и технической информацией;
- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- участие в спортивных соревнованиях и др.

В период с 2014 г. по 2021 г. были заключены двухсторонние договоры о сотрудничестве с 68 зарубежными образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»;
- ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова», Московская школа экономики;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»;
- ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Экономический Университет»;
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;
- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;
- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»,

4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 2 договора с университетами Республики Абхазия, 1 договор с университетом Республики Таджикистан и 8 – с образовательными организациями дальнего зарубежья, такими как: Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации (Республика Беларусь), Русенский Университет «Ангел Канчев» (Болгария), Технический университет – Варна (Болгария); Университет Аллани им. Алладин Кейкубат (Турецкая Республика) и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что сохранилась практика сотрудничества с рядом университетов без официального оформления договоров.

Значительная часть международных соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академические обмены, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, летней практики, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных связей Университета предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с Россией и другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей Университета.

6.4. Рабочая программа воспитания

Воспитательная работа осуществляется непрерывно как во время учебного процесса, так и во внеучебное время, посредством создания воспитательной среды как совокупности профессионального, предметно-пространственного, поведенческого, событийного и информационно-культурного окружения обучающихся на основе Рабочей программы воспитания в Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Рабочая программа воспитания).

Воспитательная работа в Университете является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в Университете являются:

- 1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;
- 2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;
- 3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- 4) работа в общежитиях;
- 5) создание системы морального и материального стимулирования

преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;

б) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и обучающихся к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;

- информирование о наличии возможностей для участия обучающихся в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов Университета и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;

- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение студенческого актива;

- организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий;

- развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;

- участие обучающихся в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;

- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;

- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры;

- развитие сотрудничества с социальными партнерами;

- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

В Университете действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директора институтов /деканы факультетов и председатель студенческого научного общества Университета. Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в Университете, принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов Университета.

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и стипендиальной комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива Университета, институтов /факультетов, Ученый совет Университета и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета

студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората Университета.

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

Идеалом воспитания является духовно богатый, интеллигентный, гармонично развитый, высокообразованный социально активный человек, наделенный глубокой гражданской ответственностью, интеллектуально-творческими и физическими качествами, семейными и патриотическими чувствами, трудолюбием, гуманизмом, милосердием, справедливостью, взаимопомощью и коллективизмом.

6.5. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в соответствии с Методикой расчета ориентировочной средней стоимости подготовки одного квалифицированного рабочего, специалиста, аспиранта, докторанта, утвержденной постановлением Кабинета Министров от 20.05.2013г. № 346.

Методика определения нормативных затрат на оказание государственной услуги по ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело регламентирует локальный нормативный акт Университета – Методика определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего профессионального образования по направлениям подготовки (специальностям) ПП 2-173/УН, утвержденная от 08.02.2019 г.

Базовые нормативы затрат устанавливают минимальные значения нормативов затрат на оказание единицы государственной услуги по ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки по очной форме обучения.

Базовые нормативы затрат включают в себя затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги, и затраты на общехозяйственные нужды на оказание государственной услуги.

РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При реализации настоящей образовательной программы в полном объеме применяются все механизмы функционирования системы менеджмента качества в Университете:

1. Порядок организации учебного процесса в Университете (СМК ПП 2-97/УН от 17.11.2020 г. – редакция 8).
2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в Университете (СМК ПП 2-145/УН от 01.03.2019г. – редакция 2).

3. Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2-160/УН от 26.12.2018г.)
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019г.)
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018г.)
6. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-150/УН от 28.05.2020 г. – редакция 2).
7. Положение об оценивании учебной деятельности студентов (СМК ПП 2-157/УН от 10.01.2019г.)
8. Положение об оценочных материалах (СМК ПП 2-185/УН от 31.05.2021г. – редакция 3)
9. Положение об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации (СМК ПП 2-189/УН от 06.05.2019г.)
10. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).
11. Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР-ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (СМК ПП 2-171/УН от 26.12.2019г.)
12. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования (СМК ПП 2-17/УН от 06.05.2019 г. – редакция 4).
13. Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).
14. Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 28.11.2018г.)
15. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 15.03.2019г.)
16. Положение об организации учебно-методической работы в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (СМК ПП 2-161/УН от 26.12.2018г.)
17. Положение о рабочей программе учебной дисциплины (СМК ПП 2-172/УН от 24.05.2021г. – редакция 3).
18. Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019г.)
19. Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019г.)
20. Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019г.)
21. Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019г.)

**Перечень
обобщенных трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника
программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(профиль: Гостинично-ресторанное дело)**

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	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 заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6
33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ																	
	Универсальные компетенции										Общепрофессиональные 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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	
Б.1.Б.11. Экология		ИДК-1,3																
Б.1.Б.12. Стандартизация, сертификация и метрология												ИДК-1-3			ИДК-1-4			
Б.1.Б.13. Организация гостиничного хозяйства												ИДК-1-3						
Б.1.Б.14. Организация работы предприятий питания												ИДК-1-3						
Б.1.Б.15. Технология продукции ресторанного хозяйства					ИДК-1-5					ИДК-1-3		ИДК-1-3						
Б.1.Б.16. Гостиничный и ресторанный менеджмент	ИДК-1-5	ИДК-1-4										ИДК-1-3						
Б.1.Б.17. Маркетинг														ИДК-1-3				
Б.1.Б.18. Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии												ИДК-1-3						
Б.1.Б.19. Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания		ИДК-1-4																
Б.1.Б.20. Экономика предприятия								ИДК-1-2							ИДК-1-3			
Б.1.Б.21. Безопасность жизнедеятельности							ИДК-1-4											
Б.1.Б.22. Основы охраны труда						ИДК-1,2	ИДК-1-4										ИДК-1-3	
Б.1.Б.23. Бухгалтерский учет								ИДК-1-2			ИДК-1,2			ИДК-1-3				
Б.1.Б.24. Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве								ИДК-1-2						ИДК-1-3				

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ											
	Обязательные профессиональные компетенции						Рекомендуемые профессиональные компетенции					
	ПКО-1	ПКО-2	ПКО-3	ПКО-4	ПКО-5	ПКО-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Б.1.Б.12. Стандартизация, сертификация и метрология					идк-1-3						идк-1-3	
Б.1.Б.13. Организация гостиничного хозяйства	идк-1-4	идк-1-5	идк-1-3				идк-1-4					
Б.1.Б.14. Организация работы предприятий питания	идк-1-4	идк-1-5	идк-1-3				идк-1-4					
Б.1.Б.15. Технология продукции ресторанного хозяйства												
Б.1.Б.16. Гостиничный и ресторанный менеджмент	идк-1-4	идк-1-5					идк-1-4					
Б.1.Б.17. Маркетинг			идк-1-3			идк-1-3		идк-1-3	идк-1-4			идк-1-3
Б.1.Б.18. Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии		идк-1-5			идк-1-3						идк-1-3	
Б.1.Б.19. Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания				идк-1-4						идк-1-3		
Б.1.Б.20. Экономика предприятия							идк-1-4					
Б.1.Б.21. Безопасность жизнедеятельности												
Б.1.Б.22. Основы охраны труда												
Б.1.Б.23. Бухгалтерский учет							идк-1-4					
Б.1.Б.24. Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве							идк-1-4					

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ											
	Обязательные профессиональные компетенции						Рекомендуемые профессиональные компетенции					
	ПКО-1	ПКО-2	ПКО-3	ПКО-4	ПКО-5	ПКО-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Б.1.В.9. Религиоведение												
Б.1.В.10. Графический дизайн в рекламе									ИДК-1-4			
Б.1.В.11. Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства												
Б.1.В.12. Товароведение											ИДК-1-3	
Б.1.В.13. Организация SPA-услуг	ИДК-1-4	ИДК-1-5										
Б.1.В.14. Углубленное изучение организации питания	ИДК-1-4	ИДК-1-5	ИДК-1-3									
Б.1.В.15. Организация работы сомелье											ИДК-1-3	
Б.1.В.15. Организация питания на транспорте											ИДК-1-3	
Б.1.В.16. Компьютерное технологическое проектирование										ИДК-1-3		
Б.1.В.16. Моделирование технологических процессов гостинично-ресторанного хозяйства			ИДК-1-3	ИДК-1-4	ИДК-2,3			ИДК-1,3		ИДК-1-3	ИДК-1-3	
Б.1.В.17. Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле							ИДК-3,4			ИДК-1		
Б.1.В.17. Интернет в бизнесе												
Б.1.В.18. Компьютерная графика									ИДК-1-4			

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ											
	Обязательные профессиональные компетенции						Рекомендуемые профессиональные компетенции					
	ПКО-1	ПКО-2	ПКО-3	ПКО-4	ПКО-5	ПКО-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Б.1.В.25. Международные экономические отношения												
Б.1.В.26. Мировое гостиничное хозяйство												ИДК-1-3
Б.1.В.26. Услуги гостиничных корпораций (цепей)												ИДК-1-3
Б.1.В.27. Барное дело											ИДК-1-3	
Б.1.В.27. Организация услуг питания в номерах											ИДК-1-3	
Б.1.В.28. Дизайн объектов гостинично-ресторанного хозяйства			ИДК-1-3									
Б.1.В.28. Культура гостинично-ресторанного дела											ИДК-1-3	
Б.1.В.29. Международный туризм						ИДК-1-3						ИДК-1-3
Б.1.В.29. Музееведение и музейно-выставочное дело			ИДК-1-3									
Б.1.В.30. Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве												
Б.1.В.30. Этика служебного общения												
Б.1.В.31. Национальный ресторанный сервис											ИДК-1-3	
Б.1.В.31. Национальные особенности ресторанного обслуживания											ИДК-1-3	

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ											
	Обязательные профессиональные компетенции						Рекомендуемые профессиональные компетенции					
	ПКО-1	ПКО-2	ПКО-3	ПКО-4	ПКО-5	ПКО-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Б.1.В.32. Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства						идк-1-3						
Б.1.В.32. Рекреационные комплексы мира												
Б.1.В.33. Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства												
Б.1.В.33. Углубленное изучение организации гостиничного хозяйства	идк-1-4		идк-1-3									
Б.1.В.34. Технологии гостиничной деятельности		идк-1-5	идк-1-3									
Б.1.В.34. Углубленное изучение организации работы предприятий питания	идк-1-4	идк-1-5	идк-1-3				идк-1-4					
Б2 Практика												
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>												
Б.2.В.1. Учебная (ознакомительная) практика												
Б.2.В.2. Производственная (организационная) практика	идк-1-4	идк-1-5	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-3
Б.2.В.3. Производственная (управленческая) практика	идк-1-4	идк-1-5	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-3
Б.2.В.4. Производственная (преддипломная) практика	идк-1-4	идк-1-5	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-3

