

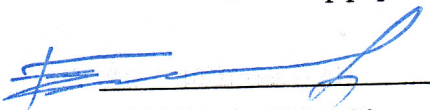


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

Школа экономики и менеджмента

УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы
экономики и менеджмента

Е.Б. Гаффорова


«__» _____ 20__ г.

Сборник
аннотаций рабочих программ дисциплин

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

43.03.03 Гостиничное дело

Программа бакалавриата

Гостиничное дело «Гостиничная деятельность»

Форма обучения: заочная (с использованием дистанционных образовательных технологий)

Нормативный срок освоения программы
(заочная ДОТ форма обучения) 5 лет

Владивосток
2021

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«MICE туризм»

Рабочая программа учебной дисциплины «MICE туризм» предназначена для студентов направления 43.03.03 «Гостиничное дело».

Данная дисциплина относится к разделу вариативной части как дисциплина по выбору студента. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом по данной специальности предусмотрены лекционные занятия (6 часов), практические занятия (6 часов), самостоятельная работа (96 часов, в том числе на подготовку к зачету 4 час). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «MICE туризм» основывается на знаниях дисциплины «Маркетинг», «International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления отелями)» и позволяет подготовить студента к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация дополнительных услуг в средствах размещения», «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства» подготовить к прохождению учебной и производственной практик.

Содержание дисциплины охватывает широкий круг вопросов:

изучение теоретических основ и методологического инструментария организации MICE – проектов в туризме и гостеприимстве. Изучение типов MICE – проектов, структуры делового туризма, конгрессно-выставочного туризма. технологии создания ценностей для потребителей, разработка предложения на рынке MICE – индустрии. Этапы реализации MICE – проектов.

Цель изучения дисциплины «MICE-туризм» являются освоение теоретических и практических основ и навыков в сфере MICE-туризма, а также изучение особенностей развития делового туризма, конгрессно-выставочного туризма, спроса и предложения на рынке услуг.

Задачи:

- Определение взаимосвязи делового туризма и MICE -индустрии;

- Формирование практических навыков в области конгрессно-выставочного туризма;

- Изучение основных понятий МІСЕ-туризма;

- Формирование практических навыков в области подготовки и реализации МІСЕ – проектов.

Для успешного изучения дисциплины «МІСЕ-туризм» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;

- готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;

- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

Для успешного изучения дисциплины «Місе туризм» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК 9 - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных	Знает	знает этнокультурные, исторические и религиозные традиции, потребности потребителя
	Умеет	организовывать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений
	Владеет	способностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений

отношений		
ПК 10 - готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Знает	современные технологии гостиничной деятельности
	Умеет	применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
	Владеет	способностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
ПК 17- готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Знает	как выполнять проекты в гостиничной деятельности
	Умеет	организовывать и выполнять проекты в гостиничной деятельности
	Владеет	способностью организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «MICE - туризм» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения:

- Защита MICE – проектов;
- Деловая игра;
- Игровая ситуация;
- Дискуссия.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Безопасность сервисных услуг»

Факультативный учебный курс «Безопасность сервисных услуг» предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Безопасность сервисных услуг» относится к разделу факультативная часть.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия - 2

часа, практические занятия – 2 часа, самостоятельная работа - 32 часа в том числе 4 часа на подготовку к зачету. Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Безопасность сервисных услуг» основывается на знаниях дисциплин «Организация экскурсионной деятельности», «Проектная деятельность», «Организация ресторанной деятельности», «Сервисная деятельность», «Технологии и организация гостиничной деятельности».

Цель дисциплины - создание у студентов максимально полного и реального представления об опасностях и угрозах в современном туризме, а также о методах их предотвращения и борьбы с последствиями, понимание того, что реализация требований безопасности сервисных услуг гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека в различных жизненных ситуациях и готовит его к рациональным действиям при возникновении экстремальных условий.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с базовой терминологией, основными нормативными документами, регулирующими процесс оказания безопасных сервисных услуг;
- изучение основных аспектов сервисных услуг, содержания услуг и безопасность при оказании услуги;
- формирование практических умений и навыков по созданию безопасного туристского продукта.

Для успешного изучения дисциплины «Безопасность сервисных услуг» у студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК 8 - умение разрабатывать и внедрять стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии - теоретические основы по производственной санитарии, технике безопасности, охране труда на предприятиях индустрии гостеприимства.	Знает	- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям размещения и питания, в том числе средства и методы повышения безопасности, устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
	Умеет	- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по осуществлению производственного контроля, внедрению и поддержанию системы обеспечения качества и безопасности продукции гостиниц и ресторанов.
	Владеет	- методами определения качества и безопасности готовой продукции гостиничных и ресторанных предприятий. - навыками по обеспечению внедрения и поддержания системы безопасности на предприятиях.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Безопасность сервисных услуг» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-презентация, разбор конкретных ситуаций.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Гостиничный менеджмент»

Учебный курс «Гостиничный менеджмент» предназначен для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Гостиничный менеджмент» включена в состав вариативной части Б1.В.ДВ.1.1, блока «Дисциплины по выбору».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часа), практические занятия (6 часов), самостоятельная работа студентов (132 часов, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Гостиничный менеджмент» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Основы менеджмента», «Основы управления персоналом», «Сервисная деятельность», «Технологии и организация гостиничной деятельности» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», «Планирование и прогнозирование гостиничного хозяйства», «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: функции управления гостиничным бизнесом; функция контроля в гостиницах: понятие контроля, виды контроля; сущность и содержание делового общения; процесс и методы принятия управленческих решений.

Цель – усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений в области гостиничного менеджмента и практических навыков управления гостиницей как системы целенаправленных действий по обеспечению потребностей клиентов.

Задачи:

– ознакомление студентов с основными методами, принципами и функциями управления, используемых в отечественной и зарубежной практике на предприятиях гостиниц и других средств размещения;

– формирование у студентов навыков организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

– формирование у студентов системы знаний, навыков и умений решения управленческих задач, в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов, в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;

– обеспечение студентов необходимым навыкам организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.

Для успешного изучения дисциплины «Гостиничный менеджмент», у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– стремление к постоянному саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;

– способность понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к профессиональной деятельности в гостиничной индустрии;

– способность организовывать работу исполнителей;

– готовность применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению	Знает	технологические процессы и должностные инструкции в гостиничной деятельности;
	Умеет	контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;
	Владеет	навыками организации работ по

соответствия системе классификации гостиниц и		подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
ПК-6 способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;	Знает	методы и принципы решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Умеет	находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Владеет	навыками решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
ПК-7 способностью организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.	Знает	современные подходы организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	Умеет	организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	Владеет	навыками организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Гостиничный менеджмент» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: case-study, метод конкретных ситуаций, круглый стол с обсуждением конкретных ситуаций, деловая игра, дискуссии, тестирование, реферат, кроссворд.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Лидерство и управление в индустрии гостеприимства»

Учебный курс «Лидерство и управление в индустрии гостеприимства» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Лидерство и управление в индустрии гостеприимства» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 час.), практические занятия (8 час.), самостоятельная работа студентов (130 час., в том числе 9 час. на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Лидерство и управление в индустрии гостеприимства» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Технология и организация гостиничной деятельности», «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления отелями)», «Hotel Sales and Revenue Management (Управление продажами и доходами в гостинице)», «Гостиничный менеджмент», «Планирование и прогнозирование гостиничного хозяйства»; подготовить к прохождению учебной и производственной практик.

Содержание дисциплины состоит из двух разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Управление организационными изменениями, меняющаяся природа лидерства и управления, постоянное улучшение качества работы: процессы и инструменты, власть и наделение полномочиями, коммуникационные навыки.

2. Постановка целей и задач, наставничество, навыки в управлении конфликтами, высокопрофессиональные команды, проблемы многонациональных коллективов, стратегическое карьерное планирование, взгляд на этические отношения.

Цель – направлена на ознакомление студентов с вопросами лидерства, менеджмента и качества, стоящими перед современной индустрией гостеприимства..

Задачи:

- Анализировать процессы управления и лидерства (и в индустрии гостеприимства в частности);
- Понимание проблем в современной гостиничной индустрии;
- Оценка важности развития коммуникативных навыков;
- Разработка корпоративной стратегии и реструктуризации;
- Применение стратегии реализации через организационное проектирование и контроль.

Для успешного изучения дисциплины «Лидерство и управление в индустрии гостеприимства» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- Стремление к постоянному саморазвитию, совершенствованию своих навыков и умений; умение критически оценивать свои сильные и слабые стороны, способность к бесконфликтной профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе;
- Умение понимать социальную значимость своей будущей профессии, имеет высокую мотивацию к профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции
---------------------------------------	---------------------------------------

ПК-6 способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности	знает	основы профессионального юридического подхода
	умеет	Искать соответствующие источники
	владеет	методикой применения источников
ПК-7 способностью организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях	знает	Законодательство в области туризма
	умеет	расставлять и реализовывать приоритеты деятельности
	владеет	Приемами организации работы исполнителей

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Лидерство и управление в индустрии гостеприимства» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция, презентация проекта, лекция-дискуссия.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности
их эксплуатации»**

Учебный курс «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» предназначен для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» включена в состав вариативной части Б1.В.ДВ.1.2, блока «Дисциплины по выбору».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 час.), практические занятия (6 час.), самостоятельная работа студентов (132 час., в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Основы менеджмента», «Основы управления персоналом», «Сервисная деятельность», «Технологии и организация гостиничной деятельности» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», «Планирование и прогнозирование гостиничного хозяйства», «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: концепция гостиничных комплексов, проектирование гостиничного комплекса, понятие проекта и проектной документации, объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы, оснащение предприятий гостеприимства современными видами инженерно-технического оборудования, обслуживание инженерно-технического оборудования, ответственность за безопасную эксплуатацию инженерно-технического оборудования предприятий гостеприимства, система диспетчеризации инженерного оборудования, источники тепло-, водо- и электроснабжения предприятий гостеприимства.

Цель – усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений в области оборудования гостиничных комплексов и практических навыков их эксплуатации и соблюдения техники безопасности.

Задачи:

– формирование у студентов системы знаний, навыков и умений в области решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;

– обучение студентов основам применения современных методов при осуществлении контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;

– формирование у студентов системы знаний, навыков и умений при организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

– обеспечение студентов необходимым навыкам по организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.

Для успешного изучения дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– стремление к постоянному саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;

– способность понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к профессиональной деятельности в гостиничной индустрии;

– способность организовывать работу исполнителей;

– готовность применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;	Знает	технологические процессы и должностные инструкции в гостиничной деятельности;
	Умеет	контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;
	Владеет	навыками организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
ПК-6 способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;	Знает	методы и принципы решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Умеет	находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Владеет	навыками решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
ПК-7 способностью организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном	Знает	современные подходы организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	Умеет	организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а

и федеральном уровнях.		также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	Владеет	навыками организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: case-study, круглый стол с обсуждением конкретных ситуаций, деловая игра, основанная на применении методов и принципов решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Организация сервисных услуг на транспорте»

Факультативный учебный курс «Организация сервисных услуг на транспорте» предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Организация сервисных услуг на транспорте» относится к разделу факультативная часть.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия - 2 часа, практические занятия – 2 часа, самостоятельная работа - 32 часов. Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Организация сервисных услуг на транспорте» основывается на знаниях дисциплин «Организация экскурсионной

деятельности», «Организация ресторанной деятельности», «Проектная деятельность».

Цель: подготовить выпускника, имеющего глубокие знания об особенностях организации перевозки и обслуживания туристов на различных видах транспорта, готового использовать современные технологии при разработке туристского продукта, умеющего рассчитать и оценить затраты по организации деятельности предприятия туристской индустрии.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с базовой терминологией, основными нормативными документами, регулирующими процесс перевозок туристов и путешественников и их багажа;
- изучение основных аспектов транспортных услуг, содержания услуг и особенностей средств перевозок;
- формирование практических умений и навыков по созданию туристского продукта с использованием средств перевозок;
- формирование навыка расчета стоимости перевозки туристов различными видами транспорта.

Для успешного изучения дисциплины «Организация сервисных услуг на транспорте» у студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	Знает	– законы и нормативно-правовые акты

<p>ПК-7 способностью организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях</p>		<p>Российской Федерации в сфере транспортных перевозок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные документы, регламентирующие организацию перевозку туристов; – ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов; – цены на туристские перевозки и отдельные услуги; – системы бронирования услуг; – технологию формирования туристских продуктов; – организацию работы с запросами туристов; – требования к оформлению и учету заказов; – правила бронирования, заказа и возврата билетов; – существенные условия арендных договоров на транспортные средства и чартерных договоров на перевозки; – основные составляющие стоимости перевозки различными видами транспорта.
	<p>Умеет</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать прохождение и выполнение заказов на туристскую поездку; – использовать технологию компьютерной обработки заказов; – работать с документами, составлять отчеты по итогам выполнения заказов; – хранить и обрабатывать персональные данные клиентов; – разрабатывать логистические модели в туристской деятельности; – использовать различные формулы при определении стоимости перевозки на транспорте; – использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации для формирования турпродукта; – организовать обслуживание туристов в соответствии с нормами и требованиями.
	<p>Владеет</p>	<ul style="list-style-type: none"> – анализом потребности заказчика; – технологией консультирования туристов по правилам и предмету заказа; – методикой работы с заказами туристов; – технологией проверки правильности заполнения реквизитов заказа; – навыками бронирования перевозки туристов, используя автоматизированные системы бронирования; – технологией расчета стоимости перевозки туристов различными видами транспорта; – навыками анализа нормативной и правовой документации;

		– навыками грамотного общения с различными типами клиентов.
--	--	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Организация сервисных услуг на транспорте» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-презентация, разбор конкретных ситуаций.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии
гостеприимства»**

Учебный курс «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства» предназначен для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства» включена в состав вариативной части Б1.В.ДВ.6.1, блока «Дисциплины по выбору».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), практические занятия (8 часов), самостоятельная работа студентов (130 час., в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Основы менеджмента», «Основы управления персоналом», «Сервисная деятельность», «Технологии и организация гостиничной деятельности» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», «Планирование и прогнозирование гостиничного хозяйства», «Индустриальная база гостиничных комплексов».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: сущность предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства; виды предпринимательской деятельности; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; нормы и правила государственного регулирования предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства; культура предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства.

Цель – усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений в области предпринимательской деятельности и практических навыков разработки механизма создания и развития собственного дела в туризме и индустрии гостеприимства.

Задачи:

– ознакомление студентов с положениями, законами и правилами в области предпринимательской деятельности в туризме и индустрии гостеприимства;

– формирование у студентов системы знаний, навыков и умений в области решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;

– обеспечение студентов необходимыми навыками по организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.

Для успешного изучения дисциплины «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства», у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– стремление к постоянному саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;

– способность понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к профессиональной деятельности в гостиничной индустрии;

– способность организовывать работу исполнителей;

– готовность применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-6 способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности	Знает	методы и принципы решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Умеет	находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Владеет	навыками решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
ПК-7 способностью организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях	Знает	современные подходы организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	Умеет	организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;

	Владеет	навыками организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
--	---------	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: командная работа (работа в малых группах); кейс-технологии (case study – метод конкретных ситуаций); ИТ-технологии, а также проблемное обучение (дискуссии, перекрестные дискуссии, круглые столы, практика с постановкой проблемных вопросов, «мозговой штурм»).

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Проектирование предприятий питания»**

Учебный курс «Проектирование предприятий питания» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» включена в состав вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 час.), практические занятия (4 час.), самостоятельная работа (136 часов, в том числе 4 час. на подготовку к зачету). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Проектирование предприятий питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Технологии и организация гостиничной деятельности», «Проектная деятельность» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация ресторанной деятельности», «Проектирование

гостиничных предприятий», подготовить к прохождению учебной и производственной практик.

Содержание дисциплины состоит из нескольких разделов и охватывает следующий круг вопросов: формирование теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков проектирования предприятий питания различных типов; обеспечения стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях питания индустрии туризма и гостеприимства, выстроенных на международных стандартах качества производства и реализации сервисных услуг с применением и возможностью апробирования наработок в объекте научного исследования (ресторан, сеть ресторанов, бар, кафе, ночной клуб с разветвлённой системой предприятий общественного питания, служба общественного питания полносервисного отеля).

Цель – получение студентами теоретических знаний и формирование практических навыков в области организации производства, проектирования предприятий общественного питания, а также осуществления планировки и оснащения рабочих мест и предприятия в целом.

Задачи:

– формирование представления о методах технологического расчета, определения площадей и планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением.

– формирование знаний об организационно-производственных структурах предприятий питания.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование предприятий питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– способность к логическому мышлению, анализу, систематизации, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;

– способность осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач;

– способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

– умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;

– готовность к организации и выполнению проектов в туристской и гостиничной индустрии.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК 15 готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	знает	-основные инструктивные и ведомственные материалы; - основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; - современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики; - порядок выполнения технологических расчетов; - системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.
	умеет	-самостоятельно анализировать учебную и научную литературу, анализировать научно-техническую информацию по проектной деятельности; -выполнять расчет расхода сырья; -выполнять расчет площадей складских помещений; -выполнять расчет численности работников производства и зала; -выполнять технологический расчет и подбор оборудования;

		<ul style="list-style-type: none"> -выполнять расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); - производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений.
	владеет	<ul style="list-style-type: none"> -навыками критического восприятия информации; -практическими навыками разработки технологической документации с учетом достижений в области инновационных технологий проектирования предприятий питания; -методами и приемами проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания.
ПК 16 готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	знает	- значимость и характер влияния групп факторов на формирование и реализацию гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.
	умеет	- анализировать рыночные позиции предприятий гостиничной индустрии.
	владеет	- методами исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование предприятий питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-презентация, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция-дискуссия, разработка индивидуального проекта, мастер-класс, решение ситуационных задач.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Проектная деятельность»

Учебный курс «Проектная деятельность» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Гостиничная деятельность» форма подготовки: заочная (с использованием дистанционных образовательных технологий)

Дисциплина «Проектная деятельность» включена в состав базовой части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часа. Учебным планом предусмотрены практические занятия (14 часов), контрольные занятия (2 час.), самостоятельная работа студентов (164 час. в том числе на подготовку к зачету (4 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Проектная деятельность» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Основы проектной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Экономическое мышление» и позволяет подготовить студентов к самостоятельной аналитической, проектной и исследовательской деятельности при прохождении преддипломной практики и написании выпускной квалификационной работы.

Целью изучения дисциплины «Проектная деятельность» является формирование знаний, умений и навыков в области проектной деятельности.

Задачи дисциплины:

- получение знаний о техниках проектной работы, связанных с определением проблемы, сбором данных и разработкой решений проблем;
- развитие умений использовать полученные знания в разработке управленческих решений, связанных с разработкой и реализацией различных программ и проектов;
- приобретение навыков применения инструментария дизайн-мышления

- приобретение навыков системного подхода к анализу проблемных ситуаций.

Для успешного освоения дисциплины «Проектная деятельность» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- способностью к самоорганизации и самообразованию;
- способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК 3 готовностью применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	Знает	технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
	Умеет	применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
	Владеет	способностью применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
ПК 16 готовностью самостоятельно находить и использовать	Знает	различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Умеет	самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
	Владеет	способностью к осуществлению проектной деятельности и формированию гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
ПК 17 готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Знает	инструменты и методы организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности
	Умеет	организовывать и выполнять проекты в гостиничной деятельности
	Владеет	способностью организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Симулятор»

Учебный курс «Симулятор» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Симулятор» относится к разделу вариативной части учебного плана. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 час. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия не предусмотрены, практические занятия (6 час.) и самостоятельная работа (138 час. в т.ч. на подготовку к зачету 4 час.). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Учебный курс «Симулятор» реализуется на всех курсах обучения студентов, поэтому основывается на знаниях, умениях и навыках, постепенно получаемых в рамках различных дисциплин, таких как: «Математика для экономистов», «Основы проектной деятельности», «Основы менеджмента», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Статистика», «Экономический анализ», «Маркетинг», «Проектная деятельность», «Финансы», «Бухгалтерский учет», «Основы управления

персоналом», «Инновационная экономика и технологическое предпринимательство». Дисциплина «Симулятор» позволяет планомерно подготовить студентов к производственной практике и написанию аналитической главы итоговой квалификационной работы.

Дисциплина «Симулятор» представляет собой бизнес-тренажер на платформе on-line игры «SIMFORMER», предназначенной для развития практических бизнес-навыков предпринимателей и руководителей малого и среднего бизнеса. Освоение дисциплины предполагает постепенное усложнение процесса принятия управленческих решений, которое связано с увеличением количества требуемой к анализу информации, а также применяемых инструментов для ее обработки.

Содержание дисциплины охватывает широкий круг вопросов, связанных с анализом рынков; стратегическим планированием; маркетингом; организацией продаж; операционным менеджментом; управлением человеческими ресурсами; управлением логистическими цепочками; финансовым менеджментом; разработкой и внедрением инноваций; организацией производства; управление качеством.

Цель: дать студентам возможность применить свои знания и получить базовый управленческий опыт и практические бизнес-навыки в условиях безопасной среды на реальных примерах и данных «живого» бизнеса, но без риска потерять собственные деньги.

Задачи:

- получить базовые навыки управления собственной компанией – всеми ресурсами и бизнес-процессами, характерными для реального бизнеса;
- на основе анализа потока данных научиться принимать важнейшие стратегические и тактические решения, определяющие развитие компании и ее конкурентоспособность;
- в условиях многопользовательской бизнес-симуляции научиться сотрудничать и конкурировать с экономическими агентами, прочитывать риски и выгоды различных стратегий взаимодействия.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- навыки работы в малых группах;
- способность осуществлять поиск и анализ информации;
- способность генерировать совместные управленческие решения;
- способность организовать личную и командную работу в условиях установленных сроков.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-9 - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	Знает	Основы сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений
	Умеет	Выявлять потребности потребителя, формировать гостиничный продукт, развивать клиентурные отношения
	Владеет	Практическими навыками кв сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений
ПК-10 - готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Знает	Техники ведения переговоров
	Умеет	Выстроить диалог с потребителями и партнерами
	Владеет	Практическими навыками ведения переговоров

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Симулятор» применяются следующие методы активного обучения: пошаговая онлайн бизнес-симуляция с определенной частотой хода, доступная на ПК или ноутбуке с помощью любого веб-браузера.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология и организация гостиничной деятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология и организация гостиничной деятельности» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Данная дисциплина относится к разделу вариативной части как дисциплина блока "Обязательные дисциплины". Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Учебным планом по данной специальности предусмотрены лекционные занятия (6 часов), практические занятия (10 часа), самостоятельная работа (128 часов, в том числе 9 час. на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Технология и организация гостиничной деятельности» основывается на знаниях дисциплины "Макроэкономика", "Современные информационные технологии", «Сервисная деятельность», «Управленческое мышление», "International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления отелями)" и позволяет подготовить студента к освоению ряда таких дисциплин, как «Администрирование отелей», «Communication skills for tourism and hospitality (Коммуникационные навыки в туризме и гостеприимстве)», «Strategic Management and Leadership in the Hospitality Industry (Стратегический менеджмент и лидерство в индустрии гостеприимства)», "Hotel Sales and Revenue Management (Управление продажами и доходами в гостинице)", «Проектирование гостиничных предприятий», «Инновационная деятельность в индустрии гостеприимства»; «Гостиничный менеджмент», «Управление качеством гостиничных услуг», подготовить к прохождению учебной и производственной практик.

Содержание дисциплины охватывает широкий круг вопросов:

Знакомство с основными этапами становления и развития гостиничного дела, особенностями его развития в разных странах мира и современным состоянием развития, перспективами развития рынка гостиничных услуг; обучение системам классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения; принципам организации, функционирования гостиниц и иных средств размещения и взаимосвязи служб; знакомство с организацией архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды гостиниц и иных средств размещений; с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения; с принципами работы инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения.

Производственные технологии. Социальные технологии. Гостиничная деятельность. Технологии разработки стандартов обслуживания гостей, модели формирования гостиничного продукта, жизненный цикл гостиничного продукта, технологии планирования сбытовой политики отеля, технологии формирования ценовой политики средства размещения, технологии формирования продуктовой номенклатуры гостиничных услуг с учетом потребителя спроса.

Цель дисциплины – формирование теоретических, правовых основ и методологического инструментария организации гостиничного дела, а также получение знаний в области теории управления персоналом, которые являются основой формирования стратегического мышления у современного руководителя.

Задачи:

- ознакомление с основными этапами становления и развития гостиничного дела, особенностями его развития в разных странах мира;
- ознакомление с современным состоянием развития и определения перспектив развития рынка гостиничных услуг;
- обучение системам классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения;

- обучение принципам организации, функционирования гостиниц и иных средств размещения и взаимосвязи служб;
- ознакомление с организацией архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды гостиниц и иных средств размещения;
- ознакомление с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения;
- ознакомление с принципами работы инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения.

Для успешного изучения дисциплины «Технология и организация гостиничной деятельности» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникативных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3- готовность применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	Знает	Теоретические основы нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
	Умеет	Применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
	Владеет	Сервисными технологиями

		обслуживания гостей в контактной зоне
ПК-5- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Знает	Теоретические основы технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
	Умеет	Контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
	Владеет	Способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
ПК-6- способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности	Знает	Теоретические основы решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности
	Умеет	Находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности
	Владеет	Способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности
ПК-9- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя,	Знает	Теоретические основы сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта,

формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений		развитию клиентурных отношений
	Умеет	Выявлять потребности потребителя, для формирования гостиничного продукта, и развития клиентурных отношений
	Владеет	Навыками в сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация гостиничной деятельности» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-презентация, лекция с разбором конкретных ситуаций, разработка индивидуального проекта, мастер-класс.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Иностранный язык второй»

Дисциплина «Иностранный язык второй» входит в модуль по выбору (вариативная часть Б1. В.07). Рабочая программа дисциплины «Иностранный язык второй» предназначена для студентов 3 курса по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля «Гостиничная деятельность», формы подготовки: заочная (с использованием дистанционных образовательных технологий).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Учебным планом предусмотрены практические работы (28 часа), самостоятельная работа студента (260 часов), их из них 13 часов отведены на контроль. Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- грамматика китайского языка;
- лексический строй китайского языка;
- китайская письменность (иероглифика);

- перевод с китайского языка на русский язык;
- перевод с русского языка на китайский язык;
- диалогическая и монологическая речь в китайском языке.

1. Цели освоения дисциплины

Основной целью преподавания дисциплины «Иностранный язык второй» является формирование языковых знаний и умений, а именно:

- закрепление и расширение грамматической базы;
- формирование специальной лексической базы;
- формирование речевых компетенций в рамках изученного материала.

Задачи изучения дисциплины «Иностранный язык второй» раскрываются через изложение требуемых результатов изучения дисциплины, характеризующие знания, умения и формируемые из компетенций.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-11 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знает	нормативные формы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках знание нормативных форм коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках способен продемонстрировать знание нормативных форм коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках.
	Умеет	обеспечивать коммуникацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках умение обеспечивать коммуникацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках способен продемонстрировать умение обеспечивать коммуникацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках.
	Владеет	навыками коммуникации в устной и письменной

		формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия навыки коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия способен обеспечить коммуникацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
ОК 7 владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает	основные фонетические, лексические, грамматические явления китайского языка
	Умеет	употреблять основные фонетические, лексические, грамматические явления китайского языка в устной и письменной коммуникации
	Владеет	навыками свободной устной и письменной коммуникации на китайском языке
ОК – 12 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает	Методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей
	Умеет	Самостоятельно организовывать свою деятельность, заниматься самообразованием; понимать основы и структуру самостоятельной работы, конспектировать устные сообщения, абстрактно мыслить, обобщать, анализировать, воспринимать информацию; использовать в своей деятельности разновидности методов публикации письменных документов
	Владеет	Способностью к самоорганизации и самообразованию; основами и структурой самостоятельной работы, навыками конспектирования устных сообщений, культурой мышления 4 способностью к обобщению, анализу, восприятию информации; разновидностями методов публикации письменных документов, организацией справочноинформационной деятельности, логическим построением письменной и устной речи; правилами написания рефератов, а также публичного чтения доклада; инструментарием обеспечения высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности; навыками повышения значимости своей будущей профессии

Для формирования вышеуказанной компетенции в рамках дисциплины «Иностранный язык второй» применяются методы активного/интерактивного обучения, такие как: мозговой штурм, стратегические игры, деловые игры и т.д.